



ΛΟΥΤΡΑΚΙ

LOUTRAKI

WITH OUR COMPLIMENTS

Koulourakia
with extra virgin olive oil

STARTERS

- Ⓥ Refreshing cold summer soup 8
- Ⓥ Honey-glazed watermelon and fresh halloumi stacks 12
with rocket and mint granita
- Ⓥ Apple ravioli 12
with anari, fennel and leek mousse, spinach espuma and parsley oil
- Ⓥⓐ Marathasa vine-leaf rolls 15
stuffed with vegetables, rice & lemon-confit,
served with cherry-tomato sauce and aubergine paté
- Smoked trout and avocado 16
with tomato and coriander

SALADS

For sharing or as a main course

- Ⓥⓐ Apple, fennel & celery 12
with roasted, crushed almonds and toasted chia seeds
- Ⓥ Manouri brulée 16
with roasted butternut, mixed leaves, 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 42
with herb butter
and choice of brandy, green peppercorn
or white-wine mushroom sauce

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

Pan-seared carob duck breast 26
with plum jus and peach pearls

Rack of lamb 37
marinated in mint, garlic and lemon

Served with seasonal vegetable garnish

FISH & VEGETABLE DISHES

Grilled fillet of local trout 30
with wilted baby spinach, smoked trout & black olive paste, pomegranate pearls

Pan-seared grouper 36
lemon & olive-oil fennel carpaccio and ouzo-macerated tomato confit

Served with seasonal vegetable garnish

Ⓥ Courgette & lemon risotto 23
with parmesan foam and crushed almonds (vegan option available)

SIDES

- French fries 5
Grilled corn 6
Cherry tomato, cucumber, red-onion & dill salad 6
Mixed leaf & parmesan salad 6

DESSERTS

Chocolate & strawberry bombe 12
with vanilla ice-cream

Mountain-tea pavlova 10
with pink chocolate leaves

Crème brûlée 9
with seasonal fruit

Ice-cream or sorbet trio 10

Selection of digestifs from the trolley



λουτράκι

LOUTRAKI

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Κουλουράκια
με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Ⓥ Δροσερή καλοκαιρινή σούπα 8
- Ⓥ Καρπούζι γλασαρισμένο με μέλι και φρέσκο χαλούμι 12
με ρόκα και γρανίτα μέντας
- Ⓥ Ραβίολι με μήλο 12
με γέμιση από αναρί, φινόκιο, πράσο και αφρό σπανακιού & λάδι μαιντανού
- Ⓥ Τυλιχτά αμπελόφυλλα Μαραθάσας 15
γεμιστά με λαχανικά, ρύζι & λεμόνι-μαρμελάδα,
σερβίρονται με σάλτσα ντομάτας και πατέ μελιτζάνας
- Καπνιστή πέστροφα και αβοκάντο 16
με ντομάτα και κόλιανδρο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ως κυρίως πιάτο ή στη μέση για όλους

- Ⓥ Μήλο, φινόκιο & σέληνο 12
με ψητά, σπασμένα αμύγδαλα και καβουρδισμένους σπόρους chia
- Ⓥ Μανούρι brulé 16
με ψητή κολοκύθα, διάφορα φύλλα, ψημένο κουκουνάρι και σπόρους παπαρούνας

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

- Εκλεκτό μοσχαρίσιο φιλέτο, 250g 42
με πατάτες φοντάν, μαρμελάδα κόκκινου κρεμμυδιού,
και ζωμό από τριμμένη φέτα και κόκκινο κρασί
- Μπριζόλα Rib-eye, 280gr 42
με βούτυρο αρωματικών βοτάνων
και επιλογή σάλτσας μπράντυ, πράσινων κόκκων πιπεριού
ή λευκού κρασιού και μανιταριών
- Ρολό από στήθος κοτοπούλου 24
τοπικό, στισμένο με καλαμπόκι, κοτόπουλο με βουτύρο
noisette, πουρέ καρότου και τσιπς καρότου
- Στήθος πάπιας με χαρούπι σωτέ 26
με σος δαμάσκηνο και πέρλες ροδάκινου
- Σέλα αρνιού 37
μαριναρισμένη σε δυόσμο, σκόρδο και λεμόνι

Γαρνιρισμένα με λαχανικά εποχής

ΨΑΡΙΚΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- Ψητό φιλέτο ντόπιας πέστροφας 30
με μικρό σπανάκι, πάστα καπνιστής πέστροφας & μαύρης ελιάς, πέρλες ροδιού
- Σφυρίδα στο τηγάνι 36
Καρπάσιο από φινόκιο, λεμόνι & φέτα μαζί με τομάτα κονφί μουλιασμένη σε ούζο
Γαρνιρισμένη με λαχανικά εποχής
- Ⓥ Ριζότο κολοκύθας & λεμόνιου 23
με αφρό παρμεζάνας και σπασμένα αμύγδαλα (διαθέσιμη vegan επιλογή)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Πατάτες τηγανητές 5
Ψητό καλαμπόκι 6
Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι & άνηθο 6
Σαλάτα από ανάμεικτα φύλλα & παρμεζάνα 6

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Σοκολάτα & φράουλα bombe 12
με παγωτό βανίλιας
- Κρέμ μπρουλέ 9
με φρούτα εποχής
- Πάβλοβα με τσάι του βουνού 10
με φύλλα ροζ σοκολάτας
- Τρίο Παγωτό ή σορμπέ 10

Επιλογή χωνευτικών από το τρόλει