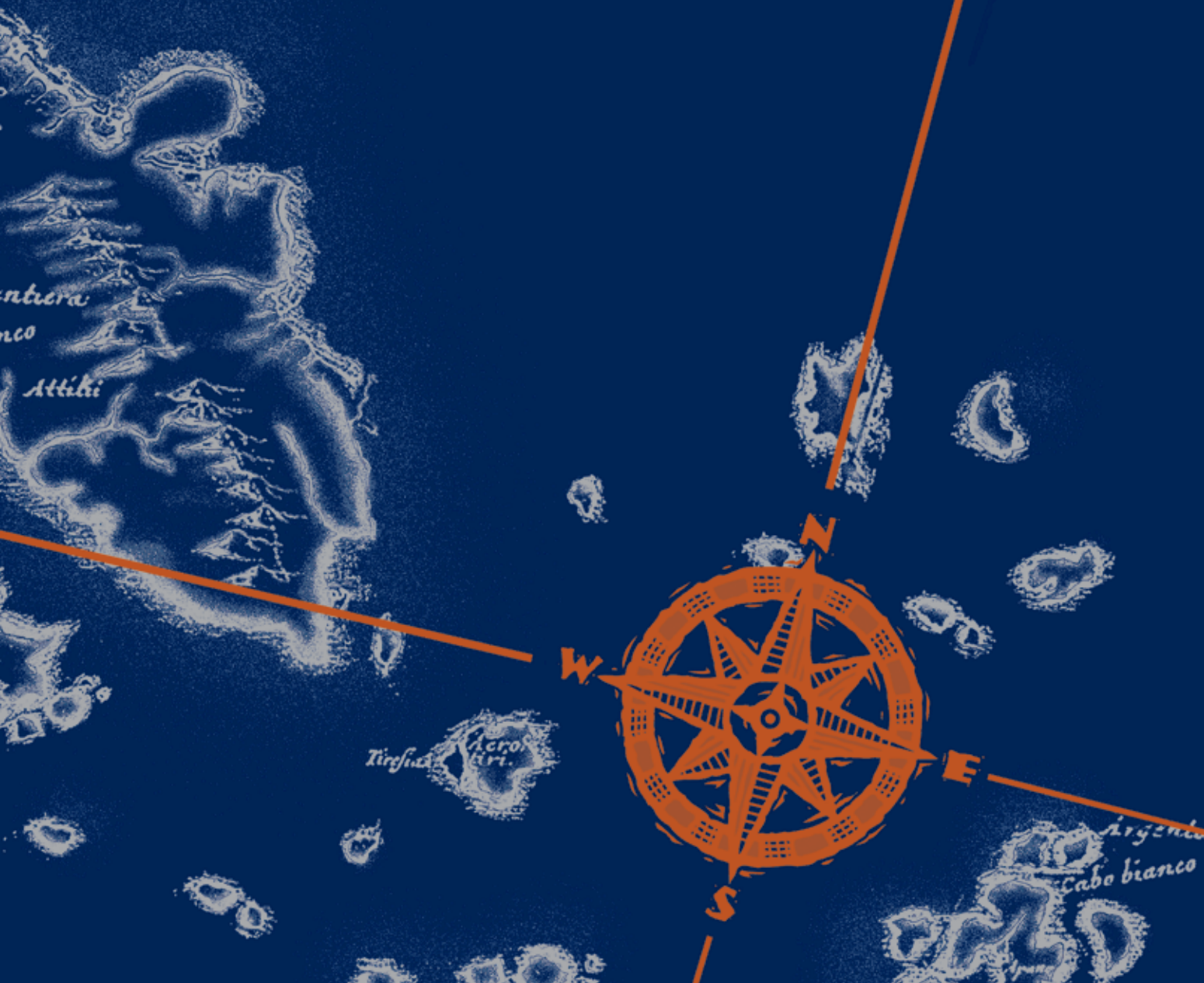


Captain's
House
RESTAURANT

◆ M E N U ◆





*“There is no love sincerer
than the love of food.”*

George Bernard Shaw

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

♦ APPETIZERS ♦ ANTIPASTI

€

- ♦ Γαρίδες* πάνω σε Πολέντα Τυριών, Ψητά Τοματίνια & Κρέμα Μπαλσάμικου με Ζαφορά 24,00
 - ♦ Shrimp* on a Bed of Cream Cheese Polenta, Baked Cherry Tomatoes & Balsamic Glaze with a Hint of Saffron
 - ♦ Gamberi* su Letto di Polenta, Pomodorini Cotti e Crema di Aceto Balsamico con Zafferano

