

Lagoon

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

SALADS

€

GREEK SALAD 12

With cucumbers, tomatoes, onions, feta local cheese, peppers, olives, fresh oregano & olive oil.

Με αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριές, ελιές, φρέσκια ρίγανη & ελαιόλαδο.

DAKOS 9

With cherry tomatoes, myzithra local cheese, local freshly baked paximadi bread, olive oil, oregano & olives.

Με ντοματίνια, μυζήθρα, παξιμάδι, ελαιόλαδο, ελιές & ρίγανη.

AVOCADO & PASTELI SALAD 15

Mixed green salad with avocado fresh local myzithra cheese, orange, goji berries, caramelised nuts - the famous pasteli & grape dressing.

Μείγμα πράσινης σαλάτας με αβοκάντο, φρέσκια τοπική μυζήθρα, πορτοκάλι, goji berries, παστέλι & dressing σταφυλιού.

CRETAN GREEN SALAD 16

Mixture of salad with siglino traditional smoked meat, semi-dried tomatoes, aged local Cretan graviera cheese, peanut, croutons & balsamic dressing with honey and thyme.

Μείγμα σαλατικών με σύγκλινο, ημίλιαστες ντομάτες, παλαιωμένη κρητική γραβιέρα, φιστίκι Αιγίνης, κρουτόν & dressing βαλσάμικου με μέλι και θυμάρι.



BURGER & CLUB

SIGNATURE BEEF BURGER 18

Burger of 100% Greek farmed beef, toasted brioche bread, goat cheese, crispy lettuce, truffle mayonnaise, caramelised onions & mushrooms, accompanied with French fries & cocktail sauce.

Μπέργκερ από 100% Ελληνικό μοσχάρι σε αφράτο ψωμί Brioche, κατσικίσιο τυρί, δροσερό μαρούλι, μαγιονέζα τρούφας, καραμελωμένο κρεμμύδι & μανιτάρια. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες & cocktail sauce.

NEW STYLE CLUB SANDWICH 16

Brioche bread with turkey, bacon, cheddar cheese, tomatoes, mayonnaise, salad, accompanied with French fries & cocktail sauce.

Ψωμί brioche με γαλοπούλα, μπέικον, τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαγιονέζα & σαλάτα. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες & cocktail sauce.

Restaurant

PASTA

€

CHICKEN TAGLIATELLE WITH PORCINI (FRESH PASTA) 16

With chicken, creamy sauce with parmigiano, mushrooms porcini, lemon grass & fresh thyme.

Με κοτόπουλο, κρεμώδη σάλτσα με παρμεζάνα, μανιτάρια πορτσίνι, λεμονόχορτο & φρέσκο θυμάρι.

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 ballotine with semi-dried tomatoes, spinach, zucchini purée & Metsovone traditional smoked cheese.

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

RIB EYE STEAK 34

Accompanied with asparagus & 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 SEA BASS 18

Sea bass fillet with seasonal greens, celeriac purée & lemon oil dressing with asian yuzu.

Φιλέτο λαβράκι με χόρτα εποχής, πουρέ σελινόριζας & λαδολέμονο με ασιατικό yuzu.

THE OCTOPUS 18

Sun-dried octopus served with traditional smoked fava of Santorini island, onions confit & slow-roasted cherry tomatoes.

Χταπόδι με καπνιστή φάβα Σαντορίνης κρεμμυδάκια κονφί & ψητά ντοματίνια.

THE TUNA 19

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

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

Restaurant

DESSERTS

€

CHEESE CAKE 10

Cream cheese mousse, crumble & seasonal jam.

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.



Lagōn

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



Σημειώσσει

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