



# Lagon

Life Spirit Boutique Hotel

*Restaurant Menu*

# Restaurant

## BREAD & ACCOMPANYINGS | PER PERSON . . . . . 4€

Freshly-baked bread with homemade spicy Tyrokafteri cheese spread & Taramosalata Greek fish roe dip.

Φρεσκοψημένο ψωμί συνοδευμένο με χειροποίητη τυροκαυτερή & σπιτική κρέμα ταραμοσαλάτας.



## FINGER FOOD

### BRUSCHETTA & THE VEGGIES . . . . . 12€

Focaccia bruschetta with roasted eggplant, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes, galena Cretan cream cheese & rocket.

Focaccia με ψητή μελιτζάνα, κολοκύθι,μανιτάρια, ντοματίνια, γαλένι & ρόκα.

### SHRIMP TACOS | 2 PIECES . . . . . 14€

With guacamole, shrimp tempura, apaki Cretan smoked ham, fresh onion & chutney pepper.

Με γουακαμόλε, γαρίδα tempura, απάκι, φρέσκο κρεμμύδι & πιπερόμελο.

### CHICKEN TANDOORI BAO BANS | 3 PIECES . . . . . 16€

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

Αφράτα ψωμάκια ατμού με κοτόπουλο ταντούρι, πίκλα αγγούρι & σπιτική μαγιονέζα με λάιμ.



## APPETISERS

### VEGETABLE SPRING ROLLS | 4 PIECES. . . . . 12€

With sweat & sour sauce.

Spring rolls λαχανικών με γλυκόξινη σάλτσα.

### SALMON TARTARE . . . . . 15€

With fresh onion, radish, mango, chili pepper, dill, orange zest & lemon juice.

Με φρέσκο κρεμμύδι, ραπανάκι, μάνγκο, πιπεριά τσίλι, άνηθος, πορτοκάλι & χυμό λεμονιού.

### CHEESE CROQUETTES | 4 PIECES. . . . . 12€

Made with local cheese, herbs, served with homemade tomato & soy marmalade.

Τυροκροκέτες με τοπικά τυριά, μυρωδικά με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας & σόγιας.

---

# Restaurant

---

## SALADS

### GREEK SALAD ..... 13€

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

*Κρητική σαλάτα με αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριές, ελιές, καπαρόμηλο, φρέσκια ρίγανη & ελαιόλαδο.*

### CRETAN DAKOS ..... 10€

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

*Ντάκος με τριμμένη ντομάτα, μυζήθρα, καπαρόμηλο, ελιές, ρίγανη & ελαιόλαδο.*

### CAROB & PETIMESI SALAD ..... 15€

Mixed greens, spinach, carob rusk, local myzithra cheese, cherry tomatoes with petimesi Greek grape molasses & orange dressing.

*Πράσινη σαλάτα με χαρούπι, τοπική μυζήθρα, ντοματίνια με ντρέσινγκ πετιμέζι & πορτοκάλι.*

### CHINESE CABBAGE & PROSCIUTTO SALAD ..... 17€

Chinese cabbage, prosciutto, arugula, mango, radish with vinaigrette orange & soy dressing

*Κινέζικο λάχανο, προσούτο, ρόκα, μάνγκο, ραπανάκι με ντρέσινγκ βινεγκρέτ πορτοκάλι & σόγια.*



## PINSA

### MARGARITA ..... 14€

With tomato sauce, mozzarella & basil.

*Με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & βασιλικό.*

### CAPRESE ..... 16€

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

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

### SPECIAL ..... 18€

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

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

# Restaurant

## 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 κρεμμέδι &μανιτάρια. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες & κοκτέιλ σως.

### NEW STYLE CLUB SANDWICH ..... 16€

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

Ψωμί brioche με γαλοπούλα, μπέικον, τυρί τσένταρ, ντομάτα & μαγιονέζα. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες & κοκτέιλ σως.



## PASTA

### CHICKEN TAGLIATELLE WITH PORCHINI | FRESH PASTA ..... 18€

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

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

### RAVIOLI WITH CHEESE | FRESH PASTA ..... 17€

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

Με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & σάλτσα πέστο.

### GNOCCHI WITH GORGONZOLA ..... 16€

With gorgonzola, pear, walnut & prosciutto.

Με γκοργκοντζόλα, αχλάδι, καρύδι & προσούτο.



## FARM

### CHICKEN FILLET ..... 18€

Chicken fillet with shimeji mushrooms, spinach puree, cherry tomatoes & gravy sauce.

Φιλέτο κοτόπουλο με μανιτάρια shimeji, πουρέ σπανάκι, ντοματίνια & σάλτσα gravy.

### RIB EYE STEAK ..... 36€

Accompanied with asparagus, baby potatoes, carrot with petimesi grape molasses & fresh onion with béarnaise sauce.

Συνοδεύεται με σπαράγγια, baby πατάτες, καρότο αρωματισμένο με πετιμέζι & φρέσκο κρεμμύδι με σάλτσα béarnaise.

### PORK FILLET ..... 22€

Pork fillet with mashed Peruvian potato, truffle oil, burnt leek & truffle mayonnaise.

Χοιρινό φιλέτο με πουρέ από πατάτες Περού, αρωματισμένο με λάδι τρούφας, καμένο πράσο & μαγιονέζα τρούφας.

# Restaurant

## SEA

### SEA BASS ..... 18€

Seabass fillet with Romanesco broccoli, celeriac puree & lemon and thyme sauce.

Φιλέτο λαυράκι με ρομανέσκο μπρόκολο, πουρέ σελινόριζας & σάλτσα με λεμόνι και θυμάρι.

### SALMON ..... 20€

Salmon fillet glazed with petimesi Greek grape molasses and sesame oil, fresh mango & beurre blanc sauce.

Φιλέτο σολομού με παντζάρι, αρωματισμένο με πετιμέζι και σησαμέλαιο, φρέσκο μάνγκο & σάλτσα *beurre blanc*.

### TUNA TATAKI ..... 22€

Seared tuna tataki in soy sauce, eggplant cream, fresh onion & fresh passion fruit.

Τόνος τατάκι σβησμένος με σάλτσα σόγιας, κρέμα μελιτζάνας, φρέσκο κρεμμύδι & φρέσκο *passion fruit*.



## DESSERTS

### LAVA CAKE ..... 12€

Hazelnut praline lava cake with vanilla Madagascar ice-cream on a biscuit crumble & caramel syrup.

Λάβα κέικ πραλίνας φουντουκιού με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης πάνω σε *crumble* μπισκότου & σιρόπι καραμέλας.

### SEASONAL FRUITS TART ..... 13€

Tart with fresh seasonal fruits with blueberry foam & patisserie cream.

Τάρτα με φρέσκα φρούτα εποχής, αφρός μύρτιλο & κρέμα *patisserie*.

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

Vanilla Madagascar, bacio chocolate, pistachio, salted caramel & sorbet lemon.

Βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα *bacio*, φιστίκι Αιγίνης, αλατισμένη καραμέλα & σορμπέ λεμόνι.



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 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