

# Lağon

Life Spirit Boutique Hotel



# Restaurant

## Bread & Accompanying ..... 8

*Ψωμί & Συνοδευτικά*



## APPETISERS & FINGER FOOD ..... €

### BRUSCHETTA & THE GRAPE ..... 12

Focaccia bruschetta, goat cheese, semi dried tomatoes & grapes, onion marmalade, speck & figs.

*Bruschetta από ψωμί focaccia, κατσικίσιο τυρί, ημίλιαστες ντομάτες & σταφύλι, μαρμελάδα κρεμμυδιού, speck & σύκα.*

### BRUSCHETTA VEGGIES ..... 9

Focaccia bruschetta with roasted eggplant, zucchini, mushrooms, semi dried tomatoes and galeni Cretan cream cheese.

*Bruschetta από ψωμί focaccia με ψητή μελιτζάνα, κολοκύθι,μανιτάρια, ημίλιαστες ντομάτες & γαλένι.*

### CHICKEN TANDOORI BAO BANS | 3 PIECES ..... 14

Fluffy steam bread, chicken tandoori rub, pickled cucumber, homemade mayonnaise with lime & ginger

*Αφράτα ψωμάκια ατμού με κοτόπουλο ταντούρι, πίκλες από αγγούρι & σπιτική μαγιονέζα με λάιμ & τζίντζερ.*

### SHRIMP TACOS | 2 PIECES ..... 12

With guacamole, shrimp tempura, apaki - Cretan smoked ham and chutney pepper.

*Με γουακαμόλε, γαρίδα τεμπούρα, απάκι & πιπερόμελο.*

### VEGETERIAN TACOS | 2 PIECES ..... 9

With beetroot hummus, mint, falafel and pickled cucumber.

*Με χούμους απο παντζάρι, δυόσμο, φαλάφελ & πίκλες αγγουριού.*



## PINSA

### MARGARITA ..... 13

With tomato sauce mozzarella & basil.

*Με σάλτσα ντομάτας μοτσαρέλα & βασιλικό.*

### CAPRESE ..... 15

With tomato sauce, mozzarella, prosciutto, al pesto sauce & rocket.

*Με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, πέστο & ρόκα.*

### SPECIAL ..... 16

With tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms & peppers.

*Με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια & πιπεριές.*

# Restaurant

<b>SALADS</b>	€
<b>GREEK SALAD</b> .....	<b>11</b>
With cucumbers, tomatoes, onion, feta local cheese, peppers, olives, fresh oregano & olive oil. <i>Με αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριές, ελιές, φρέσκια ρίγανη &amp; ελαιόλαδο.</i>	
<b>DAKOS</b> .....	<b>9</b>
With cherry tomatoes, myzithra local cheese, local freshly baked paximadi bread, olive oil, oregano & olives. <i>Με ντοματίνια, μυζήθρα, παξιμάδι, ελαιόλαδο, ελιές &amp; ρίγανη.</i>	
<b>QUINOA</b> .....	<b>12</b>
Fragrant quinoa salad with fresh herbs, cherry tomatoes, pine nuts, raisins, citrus and bergamot dressing. <i>Δίχρωμη κινόα με φρέσκα μυρωδικά, ντοματίνια, κουκουνάρι, σταφίδες &amp; dressing απο εσπεριδοειδή με περγαμόντο.</i>	
<b>AVOCADO &amp; PASTELI SALAD</b> .....	<b>14</b>
Mixed green salad with avocado fresh local myzithra cheese, orange fillets, goji berries, caramelised nuts - the famous pasteli & grape dressing. <i>Μείγμα πράσινης σαλάτας με αβοκάντο, φρέσκια τοπική μυζήθρα, φιλέτα πορτοκάλι, goji berries, παστέλι &amp; dressing σταφυλιού.</i>	
<b>CRETAN GREEN SALAD</b> .....	<b>15</b>
Mixed green salad with avocado fresh local myzithra cheese, orange fillets, goji berries, caramelised nuts - the famous pasteli & grape dressing. <i>Μείγμα σαλατικών με σύγκλινο, ημίλιαστες ντομάτες, παλαιωμένη κρητική γραβιέρα, φιστίκι Αιγίνης, κρουτόν &amp; dressing βαλσάμικου με μέλι &amp; θυμάρι.</i>	



## BURGER & CLUB

<b>SIGNATURE BEEF BURGER</b> .....	<b>18</b>
Burger of 100% Greek farmed beef, toasted brioche bread, goat cheese, crispy lettuce, truffle mayonnaise, caramelised onions & mushrooms, accompanied with French fries & cocktail sauce. <i>Μπέργκερ από 100% Ελληνικό μοσχάρι σε αφράτο ψωμί Brioche κατσικίσιο τυρί, δροσερό μαρούλι, μαγιονέζα τρούφας, καραμελωμένο κρεμμύδι &amp;μανιτάρια. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες &amp; cocktail sauce.</i>	
<b>CLUB SANDWICH</b> .....	<b>14</b>
Brioche bread with turkey, bacon, cheddar cheese, tomatoes, mayonnaise, salad, accompanied with French fries & cocktail sauce. <i>Ψωμί brioche με γαλοπούλα, μπέικον, τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαγιονέζα &amp; σαλάτα. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες &amp; cocktail sauce.</i>	

---

# Restaurant

---

## PASTA

€

### TAGLIATELLES A LA CARBONARA (FRESH PASTA) . . . . . 16

With guanciale, pecorino & parmegiano cheese, yolks eggs.

