



Welcome to Lauda.

Long before Santorini became known as one of the world's most popular destinations, Oia was a small village with 306 inhabitants, located at the northern edge of the caldera. Lauda, built on this rock in 1971, was the village's first restaurant. It was the place where the locals gathered to talk and drink, the place with the village's only telephone.

Today, Lauda Restaurant is committed to honouring the history and tradition of this unique place. Equipped with exceptional local ingredients and our devotion to the volcanic soil, the native grapes, the aromas and the colours of Santorini we strive to offer you an authentic gastronomic experience.



The Greek Dégustation Menu

7 course menu based on traditional Greek flavours & local products of exceptional quality.



Amuse-Bouche

Το Καλωσόρισμα του Σεφ

Tomato Water with “Fragosiko” Sigalas Barbary Figs Distillate

Royal Sea Bream Carpaccio with Sea Urchin & Citrus Fruit

Καρπάτσιο από Βασιλική Τσιπούρα με Αχινοσαλάτα & Εσπεριδοειδή

Amalia Brut, Tselepos Winery

Sea Bass Fillet with Basil, Baby Gem Lettuce in Different Forms, Seagreens & Lemongrass Sauce

Φιλέτο Λαβράκι με Βασιλικό, Baby Μαρούλι σε Διαφορετικές Μορφές, Χόρτα της Θάλασσας, & Σάλτσα Λεμονόχορτο

Estate Argyros, White

Slowly Cooked Octopus with Smoked Eggplant Purée, Red Pepper Harissa & Caramelized Onion “Marshmallows”

Σιγομαγειρεμένο Χταπόδι με Πουρέ Καπνιστής Μελιτζάνας, Χαρίσα Κόκκινης Πιπεριάς & “Σφουγγαράκια” από Καραμελωμένο Κρεμμύδι

Nychteri Grande Reserve, Domaine Sigalas

Watermelon & Feta

Καρπούζι & Φέτα

Lamb Cooked for 24 Hours, Stuffed Vine Leaves, Topinambour Purée & Eucalyptus Sauce

Αρνί Μαγειρεμένο σε Κενό Αέρος για 24 Ώρες, Ντολμάς με Αρνίσιο Κιμά, Πουρές Τοπιναμπούρ & Σάλτσα Ευκάλυπτου

Goumenissa, Chatzivariti

Greek Yoghurt with Lavender & White Chocolate, Apricot - Ginger Coulis & Shortcake

Στραγγιστό Γιαούρτι με Λεβάντα & Λευκή Σοκολάτα, Σάλτσα Βερίκοκο - Τζιντζερ & Παγωτό Γιαούρτι

Belvedere, Mercouri Estate

Lauda Chef's Table Menu

9 course menu with the recommendations of our Chef in order to taste the best of our cuisine.



Amuse-Bouche

Το Καλωσόρισμα του Σεφ

Tomato Water with "Fragosiko" Sigalas Barbary Figs Distillate

Carabinero Prawn with Asparagus & Premium Greek Bottarga

Γαρίδα Carabinero με Σπαράγγια & Αυγοτάραχο Μεσολογίου

Droumo, Kir Yianni

King Crab with Tomato Coulis, Avocado Mousse, Chilli & Herbs

Βασιλικό Καβούρι με Κουλί από Τομάτα, Κρέμα Αβοκάντο, Τσίλι & Μυρωδικά

Grüner Veltliner Loiser Berg, Weingut Bründlmayer

Pearls & Caviar

Πέρλες & Χαβιάρι

Lobster Americaine with Sweet Potato Gnocchi & Summer Truffle

Αστακός Αμερικαίν με Νιόκι Γλυκοπατάτας & Καλοκαιρινή Τρούφα

Pinot Gris Reserve Particuliere, Domaine Weinbach

White Grouper with Cretan Gruyere Cream & Textures of Zucchini

Φιλέτο Σφυρίδας με Κρέμα Κρητικής Γραβιέρας & Υφές από Κολοκυθάκι

Estate Argyros, White

Premium Beef Fillet with King Oyster Mushrooms & Vinsanto Sauce

Φιλέτο Μόσχου Black Angus με Πλευρώτους & Σάλτσα Βινσάντο

Valdicava Rosso di Montalcino, Tuscany, Italy

Mango - Pineapple - Coconut Parfait with Rosé Champagne Sorbet

Parfait Μάνγκο - Ανανά - Καρύδα με Σορμπέ Ροζέ Σαμπάνιας & Τουίλ Βανίλιας

Chocolate Mousse with Passion Fruit Sauce & Caramel "Honeycomb"

