



# ΛΟΥΤΡΑΚΙ

LOUTRAKI

## WITH OUR COMPLIMENTS

Koulourakia  
with extra virgin olive oil

## STARTERS

Seasonal soup 8  
freshly made, daily

**V** Courgette flowers 9

from our own orchard stuffed with creamed halloumi cheese,  
fresh mint, sweet chilies and baked in mint tea

**VG** Candied sweet potatoes 11

almond butter, spinach, pickled wild mountain mushrooms, tahina cream

Lountza-krasati carpaccio 12

Marathasa-cured pork tenderloin, marinated in red wine,  
served with mini-mozzarella balls, baby artichoke and parmesan flakes

Smoked trout tartare 13

with avocado, coriander & cherry tomato

## MEAT DISHES

Premium fillet steak, 280gr 42

finest aged Argentinian Angus  
red onion marmalade, feta & red wine jus,  
butternut & potato rosti, seasonal vegetables

Rib-eye steak, 280gr 38

finest aged Argentinian Angus  
served with French fries and seasonal vegetables  
and choice of mushroom & white wine sauce,  
green peppercorn sauce or chimichurri relish

Spring chicken 22

roasted and served on a bed of apricots  
with carrot tzatziki

Grilled pork fillet 24

with mountain fava beans, parsley oil  
and caramelized onions

Rack of lamb 24

marinated in mint, garlic & lemon  
Served with seasonal vegetables and french fries

## FISH & VEGETABLE DISHES

**VG** Beetroot cannelloni 16

stuffed with artichoke, leek and sweet potatoes  
served with a grape syrup reduction and crushed roasted pine nuts

**VG** Superfood salad 16

quinoa, dried fig, prunes, organic poppy & pumpkin seeds, fresh mixed leaves

**V** add halloumi 2

Seabass fillet 22

on a bed of black-eyed beans, fennel bulb & truffle oil, with french fries

Grilled fillet of trout 22

with mushroom, mustard & brandy sauce and a turmeric spiced lentil quenelle

## SIDES

Mixed salad 6

Grilled sweet corn 5

Seasonal vegetables 6

French fries 5

## DESSERTS

Cheesecake 8

Crème brûlée with seasonal fruit 8

Chocolate Marquise 9

Gelato bowl 8



# λουτράκι

LOUTRAKI

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Κουλουράκια  
με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Εποχιακή σούπα 8  
φρεσκοφτιαγμένη καθημερινά

**V** Ανθοί από κολοκυθάκια 9

από το αγρόκτημα μας γεμιστά με χαλούμι, μέντα, γλυκιά τσίλι ψημένα σε τσάι μέντας

**VG** Γλυκοπατάτες 11

αμυδαλοβούτυρο, σπανάκι, άγρια ξυδάτα μανιτάρια τουρσί, κρέμα ταχίни

Κρασάτη λούντζα καρπάτσιο 12

Χοιρινό καπνιστό φιλέτο Μαραθάσας μαριναρισμένο σε κόκκινο κρασί.  
Σερβίρεται με μοτσαρέλα, μικρές αγκινάρες και τριμμένη παρμεζάνα

Καπνιστή πέστροφα ταρτάρ 13

με αβοκάτο, κόλιαντρο και ντοματίνια

## ΚΥΡΙΩΣ

Premium fillet steak, 280gr 42

παλαιωμένο Αργεντινό φιλέτο άγκους, μαρμελάδα κόκκινων κρεμμυδιών, φέτα και κρασί σως, κολοκύθα και πατάτα gosti, εποχιακά λαχανικά

Rib-eye steak, 280gr 38

παλαιωμένο Αργεντινό rib-eye άγκους σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και τηγανιτές πατάτες και επιλογή σάλτσας από μανιτάρια & λευκό κρασί, πράσινο πιπερόκοκκο ή chimichurri relish

Ολόκληρο κοτόπουλάκι 22

σε στρώση βερούκοκα με τζακίκι καρότου

Χοιρινό φιλέτο 24

με φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια και λάδι μαιντανού

Αρνίσια παιδάκια καρέ 24

μαριναρισμένα σε δυόσμο, σκόρδο & λεμόνι

Σερβίρονται με εποχιακά λαχανικά και τηγανιτές πατάτες

## ΨΑΡΙ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

**VG** Κανελλόνι παντζαριού 16

γεμιστά με αγκινάρα, πράσο και γλυκοπατάτα σερβιρισμένα με έψημα και ψητά πινόλια

**VG** Σαλάτα superfood 16

κινόα, αποξηραμένα σύκα, προύνες, σπόροι παπαρούνας & κολοκύθας, ανάμεικτα λαχανικά

**V** προσθέστε χαλούμι 2

Φιλέτο λαβράκι 22

σε στρώση μαύρων φασολιών, μάραθο & λάδι τρούφας, με τηγανιτές πατάτες

Φιλέτο πέστροφας 22

με μανιτάρια, φακές αρωματισμένες με κουρκουμά και σάλτσα μουστάρδας και μπράντυ

## SIDES

Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά 6

Καλαμπόκι στη σάρα 5

Εποχιακά λαχανικά 6

Τηγανιτές πατάτες 5

## DESSERTS

Cheesecake 8

Κρέμ μπρουλέ με φρούτα εποχής 8

Σοκολάτα μαρκίς 9

Μπώλ τζελάτο 8



Κατάλληλο για χορτοφάγους



Κατάλληλο για vegans

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α