



λουτράκι

LOUTRAKI

WITH OUR COMPLIMENTS

Chef's Amuse Bouche

STARTERS

Seasonal soup 9

Prosciutto & melon ⁹ 13

with gazpacho salad

 *vegan option available*

 Burrata salad 16

mixed tomatoes, fresh basil, fresh pesto, balsamic pearl, olive bread crisp ^{1, 7}

Grilled octopus 17

with smoked aubergine ^{14, 9}

Rabbit terrine 14

with cornichon & homemade chutney

MEAT DISHES

Premium fillet steak, 250gr 42

Rib-eye steak, 280gr 42

Served with french fries, ratatouille
and choice of sauce:
green peppercorn ^{7, 9}
white-wine & mushroom ^{7, 12}
whole-grain mustard ¹⁰

Chicken-breast ballotine 24

with sweet potato purée and oregano jus ^{7, 9}

Pan-seared duck breast 26

with peach ^{12, 7}

Rack of lamb 37

with a fresh thyme and pistachio crust ^{8, 12}

Served with seasonal vegetable garnish

FISH & VEGETABLE DISHES

Pan-seared fillet of locally-sourced trout 28

with wilted baby spinach and preserved lemon ^{4, 7, 9}

Red snapper fillet 30

with courgette pappardelle and lemon & dill sauce ^{4, 9, 12}

Served with seasonal vegetable garnish

 Courgette & lemon risotto 24

with pine nuts & parmesan flakes ^{7, 8}

 Manouri brulée 18

with roasted butternut, mixed leaves,
toasted pine nuts and poppy seeds ^{7, 8}

SIDES

French fries 5

Sautéed baby potatoes with herbs ⁷ 6

Chef's vegetables ⁹ 6

Greek salad ⁷ 6

DESSERTS

Chocolate 13

forest fruit, hazelnut ^{1, 3, 7, 8}

Lemon 11

with pistachio, raspberry coulis ^{3, 7, 8}

Peach 12

biscuit, white chocolate, syrup ^{1, 7}

Homemade ice-cream ⁷ and sorbet 10

Selection of digestifs from the trolley

Allergens

1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard
11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide, 13. Lupin, 14. Molluscs



Suitable for vegetarians



Suitable for vegans

Prices in Euros and include V.A.T



λουτράκι

ΛΟΥΤΡΑΚΙ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Amuse Bouche του Σεφ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα εποχής 9

Προσούτο & πεπόνι 13

με σαλάτα γκασπάτσο ⁹

(VG) διαθέσιμη vegan επιλογή

(V) Σαλάτα μπουράτα 16

Ανάμεικτες ντομάτες, φρέσκος βασιλικός, φρέσκο πέστο,
πέρλες μπαλσάμικου, τραγανό ψωμί ελιάς ^{1,7}

Χταπόδι ψητό 17

με καπνιστή μελιτζάνα ^{14,9}

Τερίνα κουνελιού 14

με τουρσί αγγουράκι και σπιτικό τσάννεϋ

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Μοσχαρίσιο φιλέτο premium, 250γρ 42

Μπριζόλα rib-eye, 280γρ 42

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, ρατατούιγ
και επιλογή σάλτσας:

πράσινου πιπεριού ^{7,9}

λευκού κρασιού με μανιτάρια ^{7,12}

μουστάρδας με σπόρους ¹⁰

Ρολό στήθους κοτόπουλου 24

με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα ρίγανης ^{8,12}

Στήθος πάπιας στο τηγάνι 26

με ροδάκινο ^{12,7}

Καρέ αρνιού 37

με κρούστα φρέσκου θυμαριού

και φιστικιού Αιγίνης ^{8,12}

Σερβίρεται με γαρνιτούρα εποχιακών λαχανικών

ΨΑΡΙΚΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Φιλέτο τοπικής πέστροφας στο τηγάνι 28

με τρυφερό σπανάκι και λεμόνι κονφί ^{4,7,9}

Φιλέτο κοκκινόψαρου 30

με παπαρδέλες κολοκυθιού και σάλτσα λεμονιού-άνηθου ^{4,9,12}

Σερβίρεται με γαρνιτούρα εποχιακών λαχανικών

(V) Ριζότο κολοκυθιού και λεμονιού 24

με κουκουνάρι & νιφάδες παρμεζάνας ^{7,8}

(V) Μανούρι μπρουλέ 18

με ψητή κολοκύθα, τρυφερά φύλλα σαλάτας,

καβουρδισμένο κουκουνάρι και παπαρουνόσπορο ^{7,8}

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Τηγανητές πατάτες 5

Μικρές πατάτες σοτέ με μυρωδικά ⁷ 6

Λαχανικά του σεφ ⁹ 6

Ελληνική σαλάτα ⁷ 6

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σοκολάτα 13

με φρούτα του δάσους, φουντούκια ^{1,3,7,8}

Λεμόνι 11

με φυστίκι Αιγίνης, coulis σμέουρου ^{3,7,8}

Ροδάκινο 12

με μπισκότο, λευκή σοκολάτα, σιρόπι ^{1,7}

Σπιτικό παγωτό⁷ και σορμπέ 10

Επιλογή χωνευτικών ποτών από το τράλεϊ

Αλλεργιογόνα

Γλουτένη, 2. Οστρακοειδή, 3. Αυγά, 4. Ψάρι, 5. Φιστίκια, 6. Σόγια, 7. Γάλα, 8. Ξηροί Καρποί, 9. Σέλινο, 10. Μουστάρδα,
11. Σουσάμι, 12. Διοξειδίο του Θείου, 13. Λούπινο, 14. Μαλάκια



Κατάλληλο για χορτοφάγους



Κατάλληλο για βίγκαν

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