



# ΛΟΥΤΡΑΚΙ

LOUTRAKI


## WITH OUR COMPLIMENTS

Koulourakia  
with extra virgin olive oil

## STARTERS

Refreshing cold summer soup 8

  Spicy beetroot and chickpea keftedes 9  
with homemade smoked aubergine relish, tahini and parsley powder

  Apple ravioli 10  
with anari, fennel and leek mousse on spinach espuma with parsley oil

 Fava purée 13  
with caramelized red onion, black onion dust, confit tomatoes and truffle oil

Oat and carob crumbed graviera 14  
with rose marmalade and micro greens

Smoked trout 15  
with avocado, coriander and cherry tomato

## SALADS

*For sharing or as a main course*

Three-colour cherry-tomato salad 16  
with carob rusk and homemade pickled red-onions

Manouri brulée 16  
with roasted red butternut, toasted pine nuts and poppy seeds

## MEAT DISHES

Premium fillet steak, 250g 42  
with fondant potatoes, red onion marmalade,  
crumbled feta and red wine jus

Rib-eye steak, 280gr 40  
with choice of fresh mountain-herb butter,  
green peppercorn-brandy sauce or mushroom  
& white-wine sauce

Rolled chicken-breast 24  
local corn-fed chicken with beurre-noisette,  
carrot purée and carrot chips

Slow-roasted pork belly 22  
with apple sauce

Rack of lamb 37  
marinated in mint, garlic and lemon

*Served with seasonal vegetables*

## FISH & VEGETABLE DISHES

Grilled fillet of local trout 28  
on fennel carpaccio with hummus and pomegranate pearls

Pan-seared grouper 34  
on grilled endive with mushroom consommé

  Beetroot risotto 23  
with goat's cheese and pistachios

*Served with seasonal vegetables*

## SIDES

French fries 5

Sweet-potato purée 6

Chef's vegetables 6

Rocket, tomato confit & parmesan salad with pomegranate dressing 6

## DESSERTS

Lime and caramelized-hazelnut  
chocolate mousse 10

Crème brûlée 9  
with seasonal fruit

Soft rolled pavlova 10  
with seasonal fruit mascarpone cream  
and berry coulis

Gelato or sorbet trio bowl 10



Suitable for vegetarians



Suitable for vegans



Gluten Free

Prices in Euros and include V.A.T



# λουτράκι

LOUTRAKI

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Κουλουράκια  
με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Δροσερή κρύα καλοκαιρινή σούπα 8

**GF** **V** Πικάντικοι κεφτέδες από ρεβύθια και παντζάρια 9  
με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ταχίνι και πούδρα μαιντανού

**GF** **V** Ραβίολι με μήλο 10  
με μους αναρής, φινόκιο και πράσο πάνω σε αφρό από σπανάκι και λάδι μαιντανού

**VG** Πουρές φάβας 13  
με καραμελωμένο κόκκινο κρεμμύδι, σκόνη μαύρου κρεμμυδιού, ντομάτες κονφί και λάδι τρούφας

Γραβιέρα παναρισμένη σε βρώμη και χαρούπι 14  
με μαρμελάδα τριαντάφυλλο και φύτρες

Ταρτάρ καπνιστής πέστροφας 15  
με αβοκάντο, κόλιαντρο και ντοματίνια

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Ως κυρίως πιάτο ή στη μέση για όλους

Σαλάτα με ντοματίνια τριών χρωμάτων 16  
με παξιμάδια από χαρούπι και σπιτική πίκλα από κόκκινο κρεμμύδι

Μανούρι Μπρουλέ 16  
με ψητή κόκκινη κολοκύθα, καβουρδισμένα πινόλια και παπαρουσόπορο

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Βοδινό φιλέτο, 250g 42  
με πατάτες φοντάν, μαρμελάδα κόκκινου με  
κρεμμυδιού, θρυμματισμένη φέτα και σάλτσα  
κόκκινου κρασιού

Μπριζόλα Rib-eye, 280gr 40  
με βουτύρο και επιλογή από φρέσκα βουνίσια  
αρωματικά, σάλτσα από μπράντυ και πράσινο  
πιπέρι ή σάλτσα μανιταριού και άσπρου κρασιού

Ρολό από στήθος κοτοπούλου 24  
ντόπιο κοτόπουλο σιτισμένο με καλαμπόκι,  
πουρέ καρόττου με βούτυρο

Χοιρινή πανσέτα αργοψημένο 22  
με σάλτσα μήλου

Αρνίσια παϊδάκια 37  
μαριναρισμένη σε δυόσμο, σκόρδο και λεμόνι

Σερβίρονται με λαχανικά εποχής

## ΨΑΡΙΚΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Ψητό φιλέτο ντόπιας πέστροφας 28  
σε καρπάτσιο από φινόκιο, με χούμους και σφαίρες από ρόδι και λαδολέμονο

Σφυρίδα στο τηγάνι 34  
πάνω σε ψητά αντίδια και κονσομέ μανιταριών

**GF** **V** Ριζότο Παντζαριού 23  
με κατσικίσιο τυρί και χαλεπιανά

Σερβίρονται με λαχανικά εποχής

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Τηγανιτές πατάτες 5  
Πουρές γλυκοπατάτας 6  
Λαχανικά του Σεφ 6  
Σαλάτα ρόκα, ντομάτα κονφί, και ντρέσινγκ ροδιού 6

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μους σοκολάτας 10  
με λάιμ και καραμελωμένα φουντούκια

Κρεμ Μπρουλέ 9  
με φρούτα εποχής

Πάβλοβα 10  
με φρούτα εποχής, μασκαρόνε και κουλί από μούρα

Παγωτό ή Σορμπέ 10  
σε τρεις γέυσεις