



# λουτρόκι

LOUTRAKI

## WITH OUR COMPLIMENTS

Koulourakia  
with extra virgin olive oil

## STARTERS

Seasonal soup 9

Ⓥ Manouri brulée 11 / 18  
with roasted butternut, mixed leaves, toasted pine-nuts and poppy seeds  
*as a starter or as a main course*

ⓋⓋ Stuffed Mushrooms 12  
spinach, red pepper and walnut

Saffron red mullet 16  
on a leek fondue

Rabbit terrine 14  
with pistachio, onion & raisin jam, pomegranate syrup, salad garnish

## MEAT DISHES

Premium fillet steak, 250g 42  
with fondant potatoes, sautéed mushrooms  
and red wine jus

Rib-eye steak, 280gr 42  
with herb butter  
choice of green peppercorn or white-wine  
mushroom sauce

Chicken-breast ballotine 24  
with cumin buttered carrot  
and mushrooms duxelles

Pan-seared duck breast 26  
with honey-mustard sauce and red wine pear

Rack of lamb 37  
with fresh thyme and sautéed baby potatoes

*Served with seasonal vegetable garnish*

## FISH & VEGETABLE DISHES

Pan-seared fillet of locally-sourced trout 28  
with wilted baby spinach, smoked trout & black olive paste, pomegranate pearls

Red snapper fillet 30  
with fennel barigoule & cherry tomato jam

*Served with seasonal vegetable garnish*

Ⓥ Chestnut and mushroom risotto 24  
with parmesan flakes

## SIDES

French fries 5

ⓋⓋ Endive-leaf salad with walnuts 7

Sweet potato purée 6

ⓋⓋ Chef's vegetables 6

## DESSERTS

Chocolate & strawberry bombe 12  
with vanilla ice-cream

Lemon & mint sphere 10  
with pistachio crumble & raspberry coulis

Crème brûlée 9  
with seasonal fruit

Ice-cream or sorbet 10

*Selection of digestifs from the trolley*

If you have any allergies or dietary restrictions, please inform your waiter.  
Our team will be happy to provide detailed information about the ingredients and allergens in our dishes



# λουτράκι

LOUTRAKI

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Κουλουράκια  
με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα εποχής 9

Ⓥ Μανούρι Μπρουλέ 11 / 18

με ψητή κολοκύθα, μικτά φύλλα, καβουρδισμένα πινόλια και σπόρους παπαρούνας  
ως ορεκτικό ή ως κυρίως πιάτο

ⓋⓋ Γεμιστά Μανιτάρια 12  
με σπανάκι, κόκκινη πιπεριά και καρύδια

Μπαρμπούνι με κρόκο σαφράν 16  
σε σιγοψημένο πράσο

Τερίνα κουνελιού 14  
με χαλεπιανα, μαρμελαδα κρεμμύδια & σταφίδες, σιρόπι ροδιού, γαρνίρισμα σαλάτας

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Φιλέτο μοσχαρίσιο premium, 250g 42  
με πατάτες φοντάν, σωταρισμένα μανιτάρια  
και σάλτσα κόκκινου κρασιού

Rib-eye μπριζόλα, 280gr 42  
με βούτυρο αρωματισμένο με μυρωδικά,  
επιλογή από σάλτσα με πράσινο πιπέρι  
ή σάλτσα με λευκό κρασί και μανιτάρια

Κοτόπουλο στήθος, μπαλοτίνα 24  
καρότα σωταρισμένα σε βούτυρο  
με κύμινο και μανιτάρια

Στήθος πάπιας στο τηγάνι 26  
με σάλτσα μέλι-μουστάρδα  
και αχλάδι με κόκκινο κρασί

Αρνίσια παιδάκια 37  
με φρέσκο θυμάρι και μικρές πατάτες σωτέ

Σερβίρονται με λαχανικά εποχής

## ΨΑΡΙΚΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Φιλέτο τοπικής πέστροφας στο τηγάνι 28  
με σπανάκι και αλατισμένο κονφί λεμονι

Φαγκρί φιλέτο 30  
με φινόκιο μπαριγκούλ και μαρμελάδα από ντομάτινια  
Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά

Ⓥ Ριζότο με κάστανα και μανιτάρια 24  
με νιφάδες παρμεζάνας

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες τηγανητές 5

ⓋⓋ Σαλάτα με αντίδια και καρύδια 7

Πουρές γλυκοπατάτας 6

ⓋⓋ Λαχανικά του σεφ 6

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σοκολάτα & φράουλα bombe 12  
με παγωτό βανίλιας

Σφαίρα λεμονιού και μέντας 10  
με θρυμματισμένο χαλεπιανο και κουλί από βατόμουρα

Κρέμ μπρουλέ 9  
με φρούτα εποχής

Παγωτό ή σορμπέ 10

Επιλογή χωνευτικών ποτών από το τρόλεϊ

Εάν έχετε αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.  
Η ομάδα μας θα χαρεί να σας παρέχει λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα συστατικά και τα αλλεργιογόνα στα πιάτα μας.