Μους Σοκολάτας Αρωματισμένη με Φρούτα του Πάθους & "Κερύθρα" Καραμέλας

Vinsanto, Sigalas Estate

à la carte



Starters



The Scallops

Sautéed Scallops with Tomato and Fennel, Santorinian Fava, Capers & Premium Greek Bottarga

Χτένια Σωτέ με Τομάτα και Μάραθο, Σαντορινιά Φάβα, Κάπαρη & Αυγοτάραχο Μεσολογίου

The Langoustines

Fresh Langoustines with an Asparagus - Peach - Dashi Aspic, Fresh Summer Truffle & Citrus Fruit Dressing

Ψητή Καραβίδα με Ασπίκ Dashi - Σπαράγγια - Ροδάκινο, Φρέσκια Καλοκαιρινή Τρουφα & Σάλτσα Εσπεριδοειδών

The “Sunny Side Up” Tuna Tartar

Yellowfin Tuna Tartar with Avruga Caviar, A Liquid Sphere of Mango & Passion Fruit, Local Zucchini Carpaccio

Ταρταρ Κιτρινόπτερου Τόνου με Χαβιάρι Ανρυγα, Υγρή Σφαίρα από Μάνγκο & Φρούτα του Πάθους, Καρπάτσιο από Κολοκυθάκι

The King Crab

King Crab with Santorinian Tomato Coulis, Avocado Mousse, Pickled Celery, Chilli & Herbs

Βασιλικό Καβούρι με κουλί από Τομάτες Σαντορίνης, Κρέμα Αβοκάντο, Πίκλες από Σέλερι, Τσίλι & Μυρωδικά

The Octopus

Octopus Slowly Cooked in Olive Oil & Herbs for 5 Hours, on a Bed of Smoked Eggplant Purée, Black Sesame, Red Pepper Harissa, Caramelized Onion “Marshmallows”

Χταπόδι Σιγομαγειρεμένο για 5 Ώρες σε ελαιόλαδο και Μυρωδικά, σε Βάση από Πουρέ Καπνιστής Μελιτζάνας, Μαύρο Σουσάμι, Χαρίσα Κόκκινης Πιπεριάς & “Σφουγγαράκια” από Καραμελωμένα Κρεμμύδια

The Lobster and Prawn Ravioli

Classic Ravioli Stuffed with Fresh Lobster & Prawns Served with an Aromatic Lobster & Wakame Seaweed Jus, Green Asparagus & Caviar

Ραβιόλια Γεμισμένα με Φρέσκο Αστακό & Γαρίδα σε Αρωματικό Ζωμό Αστακού Με Φύκια Wakame, Πράσινα Σπαράγγια & Χαβιάρι

The Angus Beef Carpaccio

Angus Beef Carpaccio Cured in a Forest Fruit & Fine Herb Paste with Mavrotragano Sorbet & Dark Chocolate

Καρπάτσιο από Φιλέτο Μόσχου Ράτσας Angus Μαριναρισμένο σε Πάστα από Φρούτα του Δάσους & Μυρωδικά με Σορμπέ Μαυροτράγανο & Μαύρη Σοκολάτα

The Carabinero Prawns

Carabinero Prawns on a Red Pepper “Film”, Onion in Different Textures, Black Tarama Mousse

Γαρίδες Carabinero σε Ζελέ από Κόκκινη Πιπεριά, Κρεμμύδι σε Διαφορετικές Υφές & Μαύρη Ταραμοσαλάτα

