



elounda beach
est. 1971

BLUE LAGOON

menu





 Vegetarian

 Vegan

 Contains Gluten

 Contains Lactose

Soups

Σούπες

Miso Soup

Tofu, Wakame, Furikake

Τofu, Φύκια Wakame, Furikake

28€

Thai Coconut Shrimp Curry

Coconut Milk, Shrimps, Curry Paste

Γάλα Καρύδας, Γαρίδες, Πάστα Κάρυ

29€

Salads

Σαλάτες

Quinoa

Quinoa, Shrimps Tempura, Tomato, Corn, Soy Beans, Πικάντικη Μαγιονέζα

Κινόα, Γαρίδες Τεμπούρα, Τομάτα, Καλαμπόκι, Φασόλια Σόγιας, Spicy
Mayonnaise

26€

Thai Crunchy

White and Red Cabbage, Carrot, Peppers, Spring Onion, Peanuts, Peanut
Butter-Coconut Sauce

Λευκό και Κόκκινο Λάχανο, Καρότο, Πιπεριές, Φρέσκο Κρεμμύδι, Φιστίκια,
Σάλτσα Φυστικοβούτυρο - Καρύδα

24€

Goma Wakame

Japanese Seaweed Salad, Ginger Syrup, Beetroots, Coriander Oil

Σαλάτα από Ιαπωνικά Φύκια, Σιρόπι Τζίντζερ, Παντζάρι, Λάδι από Κόλιανδρο

22€

Cold Appetizers

Κρύα Ορεκτικά

Tuna Tartar 🌾 🥫

Crispy Sushi Rice, Tuna, Crispy Onion, Unagi Sauce

Τραγανό Ρύζι του Sushi, Τόνος, Τραγανό Κρεμμύδι, Σάλτσα Unagi

33€

Shrimp Carpaccio 🥫

Shrimps, Sesame Sauce, Tobiko

Γαρίδες, Σάλτσα από Έλαια Σουσαμιού, Tobiko

32€

Tiradito 🥫

Catch of the Day Sashimi, Yuzu-Lime Sauce, Coriander Oil, Gochugaru

Sashimi από Ψάρι Ημέρας, Σάλτσα Yuzu-Lime, Λάδι Κόλιανδρου, Gochugaru

34€

Nam Spring Rolls 🌱 🥬

Rice Paper, Seasonal Vegetables, Tofu Cream

Φύλλα Ρυζιού, Λαχανικά Εποχής, Κρέμα Tofu

25€

Hot Appetizers

Ζεστά Ορεκτικά

Edamame

Steamed Soy Beans, Lime, Sea Salt

Φασόλια Σόγιας στον Ατμό, Λάϊμ, Θαλασσινό Αλάτι

18€

Edamame Kimchi

Sautéed Soy Beans with Kimchi and Sesame

Φασόλια Σόγιας Σωτέ με Σάλτσα Kimchi και Σουσάμι

20€

Rock Shrimps

Shrimp Tempura, Wasabi Cream, Kimchi Sesame, Calamansi Fruit Fluid Gel,
Onion Cooked in ice

Γαρίδες Τεμπούρα, Κρέμα Wasabi, Σουσάμι Kimchi, Υγρό Τζέλ από
Καλαμάνσι, Κρεμμύδι Μαγειρεμένο στον Πάγο

34€

Eggplant Miso

Shrimp Tempura, Wasabi Cream, Kimchi Sesame, Calamansi Fruit Fluid Gel
and Onion Cooked in ice

Γαρίδες Τεμπούρα, Κρέμα Wasabi, Σουσάμι Kimchi, Υγρό Τζέλ από Καλαμάνσι
και Κρεμμύδι Μαγειρεμένο στον πάγο

24€



Hot Appetizers

Ζεστά Ορεκτικά

Dim Sum

Dumplings Stuffed with Beef Minced Meat, Tomato, Olives, Cooked in Teriyaki Sauce

Ραβιόλια από Ρυζάλευρο με Γέμιση Μοσχαρίσιου Κιμά, Ελιά, Τομάτα, Μαγειρεμένα σε Σάλτσα Teriyaki

