



ΛΟΥΤΡΑΚΙ

LOUTRAKI

WITH OUR COMPLIMENTS

Koulourakia
with extra virgin olive oil

STARTERS

Seasonal soup 8
freshly prepared

Ⓥⓖ Spiced chickpea and beetroot keftedes 8
homemade with smoked aubergine relish,
tahini and parsley powder

Ⓥ Panko-crumbed feta 11
with tomato chutney, tomato pearls and parsley oil

Lountza and hiromeri carpaccio 13
Finely sliced Marathasa-cured pork tenderloin cuts,
smoked and marinated in red wine, with baby artichoke,
rocket and kefalotiri flakes

Smoked trout tartare 13
with avocado, coriander & cherry tomato

MEAT DISHES

Premium fillet steak, 250gr 42
Finest tender beef fillet on a butternut
and potato rosti, with red onion marmalade,
crumbed feta and red-wine jus

Rib-eye steak, 280gr 38
Finest aged rib-eye with choice
of mushroom & white-wine sauce, green
peppercorn sauce or chimichurri relish

Chicken-breast roll 22
Locally-sourced corn-fed chicken with
a beurre noisette carrot puree and carrot chips

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

FISH & VEGETABLE DISHES

Grilled fillet of local trout 26
with celery and fennel fish-stock reduction, hummous,
pomegranate pearls and Cypriot samphire

Grilled fillet of seabass 22
with beetroot tartar and black onion powder

Ⓥ Vegetable cannelloni 16
Cypriot crepe-cannelloni stuffed with mushrooms, spinach and anari,
topped with homemade tomato sauce

Ⓥ Manouri brûlée 16
with roasted red butternut salad, toasted pine nuts, poppy and chia seeds

Ⓥⓖ (vegan option with tofu available)

Served with seasonal vegetables

SIDES

French fries 5
Broccoli with almond butter 6
Chef's vegetable dish of the day 6

DESSERTS

Lime and caramelised
hazlenut chocolate mousse 9

Baked halva with dates 9

Creme brûlée
with seasonal fruit 8

Gelato bowl 8



λουτράκι

LOUTRAKI

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Κουλουράκια
με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα εποχής 8
φρεσκοφτιαγμένη καθημερινά

Ⓥⓖ Πικάντικοι κεφτέδες από ρεβύδι & παντζάρι 8
σπιτική συνταγή, συνοδευόμενοι από καπνιστή πίκλα μελιτζάνας, ταχίνι και πούδρα μαιτανού

Ⓥ Φέτα παναρισμένη με πάνκο 11
μαζί με τσάντυ ντομάτας, σφαιρίδια ντομάτας και λάδι μαιτανού

Καρπάτσιο από χοιρομέρι και λούντζα 13
πολύ λεπτές φέτες καπνιστού χοιρινού φιλέτου Μαραθάσας, μαριναρισμένο με κόκκινο κρασί μαζί με μικρές αγκινάρες, φύλα ρόκας και νιφάδες από κεφαλοτύρι

Καπνιστή πέστροφα ταρτάρ 13
με αβοκάτο, κόλιαντρο και ντοματίνια

ΚΥΡΙΩΣ

Βοδινό φιλέτο, 250 gr 42
άριστης ποιότητας βοδινό φιλέτο πάνω σε κέικ κολοκύθας και πατάτας, μαζί με μαρμελάδα κόκκινου κρεμμυδιού θρυμματισμένη φέτα και ζωμό από κόκκινο κρασί

Μπριζόλα, 280 gr 38
παλαιωμένη μπριζόλα υψηλής ποιότητας με επιλογή από σάλτσα μανιταριού και άσπρου κρασιού ή σάλτσα πράσινων πιπεριών ή ρέλις από chimichurri

Ρολλό από στήθος κοτόπουλο 22
τοπικό κοτόπουλο εκτροφής από καλαμπόκι συνοδευόμενο από πουρέ καρότου με καβουρδισμένο βούτυρο και τσιπς καρότου

Φιλέτο χοιρινό στη σχάρα 24
μαζί με βουνήσια φάβα, λάδι μαιτανού και καραμελωμένα κρεμμύδια

Αρνίσια παϊδάκια 24
μαριναρισμένα με μέντα, σκόρδο και λεμόνι

Σερβίρονται με λαχανικά εποχής

ΨΑΡΙ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Φιλέτο ντόπιας πέστροφας στη σχάρα 26
με συμπυκνωμένο ζωμό από ψάρι σέληνο και φινόκιο, χούμους, σφαίρες ροδιού και Κυπριακό κρίταμο

Φιλέτο από λαυράκι στη σχάρα 22
με ταρτάρ παντζαριού και πούδρα μαύρου κρεμμυδιού

Ⓥ Κανελόνι με λαχανικά 16
Κυπριακό κανελόνι γεμισμένο με μανιτάρια, σπανάκι, αναρή και σπιτική σάλτσα ντομάτας

Ⓥ Μανούρι μπρουλέ 16
μαζί με σαλάτα ψητής κολοκύθας, καβουρδισμένα πινόλια και σπόρους παπαρούνας και chia
Ⓥⓖ (vegan επιλογή με τόφου διαθέσιμη)

Σερβίρονται με λαχανικά εποχής

SIDES

Τηγανιτές πατάτες 5

Μπρόκολο με βούτυρο αμυγδάλου 6

Χορτοφαγικό πιάτο ημέρας – επιλογή του Σεφ 6

DESSERTS

Μους σοκολάτας με μοσχολέμονο
και καραμελωμένο φουντούκι 9

Ψητός χαλβάς με χουρμάδες 9

Κρεμ μπρουλέ
με φρούτα εποχής 8

Μπωλ με τζελάτο 8