

Lagōn

Life Spirit Boutique Hotel



Restaurant Menu

Restaurant

BREAD & ACCOMPANYINGS | PER PERSON 4

Freshly-baked bread with aromatic truffle butter & spicy tyrokafteri traditional cheese spread.

Φρεσκοψημένα ψωμάκια συνοδευόμενα από αρωματικό βούτυρο τρούφας & πικάντικη χειροποίητη τυροκαυτερή.

AMUSE BOUCHE | PER PERSON 5

Cone with apple brunoise, honey & cheese-flavoured mousse.

Κόνοι με μπρουνουάζ από πράσινο μήλο, μέλι & πλούσια μους τυριών.



FINGER FOOD

BRUSCHETTA VEGGIES 12

Focaccia bruschetta with roasted eggplant, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes & fresh sweet mizithra traditional Greek cheese.

Μπρουσκέτα ξεροψημένης φοκάτσιας με ψητή μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια, ντοματίνια & παραδοσιακή γλυκιά μυζήθρα.

SHRIMP TACOS | 2 PIECES 14

With guacamole, shrimp tempura, apaki Cretan smoked ham, pico de gallo, pickled onion, & shrimp mayonnaise.

Με γουακαμόλε, παναρισμένη γαρίδα tempura, απάκι Κρητικό καπνιστό χοιρινό, πίκο ντε γκάγιο, με πίκλα κρεμμύδι & μαγιονέζα γαρίδας.

CHICKEN BAO BUNS | 3 PIECES 16

Fluffy steamed bread, chicken tempura, red cabbage, pickled cucumber & black garlic mayonnaise.

Ασιατικά ψωμακάκια ατμού, παναρισμένο κοτόπουλο, κόκκινο λάχανο, πίκλα αγγουριού & μαγιονέζα μαύρου σκόρδου.

Restaurant

APPETISERS

CHEESE CROQUETTES | 4 PIECES 12

Croquettes made with local cheeses, served with mango fluid gel & crumble of Greek jelly-like delight.

Τυροκροκέτες από τοπικά τυριά, συνοδευόμενες από μάνγκο τζελ και κράμπλ από ελληνικό λουκούμι.

CEVICHE 17

Wild sea bass ceviche with tiger's milk, mango, black caviar & fresh chives.

Σεβίτσε από άγριο λαβράκι, "γάλα τίγρης", μάνγκο, μαύρο χαβιάρι από βασιλική ρέγκα & φρέσκο σχοινόπρασο.

BLUE CHEESE SHRIMPS 18

Shrimps with blue cheese sauce, crisp-edged potato terrine, black caviar & spice-infused mayonnaise.

Γαρίδες με κρέμα μπλε τυριού, τραγανή τερίνα πατάτας, χαβιάρι βασιλικής ρέγγας και πικάντικη μαγιονέζα.



SALADS

GREEK SALAD 14

Traditional greek salad resting on Cretan carob rusk with cucumber, cherry tomatoes, feta Greek local cheese, peppers, olives, caper apple, basil, tomato vinaigrette, fresh oregano, virgin olive oil & sorbet cucumber.

Παραδοσιακή σαλάτα πάνω σε Κρητικό παξιμάδι χαρουπιού με αγγούρι, ντοματίνια, φέτα, πιπεριές, ελιές, καπαρόμηλα, φύλλα βασιλικού, βινεγκρέτ τομάτας, φρέσκια ρίγανη, παρθένο ελαιόλαδο & σορμπέ αγγούρι.

CRETAN CAESAR'S 16

Fresh salad with baby lettuce, apaki Cretan smoked ham, chicken breast, graviera Cretan local cheese flakes, croutons & Caesar sauce.

Φρέσκια σαλάτα με μαρούλι, ψητό απάκι, φιλέτο κοτόπουλο, νιφάδες γραβιέρας, κρούτον & γνήσια Caesar sauce.

GREEN SALAD 16

Fresh mixed garden greens, baby spinach, finely-cut mizuna, radish, mango, roasted hazel, strong-flavoured gorgonzola & sour grapes vinaigrette.

Μίξη φρέσκων πράσινων φύλλων, baby σπανάκι, διαλεγμένη μιζούνα, ραπανάκι, μάνγκο, ψητά φουντούκια, πλούσιας γεύσης γκοργκοντζόλα & βινεγκρέ απο αγουρίδα.

Restaurant

PINSA

MARGHERITA 15

With tomato sauce, Italian mozzarella & freshly-cut basil.

Με σάλτσα τομάτας, Ιταλική μοτσαρέλα & φρέσκο βασιλικό.

CAPRESE 17

With tomato sauce, Italian mozzarella, thin prosciutto, pesto Genovese & baby rocket.

Με Σάλτσα τομάτας, Ιταλική μοτσαρέλα, λεπτοκομμένο προσούτο, πέστο βασιλικού & baby ρόκα.

CHICKEN 18

With cream of white cheese, variety of mushrooms, chicken & sweet corn.

Με Κρέμα από λευκό τυρί, ποικιλίαμανιταριών, κοτόπουλο & γλυκό καλαμπόκι.



BURGER & CLUB

SIGNATURE BEEF BURGER 18

Burger of 100% Greek farmed beef, toasted rich buttery brioche bread, melted cheddar cheese, rich five spice mayonnaise, pickled onion, crisp seasonal iceberg & barbecue sauce. Accompanied with French fries & rich five spice mayonnaise.