- ♦ Μαριναρισμένος Φρέσκος Σολομός με Ξυνόμηλο, Πανακότα Σελινόριζας & Μουστάρδα Ντιζόν με Μέλι 22,00
 - ♦ Marinated Fresh Salmon with Sour Apple, Celery Root Panna Cotta & Honey Dijon Mustard
 - ♦ Salmone Fresco Marinato con Mela Verde, Pannacotta di Sedano Rapa e Mostarda Dijon con Miele

- ♦ Φιλέτο Ψητού Τόνου με “Baby” Βραστά Λαχανικά & Κρέμα Λεμονιού 22,00
 - ♦ Sautéed Tuna Fillet with Boiled Baby Vegetables & Lemon Cream
 - ♦ Filetto di Tonno Cotto con Verdure “Baby” Bollite e Crema di Limone

- ♦ Τάρτα Λαχανικών με Μαστέλο Χίου, Ψητά Τοματίνια & Καραβίδα* 22,00
 - ♦ Vegetable Tart with ‘Mastelo’ Cheese from the Island of Chios, Baked Cherry Tomatoes & Crayfish*
 - ♦ Tarta di Verdure con Formaggio “Mastelo” di Chios, Pomodorini Cotti e Scampi*

- ♦ Σπαράγγια Τυλιχτά με Speck Πάνω σε Χτένια με Κρέμα Γλυκάνισου & Σιρόπι Εσπεριδοειδών 20,00
 - ♦ Asparagus Wrapped with Spec on Anise Creamed Scallops & Citrus Syrup
 - ♦ Asparagi Avvolti con Speck su Pettini con Crema di Anice e Sciroppo di Agrumi

- ♦ “Carpaccio” Μόσχου με Άγρια Ρόκα, Κρούστα Παρμεζάνας & Λάδι Καπνιστής Μελιτζάνας 22,00
 - ♦ Beef Carpaccio with Wild Rocket, Parmesan Cheese Crust & Smoked Eggplant Oil
 - ♦ Carpaccio di Manzo con Rughetta Selvaggia, Crosta di Parmigiano e Olio di Melanzana Affumicata

- ♦ Μανιτάρι Πορτομπέλο με Γέμιση Σουφλέ Παρμεζάνας, Ψητά Κρεμμύδια, Τρίμμα Καρυδιού & Κρέμα Τομάτας 18,00
 - ♦ Portobello Mushroom Stuffed with Parmesan Soufflé, Baked Onions, Crumbled Walnut & Tomato Cream
 - ♦ Fungo Portobello Ripieno di Soufflé di Parmigiano, Cipolle Cotte, Noci e Crema di Pomodoro

ΣΑΛΑΤΕΣ

♦ SALADS ♦ INSALATE

€

- ♦ “Caprese” με Βουβαλίσια Μοτσαρέλα, Προσούτο, Πέστο Βασιλικού και Πορτοκάλι 22,00
 - ♦ “Caprese” with Buffalo Mozzarella, Prosciutto, Basil Pesto and Orange
 - ♦ Caprese con Mozzarella di Bufala, Prosciutto, Pesto e Arance

- ♦ Τριαντάφυλλα Μπρεζάολας με Άγρια Ρόκα, Φλοιίδες Μαραθόριζας, Καρύδια, Γραβιέρα, Φιλετάκια Grapefruit & Σιρόπι Μαυροδάφνης 20,00
 - ♦ Bresaola Pedals with Wild Rocket, Fennel Flakes, Walnuts, Gruyere, Grapefruit Hearts & ‘Mavrodaphne’ Sweet Wine Syrup
 - ♦ Petali di Bresaola con Rughetta Selvaggia, Fiocchi di Finocchio, Noci, Groviera, Cuore di Pompelmo e Sciroppo di Vino “Mavrodafni”

- ♦ Τραγανή Σαλάτα Εποχής με Ψητή Ρικότα, Μάνγκο, Καρύδια, Ξερά Σύκα και Βινεγκρέτ Φρέσκιας Φράουλας 20,00
 - ♦ Crispy Seasonal Salad with Baked Ricotta, Mango, Walnuts, Dried Figs & Fresh Strawberry Vinaigrette
 - ♦ Insalata Croccante di Stagione con Ricotta Cotta, Mango, Noci, Fichi Secchi e Vinaigrette di Fragole Fresche