*Με γκουαντσάλε, πεκορίνο, παρμεζάνα & κρόκους αυγών.*

### RAVIOLI WITH CHEESE (FRESH PASTA) . . . . . 16

With tomato sauce, mozzarella di buffalo & al pesto sauce.

*Με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & σάλτσα πέστο.*

### GNOCCHI WITH GORGONZOLA . . . . . 15

With gorgonzola, pear, walnut & prosciutto.

*Με γκοργκοντζόλα, αχλάδι, καρύδι & προσούτο.*



## FARM

### THE CHICKEN BALLOTTINE . . . . . 16

Chicken fillet ballotine with semi dried tomatoes, spinach, zucchini purée & Metsovone smoked cheese.

*Κοτόπουλο μπαλοτίνια με ημίλιαστες ντομάτες, σπανάκι, πουρέ από κολοκυθάκια & μετσοβόνη (Π.Ο.Π).*

### RIB EYE STEAK . . . . . 28

Accompanied with asparagus and baby potatoes.

*Συνοδεύεται με σπαράγγια & πατάτες baby.*

### IBERIAN PORK CHOPS . . . . . 19

Iberico pork chops, celeriac purée & crispy potato croquette.

*Χοιρινό ιβηρικό με πουρέ σελινόριζας & τραγανή κροκέτα πατάτας.*



## SEA

### THE SOUP . . . . . 16

Kakavia velouté soup with fish of the day.

*Παραδοσιακή σούπα κακαβιάς βελουτέ με ψάρι ποσέ.*

### THE SEA BASS . . . . . 18

Sea bass fillet with seasonal greens, celeriac purée & sauce kakavias with Kozani saffron.

*Φιλέτο λαβράκι με χόρτα εποχής, πουρέ σελινόριζας & σάλτσα κακαβιάς με σαφράν.*

### THE OCTOPUS . . . . . 17

Sundried octopus served with traditional smoked fava, onions confit & slow roasted cherry tomatoes.

*Χταπόδι με καπνιστή φάβα Σαντορίνης κρεμμυδάκια κονφί & ψητά ντοματίνια.*

### THE TUNA . . . . . 18

Fresh tuna fillet tataki with eggplant tartar, soya & passion fruit sauce.

*Τόνος τατάκι με ταρτάρ μελιτζάνας & σάλτσα σόγιας & φρούτων του πάθους.*

---

# Restaurant

---

## DESSERTS

€

### CHEESE CAKE ..... 10

Cream cheese mousse, crumble & seasonal jum.

*Μούς κρέμας τυριού, crumble μπισκότο & εποχιακή μαρμελάδα.*

### LAVA CAKE ..... 12

Hazelnut praline lava cake, salted caramel ice cream in coconut-cookie crumble.

*Λάβα κέικ πραλίνας φουντουκιού με παγωτό αλμυρής καραμέλας σε κράμπλ από μπισκότο καρύδας.*

### TARTA PISTACHIO ..... 13


Tarta pistachio with strawberries & pistachio ice cream.

*Τάρτα με κρέμα από φιστίκι & κουλί από φράουλες με παγωτό φιστίκι.*

### VARIETY OF ICE CREAMS & SORBETS ..... 3

Vanilla madagascar, bacio chocolate, pistachio, salted caramel, coconut, sorbet lemon, sorbet strawberry, sorbet mango.

*Βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα bacio, φιστίκι Αιγίνης, αλατισμένη καραμέλα, καρύδα, σορμπέ λεμόνι, σορμπέ φράουλα, σορμπέ μάνγκο.*



# Lagon

Life Spirit Boutique Hotel

## Notes

For our food we use Greek extra virgin olive oil.  
Sunower oil is used for frying.

We are at your disposal if you want to know  
if some dishes contain specic ingredients.  
Please inform us of any allergies or specic dietary  
requirement which we should be aware of.

Prices include all legal taxes.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
has not been received (receipt or invoice).  
We accept credit cards.

Surety: Ioannis Lagonikakis



## Σημειώσεις

Για τις σαλάτες και τα φαγητά χρησιμοποιούμε  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.  
Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο.

Είμαστε στην διάθεσή σας για οποιαδήποτε ερώτησή σας  
που αφορά στα συστατικά των πιάτων μας.

Σας παρακαλούμε να μας ενημερώσετε  
για τυχόν αλλεργίες ή ιδιαιτερότητες στο διαιτολόγιό σας  
που θα πρέπει να γνωρίζουμε.

Οι τιμές εμπεριέχουν όλους τους νόμιμους φόρους  
(Φ.Π.Α., Δ.Φ. κλπ).

Ο πελάτης δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει  
αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό  
(απόδειξη ή τιμολόγιο).

Η επιχείρηση διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό  
αποδοχής καρτών (POS).

Αγορανομικά υπεύθυνος: Ιωάννης Λαγωνικάκης