



F I S H



LAGUNA

RESORT & SPA



MEMBER OF MITSIS PREMIUM COLLECTION



SOUP

FISH SOUP

white grouper fillet, vegetables, saffron

STARTERS

STEAMED MUSSELS

mussels, vegetables julienne,
lemon zest

CARAMELIZED SCALLOPS

braised beet-root, sweet garlic,
spinach puree, lemon verbena foam

TUNA FISH TARTARE

marinated in sweet chili, lime,
vegetables brunoise, mango chutney

SMOKED SALMON FILLET

smoked salmon, tabbouleh salad, fresh spearmint,
fish roe of Messolonghi

GRILLED OCTAPUS

octopus, baby potatoes, arugula,
crispy prosciutto, green beans



MAIN COURSE

LOBSTER SPAGHETTI

homemade lobster bisque, fresh basil

SEABASS FILLET

seabass fillet with lime, seasonal greens,
small vegetables

GRILLED SEABREAM

grilled seabream fillet, celery puree,
crunchy beet-root

GRILLED SALMON

salmon fillet, craballs, lemon-oil

GRILLED TUNA FISH

tuna, honey, mustard, lemon, asparagus

GRILLED WHITE GROUPE

white grouper fillet, seafood bisque, vegetables

DESSERTS

BLACK FOREST

chocolate, fluffy cream with kirsch
crunchy cherries

SORBET VARIETY

crunchy biscuits made of peanuts,
exotic fruit coulis

CRÈME BRÛLÉE

crunchy caramel, fresh vanilla



ΣΟΥΠΑ

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

φιλέτο σφυρίδας, λαχανικά, στήμονες σαφράν

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

μύδια, λαχανικά ζουλιέν, άρωμα λεμονιού

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΧΤΕΝΙΑ

παντζάρι, γλυκό σκόρδο,
πουρέ σπανάκι, αφρό λοιζας

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ

φιλέτο τόνο, γλυκό τσίλι, λάιμ,
λαχανικά, μάνγκο

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

καπνιστός σολομός, σαλάτα ταμπουλέ,
φρέσκο δυόσμο, αυγοτάραχο Μεσολογγίου

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

χταπόδι, baby πατάτες, ρόκα,
τραγανό προσούτο, πράσινα φασόλια



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ
ζωμός αστακού, φρέσκος βασιλικός

ΤΡΑΓΑΝΟ ΛΑΥΡΑΚΙ
φιλέτο λαυράκι σβησμένο με λάιμ,
χόρτα εποχής, μικρά λαχανικά

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΧΑΡΑΣ
φιλέτο τσιπούρας σχάρας, πουρές σελινόριζας,
τραγανό παντζάρι

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ
φιλέτο σολομού, καβουροκεφτές, λαδολέμονο

ΤΟΝΟΣ ΣΧΑΡΑΣ
τόνος, μέλι, μουστάρδα, λεμόνι, σπαράγγι

ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ
σφυρίδα φιλέτο, bisque θαλασσινών, λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

BLACK FOREST
σοκολάτα, αφράτη κρέμα με κίρς,
τραγάνα κεράσια

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΟΡΜΠΕ
τραγανό μπισκότο από φιστίκια Αιγίνης,
κουλί εξωτικών φρούτων

CREME BRULEE
τραγανή καραμέλα, φρέσκια βανίλια



SUPPE

FISCHSUPPE

weißes Zackenbarschfilet, Gemüse, Safran

VORSPEISEN

GEDÜNSTETE MUSCHELN

Muscheln, Julienne-Gemüse,
Zitronenschale

KARAMELLISIERTE JAKOBSMUSCHELN

geschmorte Rote Bete, süßer Knoblauch,
Spinatpüree, Zitronen-Eisenkraut-Schaum

THUNFISCH-TARTAR

mariniert in süßem Chili, Limette,
Gemüsewürfel, Mango-Chutney

RÄUCHERLACHSFILET

Räucherlachs, Taboulé-Salat, frische grüne
Minze, Fischrogen von Messolonghi

GEGRILLTER TINTENFISCH

Tintenfisch, Babykartoffeln, Rucola,
knuspriger Schinken, grüne Bohnen



HAUPTSPEISEN

HUMMER SPAGHETTI
hausgemachte Hummercreme,
frisches Basilikum

SEEBARSCHFILET
Seebarschfilet mit Limette, Gemüse der Saison,
kleines Gemüse

GEGRILLTE SEEBRASSE
gegrilltes Seebrassenfilet, Selleriepüree,
knusprige Rote Bete

GEGRILLTER LACHS
Lachsfilet, Krabbenbällchen, Zitronenöl

GEGRILLTER THUNFISCH
Thunfisch, Honig, Senf, Zitrone, Spargel

GEGRILLTER WEISSER ZACKENBARSCH
Filet vom weißen Zackenbarsch,
Meeresfrüchtecreme, Gemüse

