



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 cherries ^{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 & forest-fruit bombe 12
with vanilla ice-cream ^{1, 3, 7, 8}

Lemon & mint sphere 10
with pistachio crumble & raspberry coulis ^{3, 7, 8}

Caramelised apricots 9
pistachio, rosemary, honey, biscuit,
cherry compôte, vanilla ice cream ^{1, 7, 8}

Ice-cream ⁷ or 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

LOUTRAKI

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Amuse Bouche του Σεφ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Εποχιακή σούπα 9

Προσούτο & πεπόνι 13

με σαλάτα γκασπάτσο ⁹

 διαθέσιμη vegan επιλογή

 Σαλάτα μπουράτα 16

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

Ψητό χταπόδι 17

με καπνιστή μελιτζάνα ^{14,9}

Τερίνα κουνελιού 14

με τουρσί αγγουράκι και σπιτικό τσάννεϋ

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Φιλέτο μοσχαρίσιο premium, 250γρ 42

Rib-eye μπριζόλα, 280γρ 42

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, ρατατούι
και επιλογή σάλτσας:

πράσινο πιπέρι ^{7,9}

λευκό κρασί & μανιτάρια ^{7,12}

σάλτσα μουστάρδας με σπόρους ¹⁰

Ρολό στήθος κοτόπουλου 24

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

Στήθος πάπιας στο τηγάνι 26

με κεράσια ^{12,7}

Καρέ αρνιού 37

με κρούστα φρέσκου θυμαριού

και φιστικιού Αιγίνης ^{8,12}

Σερβίρεται με γαρνιτούρα εποχικών λαχανικών

ΨΑΡΙΚΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Φιλέτο τοπικής πέστροφας στο τηγάνι 28

με σπανάκι και λεμόνι κονφί ^{4,7,9}

Φιλέτο κοκκινόψαρου 30

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

Σερβίρεται με γαρνιτούρα εποχικών λαχανικών

 Ριζότο με κολοκυθάκια & λεμόνι 24

με πινόλια & νιφάδες παρμεζάνας ^{7,8}

 Μπρουλέ με μανούρι 18

με ψητή κολοκύθα, ανάμεικτα λαχανικά, καβουρδισμένα κουκουνάρια
και σπόρους παπαρούνας ^{7,8}

Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες τηγανητές 5

Μικρές πατάτες σοτέ με μυρωδικά ⁷ 6

Λαχανικά του σεφ ⁹ 6

Ελληνική σαλάτα ⁷ 6

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μπομπέ σοκολάτας & φρούτων
του δάσους 12

με παγωτό βανίλιας ^{1,3,7,8}

Σφαίρα λεμονιού & δυόσμου 10

με κουλί φιστικιού και σάλτσα βατόμουρου ^{3,7,8}

Καραμελωμένα χρυσόμηλα 9

φιστίκι Αιγίνης, δεντρολίβανο, μέλι, μπισκότο,
κομπόστα κεράσι, παγωτό βανίλια ^{1,7,8}

Παγωτό⁷ ή σορμπέ 10

Επιλογή χωνευτικών ποτών από το τρόλεϊ

Αλλεργιογόνα

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



Κατάλληλο για χορτοφάγους



Κατάλληλο για βίγκαν

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