



ΛΟΥΤΡΑΚΙ

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



λουτράκι

LOUTRAKI

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Amuse Bouche του Σεφ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα εποχής 9

Προσούτο & πεπόνι 13

με σαλάτα γκασπάτσο ⁹

 διαθέσιμη vegan επιλογή

 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 κο