

# Lauda Restaurant Menu





## **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.

# Sandwiches



## **Angus Beef Burger**

**Fresh Minced Angus Beef with Spices, Bacon, Lettuce, Grilled Tomato, Onion, Pickles Sauce, Country Style Fried Potatoes**

Φρέσκος Κιμάς Βοδινού Ράτσας Angus με Μπέικον, Μαρούλι, Ψητή Τομάτα, Κρεμμύδι, Σάλτσα Πίκλας και Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

## **Grilled Halloumi Sandwich**

**Grilled Halloumi Wrapped in Pita Bread with Black Olive Paste, Green Peppers, Local Cherry Tomatoes, Onion & Cucumber. Served with Country Style Fried Potatoes**

Χαλούμι Σχάρας σε Αραβική Πίτα με Πάστα Μαύρης Ελιάς, Τοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Κρεμμύδι & Πιπεριά. Συνοδεύεται από Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

## **Veggie Sandwich**

**Whole Grain Baguette with Grilled Zucchini, Eggplant, Peppers, Mushrooms & Sun-Dried Tomato Paste. Served with Fresh Green Salad**

Μπακέτα Ολικής Άλεσης με Ψητά Κολοκυθάκια, Μελιτζάνα, Πιπεριά, Μανιτάρια & Πάστα Λιαστής Τομάτας. Συνοδεύεται από Φρέσκια Πράσινη Σαλάτα

## **Steak Sandwich**

**Tender Angus Beef served in Ciabatta Bread with Pickles Sauce, Caramelized Onions, Rocket, Tomato, Pecorino Cheese Flakes & Country Style Fried Potatoes**

Κόντρα Μόσχου σε Τσιαπάτα με Σάλτσα Πίκλας, Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Ρόκα, Τομάτα, Πεκορίνο & Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

## **Club Sandwich**

**Chicken Fillet, Bacon, Tomato, Lettuce, Mustard - Mayo Dressing, Edam Cheese & Fried Egg Served with Country Style Fried Potatoes**

Φιλέτο Κοτόπουλου, Μπέικον, Μαρούλι, Τομάτα, Μουσταρδομαγιονέζα, Τυρί Ένταμ, Αυγό Τηγανητό. Συνοδεύεται από Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

# Starters



## **Santorinian Fava & Smoked Mackerel**

### **Traditional Split Pea Cream served Warm with Smoked Mackerel, Basil Oil, Cherry Tomatoes Confit & Capers**

Ζεστή Φάβα Σαντορίνης με Καπνιστό Σκουμπρί, Λάδι Βασιλικού, Τοματίνια Κονφί & Κάπαρη

## **The Pan Fried Calamari**

### **Fresh Calamari Served with Millet Tabbouleh & Arugula**

Καλαμάρι Σωτέ σε Σαλάτα Ταμπουλέ με κεχρί & Φύλλα Ρόκας

## **The Octopus Sous - Vide**

### **Slowly Grilled Octopus with Baby Potatoes, Fine Herb Pesto & Kalamata Black Olives**

Χταπόδι Σχάρας με Baby Πατάτες, Πέστο Μυρωδικών & Μαύρες Ελιές Καλαμάτας

## **Prawns Saganaki**

### **Traditional Greek Dish with Fresh Prawns in a Rich Feta Cheese, Ouzo & Tomato Sauce**

Γαρίδες Σαγανάκι σε Σάλτσα Τομάτας με Φέτα & Ούζο

## **Tomatokeftedes**

### **Santorinian Tomato “Keftedes” (A veggie alternative of meatballs) with Herbs, Yoghurt & Coriander**

Τοματοκεφτέδες με Μυρωδικά, Γιαούρτι & Κόλιανδρο

## **Greek Meze for 2 Served with Traditional Greek Spirits**

### **Tomatokeftedes, Prawns Saganaki, Grilled Octopus, Pan Fried Calamari & Santorinian Fava Served with Ouzo or Tsipouro**

Τοματοκεφτέδες, Γαρίδες Σαγανάκι, Χταπόδι Σχάρας, Ψητό Καλαμάρι & Φάβα Σαντορίνης  
Σερβίρονται με Ούζο ή Τσίπουρο

## **The Fried Eggplant**

### **Eggplant Tempura with Tomato Marmalade & Sesame**

Μελιτζάνες Τεμπούρα με Μαρμελάδα Τομάτας & Σουσάμι

# Salads



## **The Greek Salad**

**Santorinian Cherry Tomatoes, Cucumber, Feta Cheese, Olives, Onion, Peppers, Capers dressed with Extra Virgin Oil & Cretan Rusks**

Τοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Φέτα, Ελιές, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Κάπαρη, Extra Παρθένο Ελαιόλαδο & Κριθαρομπουκιές Κρήτης

## **The Pomegranate & Manouri Salad**

**Mixed Salad Leaves, Grilled Manouri Cheese, Grapes, Roasted Almonds, Pomegranate - Balsamic Vinegar Dressing**

Ανάμεικτη Σαλάτα με Μανούρι Σχάρας, Σταφύλια, Ψητά Αμύγδαλα & Βινεγκρέτ Ρόδι - Βαλσάμικο