32€

Bao Crab

Bao Buns, Soft-Shell Crab Tempura, Seasonal Vegetables, Crispy Onion

Ψωμάκια Bao, Καβούρι Τεμπούρα, Λαχανικά Εποχής, Τραγανό Κρεμμύδι

30€



Side Dishes

Steamed Rice / Ρύζι ατμού

14€

Fried Rice / Τηγανητό ρύζι 

16€

Thai Crispy Vegetables / Ταϊλανδέζικα Τραγανά Λαχανικά

18€



Main Courses

Κυρίως Πιάτα

Veggie Noodles 🌱🥬🌿

Noodles, Miso Sauce, Seasonal Vegetables, Spring onion, Black Sesame Seeds

Noodles, Σάλτσα Miso, Λαχανικά Εποχής, Φρέσκο Κρεμμύδι, Μαύρο Σουσάμι

25€

Pad Thai 🍜🥘

Noodles, Shrimps, Chicken Fillet, Pad Thai Sauce

Noodles, Γαρίδες, Φιλέτο Κοτόπουλο, Σάλτσα Pad Thai

35€

Salmon Char Siu 🍜🥘

Grilled Salmon, Char Siu Glaze, Fried Rice

Ψητός Σολομός, Γλάσο Char Siu, Τηγανητό Ρύζι

44€

Miso Glazed Fish 🍜🥘

Fish Fillet Slow Cooked with Miso Glaze

Φιλέτο από Ψάρι Ημέρας Αργοψημένο με Γλάσο Miso

37€

Iberian Pork 🍜🥘

Slow Cook Iberian Pork in Kalbi Sauce, Potato Cream, Coriander Olive Oil, Gochugaro

Σιγομαγειρεμένο Χοιρινό Ιβηρικό σε Σάλτσα Kalbi Κρέμα Πατάτας, Λάδι Κόλιανδρου, Gochugaro

40€

Drumsticks 🍜🥘

Chicken Legs Baked with Sweet Chili, Basmati Rice

Μπουτάκια Κοτόπουλο Ψημένα με Σάλτσα Γλυκό Τσίλι, Ρύζι Μπασμάτι

32€



Main Courses

Κυρίως Πιάτα

Pecking Duck

Duck Fillet Cooked with Hoisin Glaze, Steamed Pies, Spring Onion, Cucumber, Carrots
Φιλέτο Πάπιας Ψημένο σε Γλάσο Hoisin, Πίτες Ατμού, Φρέσκο Κρεμμύδι, Αγγούρι, Καρότο
39€

Rib Eye

Rib Eye, Chimichurri, Seasonal Grilled Vegetables
Rib Eye, Chimichurri, Ψητά Λαχανικά Εποχής
50€

Mongolian Beef

Φιλέτο Μόσχου Μαγειρεμένο σε Σάλτσα Σόγιας και Τζίντζερ, Τηγανητό Ρύζι
Beef fillet cooked with Soy and Ginger, Fried Rice
46€



Kids Specials

Grilled Sea Bass Fillet with Steamed Rice
Λαβράκι Σχάρας με Ρύζι Ατμού
22€

Chicken Noodles

Noodles με Κοτόπουλο
20€



Desserts

Επιδόρπια

Choco Cremeux

Milk Chocolate Cremeux, Chocolate Biscuit, Chocolate “Powder”, Passion Fruit Fluid Gel, Miso Ice Cream

Κρεμέ Σοκολάτας Γάλακτος, Μπισκότο Σοκολάτας, Πούδρα Σοκολάτας , Υγρό ζελέ Passion Fruit, Παγωτό Miso

22€

Tofu Cheesecake

Tofu Cream, Agave Syrup, Biscuit, Red Fruit Sauce

Κρέμα από Tofu, Σιρόπι Αγαύης, Μπισκότο, Σάλτσα από Φρούτα του Δάσους

18€

Catalana Cream

Vanilla Cream, Caramelized Pineapple, Burnt Sugar

Κρέμα Βανίλιας, Καραμελωμένος Ανανάς, Καμένη Ζάχαρη

19€



Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και
αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil and the finest quality
sunflower oil for any fried

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκοκατεψυγμένες ύλες
*All the above dishes may 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

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any food allergy, kindly inform us

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

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Γιανακούρας
Market inspector officer: George Gianakouras

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΑ
ΝΟΜΙΜΑ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)







elounda beach
est. 1971



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®