Μπιφτέκι από 100% ελληνικό μοσχάρι, σε αφράτο βουτυρένιο ψωμί μπριός, με λιωμένο τυρί τσένταρ, πλούσια μαγιονέζα με πέντε μπαχαρικά, πίκλα κρεμμυδιού, iceberg & sauce μπάρμπεκιου. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες & πλούσια μαγιονέζα με πέντε μπαχαρικά.

NEW STYLE CLUB SANDWICH 16

Light sweet brioche bread with turkey, bacon, cheddar cheese, fresh tomato, crisp seasonal iceberg & rich five spice mayonnaise. Accompanied with French fries & rich five spice mayonnaise.

Ελαφρώς γλυκό ψωμί μπριός με γαλοπούλα, μπέικον, τσένταρ, φρέσκια ντομάτα, τραγανό μαρούλι & πλούσια μαγιονέζα με πέντε μπαχαρικά. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες & πλούσια μαγιονέζα με πέντε μπαχαρικά.



PASTA

CHICKEN TAGLIATELLE 18

With chicken fillets, variety of mushrooms & creamy sauce with Italian parmigiano.

Με φιλετάκια κοτόπουλο, ποικιλία από φρέσκαμανιτάρια & πλούσια κρεμώδη σάλτσα με Ιταλική παρμεζάνα.

SHRIMPS PASTA 19

Summer-inspired squid ink spaghetti, shrimps, homemade bisque & slow cooked cherry tomatoes confit.

Καλοκαιρινή γαριδομακαρονάδα σπαγγέτι με πάστα από μελάνι σουπιάς, χειροποίητη μπισκ & σιγομαγειρεμένα κονφί τοματίνια.

RAVIOLI WITH CHEESE 17

Ravioli with tomato sauce, fresh mozzarella, al pesto Genovese & freshly-cut basil.

Ραβιόλι με σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού & φρεσκοκομμένα φύλλα βασιλικού.

Restaurant

FARM

CHICKEN 18

Tender chicken breast, sweet potatoes purée, sour cream with onion & rice taco.

Τρυφερό στήθος κοτόπουλο, πουρές γλυκοπατάτας, ξινόκρεμα με κρεμμύδι & ανοιχτό τάκος από ρύζι.

RIB EYE STEAK 38

Accompanied with crispy potato terrine, burnt sweet corn, shimeji mushrooms, baby carrot & Mavrodaphne Greek sweet red wine glaze.

Rib eye με τραγανή τερίνα πατάτας, καμμένο γλυκό καλαμπόκι,μανιτάρια shimeji, baby καρότο & σάλτσα γλυκιάς Μαυροδάφνης.

DUCK FILLET 26

Crispy duck breast served with beetroot risotto, roasted hazelnuts, sour cream & a delicate handmade orange sauce.

Τραγανό στήθος πάπιας που σερβίρεται με ριζότο παντζαριού, ψητά φουντούκια, ξινόκρεμα & χειροποίητη σάλτσα πορτοκαλιού.



SEA

ROASTED SQUID 19

Roasted squid with Indian coconut sauce served with quinoa salad, radish & chives oil.

Ψητό καλαμάρι με σάλτσα ινδικής καρύδας, σαλάτα κινόα, ραπανάκι & λάδι σχοινόπρασου.

SEA BASS 22

Sea Bass ballotine served with chickpeas, sun-dried tomatoes, onion, garlic, fresh basil leaves, baby spinach & Indian coconut cream.

Λαυράκι μπαλοτίνα συνοδευόμενο με ρεβυθότο, λιαστές ντομάτες, κρεμμύδι, σκόρδο, σπανάκι, φρεσκοκομμένα φύλλα βασιλικού & κρέμα καρύδας.

OCTOPUS 24

Baked sun-dried octopus served with traditional fava purée from Santorini, onion gel & Mediterranean slow-cooked cherry tomatoes confit.

Ψητό λιαστό χταπόδι συνοδευόμενο με παραδοσιακό πουρέ φάβας Σαντορίνης, τζέλ κρεμμυδιού και σιγομαγειρεμένα ντοματίνια κονφί.

DESSERTS

PISTACHIO TARTLET 18

Silky pistachio namelaka with pistachio crumble from Aigina island, fluid gel raspberries & pistachio ice cream.

Τάρτα με ναμελάκα φιστίκι Αιγίνης, τρίμμα από ψημένα φιστίκια, fluid gel από βατόμουρα & παγωτό φιστίκι Αιγίνης.

CHOCOLATE MACARON 16

Chocolate macaron with rich chocolate ganache, served with chocolate ice cream.

Μακαρόν σοκολάτας γεμισμένο με πλούσια κρέμα σοκολάτας, συνοδευόμενο με παγωτό σοκολάτας.

DECONSTRUCTED MILLE-FEUILLE 16

Deconstructed Mille-Feuille, velvety white cream, Greek kaimaki ice cream, served over syrup-soaked sweet brioche.

Αποδομημένο μιλφέιγ, βελούδινη λευκή κρέμα, παγωτό καϊμάκι, σε βάση σιροπιασμένου τσουρεκιού.

VARIETY OF ICE CREAMS 6

Vanilla Madagascar, Greek Kaimaki, Chocolate & Pistachio.

Βανίλια Μαδαγασκάρης, Καϊμάκι, Σοκολάτα & Φιστίκι Αιγίνης.

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 specific ingredients.
Please inform us of any allergies or specific dietary
requirement which we should be aware of.

Prices are in euro (€) and 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 είναι σε ευρώ (€) και 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