



λουτράκι

LOUTRAKI

WITH OUR COMPLIMENTS

Chef's Amuse Bouche

STARTERS

Seasonal soup 9

Allergens vary

Mussels marinère ^{9,14} 16

with xynisteri

 Burrata salad 16

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

Grilled octopus 17

with smoked aubergine ^{14,9}

 Homemade mushroom ravioli 13

with piave cream sauce ^{14,9}

 Vegan option available

Rabbit terrine 14

with cornichon & homemade chutney

MEAT DISHES

Premium fillet steak, 250g 42

Rib-eye steak, 280g 42

Served with french fries, seasonal vegetables
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 quince, apple and raisin ^{12, 7}

Rack of lamb 37*

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

**Served with seasonal vegetable garnish*

FISH & VEGETABLE DISHES

Sea bass fillet 30

with brocoletti, grilled almond flakes and virgin sauce ^{4, 7, 9}

Mussels marinère 28

with xynisteri and french fries ^{4, 9, 12}

 Roast pumpkin and spinach risotto 24

with parmesan flakes ^{7, 8}

 Vegan option available

 Manouri brûlée 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 11

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

Lemon 10

pistachio crumble & raspberry coulis ^{3, 7, 8}

Poached pear 9

red wine, pain d'épice, vanilla ice-cream ^{1, 7}

Crème brûlée ^{3, 7} 9

Ice-cream 10

Allergens vary

selection of flavours

Sorbet 10

Allergens vary

selection of flavours

Selection of digestifs from the trolley

Allergens using standard EU allergen indicators

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

LOUTRAKI

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Amuse Bouche του Σεφ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα εποχής 9

Αλλεργιογόνα ενδέχεται να διαφέρουν

Μύδια 16

με κρασί Ξυνιστέρι και μαϊντανό ^{9,14}

Ⓥ Σαλάτα μπουράτα 16

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

Χταπόδι σχάρας 17

με καπνιστή μελιτζάνα ^{14,9}

Ⓥ Σπιτικές ραβιόλες με μανιτάρια 13

Ⓥⓐ με κρέμα ιταλικού τυριού ^{14,9}

διαθέσιμη vegan επιλογή

Τερίνα κουνελιού 14

με τουρσί αγγουράκι & σπιτική μαρμελάδα

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Εκλεκτό μοσχαρίσιο φιλέτο, 250g 42

Μπριζόλα rib-eye, 280g 42

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες,
λαχανικά εποχής και επιλογή σάλτσας:
κόκκους πράσινου πιπεριού ^{7,9}
λευκού κρασιού με μανιτάρια ^{7,12}
μουστάρδας ολικής άλεσης ¹⁰

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό 24*

με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα ρίγανης ^{7,9}

Στήθος πάπιας στο τηγάνι 26*

με κυδώνι, μήλο και σταφίδες ^{12,7}

Αρνίσια παιδάκια 37*

με κρούστα από φρέσκο θυμάρι
και φυστίκια Αιγίνης ^{8,12}

*Σερβίρεται με γαρνιτούρα εποχιακών λαχανικών

ΨΑΡΙΚΑ & ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

Φιλέτο από λαυράκι 30

με μπροκολίνι, καβουρδισμένες νιφάδες αμυγδάλου και σάλτσα με ντομάτα και λεμόνι ^{4,7,9}

Μύδια 28

με κρασί Ξυνιστέρι, μαϊντανό και τηγανιτές πατάτες ^{4,9,12}

Ⓥ Ριζότο με ψητή κολοκύθα και σπανάκι 24

με νιφάδες παρμεζάνας ^{7,8}

Ⓥⓐ διαθέσιμη vegan επιλογή

Ⓥ Μανούρι καραμελωμένο 18

με ψητή κολοκύθα, φύλλα σαλάτας, καβουρδισμένο κουκουνάρι και παπαρουνόσπορο ^{7,8}

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Τηγανητές πατάτες 5

Μικρές πατάτες σωταρισμένες με μυρωδικά ⁷ 6

Λαχανικά του σεφ ⁹ 6

Ελληνική σαλάτα ⁷ 6

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σοκολάτα 11

φρούτα του δάσους και γλάσο από φουντούκια ^{1,3,7,8}

Λεμόνι 10

θρυμματισμένο φιστίκι & σάλτσα
από φρούτα του δάσους ^{3,7,8}

Αχλάδι 9

ψημένο σε κόκκινο κρασί, κέικ κανέλας
και παγωτό βανίλια ^{1,7}

Crème brûlée ^{3,7} 9

Παγωτό 10

Αλλεργιογόνα ενδέχεται να διαφέρουν
επιλογή γεύσεων

Παγωτό από πουρέ φρούτων 10

Αλλεργιογόνα ενδέχεται να διαφέρουν
επιλογή γεύσεων

Επιλογή χωνευτικών ποτών από το τρόλεϊ

Αλλεργιογόνα σύμφωνα με τους δείκτες της ΕΕ
1. Γλουτένη, 2. Οστρακοειδή, 3. Αυγά, 4. Ψάρι, 5. Φιστίκια, 6. Σόγια, 7. Γάλα, 8. Ήρωι 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