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

€

♦ PASTA & RISOTTO

- ♦ Μαύρα Λιγκουίνι με Καραβίδες*, Μύδια, Τοματίνια & Ζωμό Οστρακοειδών 28,00
 - ♦ Black Linguini with Crayfish*, Mussels, Cherry Tomatoes & Shell Fish Broth
 - ♦ Linguine Nere con Scampi*, Cozze, Pomodorini e Brodo di Molluschi

- ♦ Strigoli με Φρέσκο και Καπνιστό Σολομό Σωτέ, Χαβιάρι Μπρόκολου, Brick & Κρέμα Σχοινόπρασου 29,00
 - ♦ Strigoli with Sautéed Fresh and Smoked Salmon, Broccoli 'Caviar', Brick & Chive Cream
 - ♦ Strigoli con Sauté di Salmone Fresco e Affumicato, "Caviale" di Broccolo, Brick ed Erba Cipollina

- ♦ Ταλιατέλες με Πέστο Βασιλικού, Φιλετάκια Κοτόπουλου, Τοματίνια, Κολοκυθάκι, Καρότο & Προβολόνη 22,00
 - ♦ Tagliatelle 'al Pesto' with Chicken Fillets, Cherry Tomatoes, Zucchini, Carrots & Provolone
 - ♦ Tagliatelle al Pesto con Filettini di Pollo, Pomodorini, Zucchine, Carote e Provolone

- ♦ "Mafaldine" με Φιλετάκια Μόσχου, Φρέσκια Τομάτα, Κολοκύθακι & Πεκορίνο Ρομάνο 26,00
 - ♦ Mafaldine with Beef Fillets, Fresh Tomato, Zucchini & Pecorino Romano
 - ♦ Mafaldine con Filettini di Manzo, Pomodoro Fresco, Zucchine e Pecorino Romano

- ♦ Σπιτικό Ραβιόλι με Γέμιση Σπανάκι, Ρικότα, Speck & Κρέμα Μαστίχας 24,00
 - ♦ Homemade Stuffed Ravioli with Spinach, Ricotta, Speck & 'Mastiha' Cream
 - ♦ Raviolo Casareccio Ripieno di Spinaci, Ricotta, Speck e Crema di "Mastiha"

- ♦ Ριγκατόνι Καρμπονάρα με Πανσέτα, Μανιτάρια Πλευρώτους & Παρμεζάνα 20,00
 - ♦ Rigatoni Carbonara with Pancetta, Pleurotus Mushrooms & Parmesan Cheese
 - ♦ Rigatoni Carbonara con Pancetta, Funghi Pleurotus e Parmigiano

- ♦ Πένες με Τοματίνια & "Bocconcini" 18,00
 - ♦ Penne with Cherry Tomato & "Bocconcini"
 - ♦ Penne con Pomodorini e Bocconcini

- ♦ Ριζότο με Θαλασσινούς Θησαυρούς, Βελουτέ Τομάτας & Ανθός Κολοκυθιού 26,00
 - ♦ Risotto with Seafood Treasures, Tomato Veloute & Zucchini Flowers
 - ♦ Risotto con Tesori di Mare, Confetto di Pomodoro e Fiori di Zucchini

- ♦ Ριζότο με Σπαράγγια, Κρέμα Μασκαρπόνε & Λάδι Τρούφας 22,00
 - ♦ Risotto with Asparagus, Mascarpone Cream & Truffle Oil
 - ♦ Risotto agli Asparagi con Crema di Mascarpone e Olio di Tartufo

- ♦ Ριζότο με Μανιτάρια Πορτσίνι, Κρέμα Παρμεζάνας, Κάσιους & Ξύσμα Μαύρης Τρούφας 27,00
 - ♦ Risotto with Porcini Mushrooms, Parmesan Cream, Cashews & Black Truffle Flakes
 - ♦ Risotto ai Funghi Porcini con Crema di Parmigiano, Anacardi e Focchi di Tartufo Nero