The Goat Cheese Salad

Hand - Picked Baby Greens with Greek Goat Cheese, Cured Ham, Sun Dried Tomatoes, Strawberries, Walnuts, Almonds, Pine Nuts & Orange - White Balsamic Vinegar Dressing

Ανάμεικτα Φύλλα Σαλάτας με Ελληνικό Κατσικίσιο Τυρί, Λούζα Κυκλάδων, Λιαστή Τομάτα, Φράουλα, Αμύγδαλο, Καρύδι, Κουκουνάρι & Σάλτσα από Πορτοκάλι & Λευκό Βαλσάμικο



The Lobster

Lobster Americaine with Homemade Sweet Potato Gnocchi, Tomatoes Confit & Summer Truffle in Different Forms

Αστακός Αμερικαίαν με Χειροποίητα Νιόκι Γλυκοπατάτας, Τομάτες Κονφί & Καλοκαιρινή Τρούφα σε Διαφορετικές Μορφές

The Sea Bream

Fresh Sea Bream on a bed of Green Pea Purée with Crunchy Potato, Caramelized Shallots, Santorinian Sun-Dried Tomato & Saffron Sauce

Φρέσκο Φαγκρί με Πουρέ Αρακά, Τραγανή Πατάτα, Καραμελωμένα Εσαλότ, Λιαστή Τομάτα Σαντορίνης & Σάλτσα με Κρόκο Κοζάνης

The White Grouper

White Grouper Fillet with a Thin Homemade Crostino, Cretan Gruyere Cream, Different Textures of Zucchini & Santorinian Fennel Sauce

Φιλέτο Σφυρίδας, Λεπτή Χειροποίητη Φρυγανιά, Κρέμα Κρητικής Γραβιέρας, Υφές από Κολοκυθάκι & Σάλτσα από Σαντορινιό Μάραθο

The Sea Bass “Frikase”

Sea Bass Fillet Coated with Basil, Baby Gem Lettuce in Different Forms, Seagreens & Lemon - Lemongrass Sauce

Φιλέτο από Λαβράκι με Επικάλυψη Βασιλικού με Baby Μαρούλι σε Διαφορετικές Μορφές, Χόρτα της Θάλασσας, & Σάλτσα Λεμονιού Αρωματισμένη με Λεμονόχορτο

Meat



The Prime Beef Fillet

Black Angus Beef Fillet with a Crispy Roll Stuffed with Slowly Cooked Oxtail, Kalamata Black Olive Powder, Parsnip Purée, King Oyster Mushrooms & Vinsanto Reduction Sauce

Φιλέτο Μόσχου Black Angus με Ένα Τραγανό Ρολό με Σιγομαγειρεμένη Μοσχαροουρά, Πούδρα από Μαύρη Ελιά Καλαμάτας, Πουρές Μαιντανόριζα, Μανιτάρια Πλευρώτους & Σάλτσα από Βινσάντο

The 24 Hour Lamb

Lamb Sous-Vide for 24 Hours, Vine Leaves Stuffed with Minced Lamb, Pinenuts & Raisins, Topinambour Purée, Baby Vegetables & Lamb Demi-Glace Flavoured with Eucalyptus

Αρνί Μαγειρεμένο σε Κενό Αέρος για 24 Ώρες, Ντολμάς με Αρνισιο κυμά, Κουκουνάρι & Σταφίδες, Πουρές από Αγκινάρα της Ιερουσαλήμ, Λαχανικά, Σάλτσα Αρνιού Αρωματισμένη με Ευκάλυπτο

The Iberian Pork Loin

Iberico Loin with Black Garlic Purée, Potato Tart, Millet & Bitterweeseet Sauce with Caramel & Red Berries

Ιβηρικό Ψαρονέφρι με Πουρέ Μαύρου Σκόρδου, Τάρτα Πατάτας, Κεχρί & Γλυκόπικρη Σάλτσα με Βατόμουρο & Καραμέλα