DESSERTS

SCHWARZWALD
Schokolade, Schlagsahne mit Kirschwasser
und knackigen Kirschen

SORBETS
knusprige Kekse aus Erdnüssen,
exotische Frucht-Coulis

CRÈME BRÛLÉE
knuspriges Karamell, frische Vanille



SOUPE

SOUPE DE POISSONS
filet de mérrou blanc, légumes, safran

ENTRÉES

MOULES VAPEUR
moules, julienne de légumes, zeste de citron

COQUILLES CAMELISEES
betteraves braisées, ail doux, purée d'épinards,
mousse à la verveine et au citron

TARTARE DE THON
mariné dans du chili sucré, citron vert,
brunoise de légumes, chutney de mangue

FILET DE SAUMON FUME
saumon fumé, taboulé, menthe verte fraîche,
cabillaud de Messolonghi

POULPE GRILLÉ
poulpe, petites pommes de terre, roquette,
jambon croustillant, haricots verts



PLAT PRINCIPAL

SPAGHETTI AU HOMARD
bisque de homard maison, basilic frais

FILET DE BAR
filet de bar au citron vert, légumes de saison,
petits légumes

DORADE GRILLÉE
filet de dorade grillé, purée de céleri,
betteraves croquantes

SAUMON GRILLE
filet de saumon, boulettes de crabe, citron-huile

THON GRILLÉ
thon, miel, moutarde, citron, asperge

MÉROU BLANC GRILLÉ
Filet de mérou blanc, bisque de fruits de mer, légumes

DESSERTS

FORÊT-NOIRE
chocolat, crème fouettée au kirsch et
aux cerises croquantes

SÉLECTION DE SORBETS
biscuits croquants faits de cacahuètes,
coulis de fruits exotiques

CRÈME BRÛLÉE
caramel croquant, vanille fraîche



СУПЫ

FISH SOUP

филе белого окуня, овощи, шафран

ЗАКУСКИ

STEAMED MUSSELS

мидии, овощи жульен, цедра лимона

CARAMELIZED SCALLOPS

тушеная свекла, сладкий чеснок,
пюре из шпината, пена лимонной вербены

TUNA FISH TARTARE

маринованные в сладком чили, лайм,
овощи брюнуаз, чатни из манго

SMOKED SALMON FILLET

копченый лосось, салат табуле, свежая мята,
рыбная икра из Месолонги

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

осьминог, бэби картофель, руккола,
прошутто, стручковая фасоль



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

LOBSTER SPAGHETTI

домашний лобстер, свежий базилик

SEABASS FILLET

филе сибаса с лаймом, сезонной зеленью,
мелкими овощами

GRILLED SEABREAM

жареное филе морского леща, пюре из сельдерея,
хрустящая свекла

GRILLED SALMON

филе лосося, краб, лимонное масло

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ

тунец, мед, горчица, лимон, спаржа

БЕЛЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ НА ГРИЛЕ

филе белого морского окуня,
суп-биск из морепродуктов, овощи

ДЕСЕРТЫ

BLACK FOREST

шоколад, легкий крем с киршом,
хрустящая вишня

SORBET VARIETY

хрустящее печенье из арахиса,
экзотические фрукты кули

CREME BRULEE

хрустящая карамель, свежая ваниль



ZUPY

ZUPA RYBNA

filet z granika szarego, warzywa, szafran

PRZYSTAWKI

MAŁŻE NA PARZE

małże, warzywa pokrojone w cienkie paski,
skórka z cytryny

KARMELIZOWANE PRZEGRZEBKI

burak duszony, słodki czosnek, puree ze szpinaku,
cytrynowa pianka z werbeny

TATAR Z TUŃCZYKA

marynowany w słodkim chili, limonka, warzywa
krojone w drobną kostkę, chutney z mango

FILET Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA

łosoś wędzony, tabbouleh, świeża mięta,
ikra ryby z Messolonghi

GRILLOWANA OŚMIORNICA

ośmiornica, ziemniaki baby, rukola,
chrupiące prosciutto, fasolka szparagowa



DANIA GŁÓWNE

SPAGHETTI Z HOMAREM

domowy sos homarowy, świeża bazylia

FILET Z OKONIA MORSKIEGO

filet z okonia morskiego z limonką,
sezonowa zielenina, małe warzywa

GRILLOWANA DORADA

grillowany filet z dorady, puree z selera
naciowego, chrupiący burak

GRILLOWANY ŁOSOŚ

filet z łososia, kuleczki krabowe,
oliwa cytrynowa

TUŃCZYK GRILLOWANY

tuńczyk, miód, musztarda, cytryna, szparagi

GRANIK SZARY Z GRILLA

Filet z granika szarego, sos z owoców morza, warzywa

DESERY

CZARNY LAS

czekolada, bita śmietana z wiśniówką
i chrupiące wiśnie

SORBET

chrupiące herbatniki z orzechów ziemnych,
coulis z owoców egzotycznych

CRÈME BRÛLÉE

chrupiący karmel, świeża wanilia

EAT | ENJOY | LOVE