## **The Grilled Chicken Salad**

**Grilled Chicken Breast on Mixed Salad Leaves, Mustard - Honey Vinaigrette, Radish, Walnuts, Orange Fillets & Croutons**

Στήθος Κοτόπουλου σε Ανάμεικτη Πράσινη Σαλάτα με Βινεγκρέτ Μέλιου - Μουστάρδας, Ραπανάκι, Καρύδια, Φιλέτα Πορτοκαλιού & Κρουτόν

## **The Arugula Salad**

**Fresh Baby Arugula with Cretan Gruyère Cheese Flakes, Confit Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil & Balsamic Vinegar. Served with Pita Bread**

Φρέσκια Baby Ρόκα, Γραβιέρα Κρήτης, Τοματίνια Κονφί, Extra Παρθένο Ελαιόλαδο & Βαλσάμικο. Σερβίρεται με Πίτα

# Pasta



## **The Seafood Tagliatelle**

### **Homemade Tagliatelle with Fresh Mussels, Scallops, Shrimps, Salmon Roe & A Light Shellfish Bisque**

Χειροποίητες Ταλιατέλες με Φρέσκα Μύδια, Χτένια, Γαρίδες, Μπρικ & Ελαφριά Μπίσκ Οστρακοειδών

## **The Organic Risotto**

### **Organic Carnaroli Rice with Santorinian Sun Dried Tomato, Basil Olive Oil & Aged Cretan Gruyère Flakes**

Βιολογικό Ρύζι Καρναρόλι με Λιαστή Τομάτα Σαντορίνης, Λάδι Βασιλικού και Φλύδες Παλαιωμένης Κρητικής Γραβιέρας

## **The Langoustines Kritharoto**

### **Fresh Langoustines with Orzo Pasta Cooked in Bisque Sauce with Lemon, Herbs & Basil Olive Oil**

Φρέσκες Καραβίδες με Κριθαράκι Μαγειρεμένο σε Σάλτσα Μπίσκ με Λεμόνι, Μυρωδικά & Λάδι Βασιλικού

## Mains



### **The Ribeye Steak**

#### **Black Angus Ribeye Steak with A Truffle Scented Potatoe Purée, Mushrooms Ragù, Green Asparagus & Beef Demi - Glace**

Ribeye Μόσχου Ράτσας Black Angus με Πουρέ Πατάτας Αρωματισμένο με Τρούφα, Μανιτάρια Ραγού, Πράσινα Σπαράγγια & Σάλτσα Demi - Glace Μόσχου

### **The Pork Souvlaki**

#### **Tender Pork Cubes Marinated with Paprika & Mediterranean Herbs & Cooked Sous - Vide. Served with Onion, Grilled Tomato, Pita Bread, Tzatziki & Country Style Fried Potatoes**

Χοιρινό Μαριναρισμένο με Πάπρικα & Μεσογειακά Μπαχαρικά & Σιγομαγειρεμένο. Σερβίρεται με Κρεμμύδι, Ψητή Τομάτα, Πίτα, Τζατζίκι & Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

### **The Chicken Breast**

#### **Grilled Chicken Breast with Buckwheat "Risotto", Cherry Tomatoes Confit & Thyme Sauce**

Ψητό Στήθος Κοτόπουλο με "Ριζότο" από Φαγόπυρο, Τοματίνια Κονφί & Σάλτσα Θυμάρι

### **The Sea Bream**

#### **Sea Bream Fillet with Baby Vegetables & Fennel Sauce**

Φιλέτο Τσιπούρας Σωτέ με Baby Λαχανικά βουτύρου & Σάλτσα Μάραθου

### **The Greek Fish n' Chips**

#### **Cod Fish Tempura with a Fava Bean Aioli & Homemade Potato Chips**

Μπακαλιάρος Σε Τραγανή Κρούστα Μπύρας, Αγιολί Φάβας & Χειροποίητα Τσιπς Πατάτας

## Side Dishes



### **Country Style Fried Potatoes**

Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

### **Pita Bread with Tzatziki**

Πίτα με Τζατζίκι

# Desserts



## **The Crispy Lemon Tart**

### **Lemon Cream, Meringue & Mango Sorbet**

Τάρτα με Κρέμα Λεμονιού, Μαρέγκα & Σορμπέ Μάνγκο

## **The Chocolate and Berries Parfait**

### **Served with Vanilla Ice Cream & Cranberry Sauce**

Παρφέ Σοκολάτας & Βατόμουρου με Παγωτό Βανίλια & Σάλτσα Βατόμουρο

## **Fresh Seasonal Fruit Salad**

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

## **Day Ice Creams and Sorbets**

Παγωτά και Σορμπέ Ημέρας

## **The Greek Cheese (for 2)**

### **Cheese Board with 5 Carefully Selected Cheeses, Crackers, Sweet and Sour Condiments & Dried Fruits**

Πλατό Ελληνικών Τυριών με Κράκερς, Γλυκόξινα Συνοδευτικά,  
& Αποξηραμένα Φρούτα