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

♦ MAIN DISHES ♦ SECONDI PIATTI

€

ΨΑΡΙΑ

♦ FISH ♦ PESCE

- ♦ Φιλέτο Σφυρίδας με Μελιτζάνα “al Parmesan” & Βινεγκρέτ Ελιάς 42,00
 - ♦ White Grouper Fillet with Eggplant ‘al Parmesan’ & Olive Vinaigrette
 - ♦ Filetto di Cernia con Melanzana Parmigiana e Vinaigrette d’Oliva
- ♦ Φιλέτο Φαγκρί με Πουρέ Σελινόριζας, Βελουτέ Κολοκύθας & Καρπάτσιο Παντζαριού 44,00
 - ♦ Sea Bream Fillet with Celery Root Purée, Pumpkin Veloute & Beetroot Carpaccio
 - ♦ Filetto di Pagello con Purea di Sedano Rapa, Vellutata di Zucca e Carpaccio di Barbabietola Rossa
- ♦ Ποπιέτες Γλώσσας με Λαχανικά , Πέρλες Αυγοτάραχου & Σάλτσα Λεμονιού 40,00
 - ♦ Sole Fish Rolls with Vegetables, Botargo Pearls & Butter Lemon Sauce
 - ♦ Rotoli di Sogliola con Verdure, Perle di Bottarga e Salsa di Limone
- ♦ Φιλέτο Λαυράκι με “Baby” Λαχανικά & Κρέμα Λουίζας 38,00
 - ♦ Sea Bass Fillet with Baby Vegetables & Louisa Cream
 - ♦ Filetto di Branzino con Verdure “Baby” e Crema di Verbena

Η ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

♦ CATCH OF THE DAY ♦ PESCA DEL GIORNO

- ♦ Φαγκρί ♦ Sea Bream ♦ Pagello 88,00 / Kg
- ♦ Σφυρίδα ή Στείρα ♦ White Grouper ♦ Cernia Bianca 85,00 / Kg
- ♦ Λαβράκι ♦ Sea Bass ♦ Branzino 70,00 / Kg
- ♦ Τσιπούρα ♦ Gilthead Sea Bream ♦ Orata 65,00 / Kg
- ♦ Αστακός ♦ Lobster ♦ Astice 120,00 / Kg

ΚΡΕΑΣ

♦ MEAT ♦ CARNE

€

- ♦ Φιλέτο Κοτόπουλου Τυλιχτό με Προσούτο, “Baby” Σπανάκι, Αποξηραμένα Φρούτα & Κρέμα Πράσου 34,00
 - ♦ *Chicken Fillet Wrapped in Prosciutto with Baby Spinach, Dried Fruit & Leek Cream*
 - ♦ Filetto di Pollo Avvolto con Prosciutto con “Baby” Spinaci, Frutta Secca e Crema di Porro

- ♦ Χοιρινό Φιλέτο Τυλιγμένο σε Καραμελωμένη Κρούστα Αρνιού με Μαριναρισμένα Νιόκι Πατάτας σε Κρέμα Πιπεριάς Φλωρίνης & Σάλτσα Μέντας 36,00
 - ♦ *Pork Fillet Wrapped in Caramelized Lamb Crust with Potato Gnocchi Marinated in Red Pepper Cream with Spearmint Sauce*
 - ♦ Filetto di Maiale, Avvolto in Crosta Caramellata di Agnello con Gnocchi di Patate Marinate in Crema di Peperone Rosso con Salsa di Menta Verde

- ♦ Φιλέτο Μόσχου με Τάρτα Κρεμμυδιού, Ψητά Τοματίνια & Λάδι Τρούφας 44,00
 - ♦ *Beef Fillet Served with an Onion Tart, Baked Cherry Tomatoes & Truffle Oil*
 - ♦ Filetto di Manzo con Tarta di Cipolla, Pomodorini Cotti e Olio di Tartufo

- ♦ Μπριζόλα Μόσχου Γάλακτος με Κόκκινο Λάχανο Σωτέ, Ψητό Μήλο & Σάλτσα “Marsala” 38,00
 - ♦ *Veal Steak with Sautéed Red Cabbage, Baked Apple & Marsala Sauce*
 - ♦ Bistecca di Vitello con Sauté di Cavolo Rosso, Mela Cotta e Salsa al Marsala

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.

All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil, for any fried meals.

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες

*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Service and taxes are included.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο, για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit, for the registration of any complaints.

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος

Market Inspector Officer: Anastasios Apostolopoulos

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt - Invoice)

