

Lunch Menu [13:00 - 17:00]





Welcome to Lauda.

in the late 1970s, 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 was the name of 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 & SNACKS

Angus Beef Burger 26,00€

Fresh 100% Minced Angus Beef Meat with Spices, Lettuce, Grilled Tomato, Onion, Bacon, Pickles Sauce, Country Style Fried Potatoes

Κλασσικό Burger

Κιμάς Βοδινού 100% Angus, Μαρούλι, Ψητή Τομάτα, Κρεμμύδι, Μπέικον, Σάλτσα Πίκλας και Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

Veggie Sandwich 18,00€

Whole Grain Baguette, Grilled Zucchini, Eggplant, Pepper, Mushroom, Sun dried Tomato Paste Accompanied with Mixed Salad

Σάντουιτς με Λαχανικά

Μπαγκέτα Ολικής Άλεσης, Ψητά Κολοκυθάκια, Μελιτζάνες, Πιπεριά, Μανιτάρια, Πάστα Λιαστής Τομάτας Συνοδευόμενο από Ανάμεικτη Σαλάτα

Steak Sandwich 24,00€

Panini, Angus Beef, Caramelized Onions, Pickles Sauce, Rocket Leaves, Tomato, Pecorino Cheese Flakes, Country Style Fried Potatoes

Σάντουιτς με Κόντρα Μόσχου

Panini, Κόντρα Μόσχου, Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Σάλτσα Πίκλας, Φύλλα Ρόκας, Τομάτα, Πεκορίνο και Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

Club Sandwich 24,00€

Tomato, Lettuce, Mustard-Mayo Dressing, Bacon, Chicken Fillet, Edam, Fried Egg, Accompanied with Country Style Fried Potatoes

Κλαμπ Σάντουιτς

Μαρούλι, Μουσταρδομαγιονέζα, Τομάτα, Κοτόπουλο, Μπέικον, Τυρί Ένταμ, Αυγό Τηγανιτό Συνοδευόμενο από Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

STARTERS



Santorinian Fava (Yellow Split Pea) Pickled Cherry Tomatoes, Capers, Caramelized Onion Φάβα Σαντορίνης Τοματίνια Τουρσί, Κάπαρη, Κρεμμύδι Καραμελωμένο	20,00€
Carpaccio Octopus Smoked Eggplant Cream, Caper Leaves, Throumbi Vinegar Χταπόδι Καρπάτσιο Κρέμα Καπνιστής Μελιτζάνας, Καπαρόφυλλα, Ξύδι από Θρούμπι	26,00€
Shrimps Saganaki Shrimps, Tomato Sauce, Ouzo, Feta Γαρίδες Σαγανάκι Γαρίδες, Σάλτσα Τομάτας, Ούζο, Φέτα	28,00€
Calamari With Refreshing Tabbouleh, Greek Bottarga and Taramas Καλαμάρι Συνοδεύεται με Ταμπουλέ ,Αυγοτάραχο και Ταραμά	26,00€
Meze Plate Shrimps Saganaki, Carpaccio Octopus, Santorinian Fava, Pita Bread with Tzatziki, Calamari Μεζές Γαρίδες Σαγανάκι, Χταπόδι Καρπάτσιο, Φάβα Σαντορίνης, Πίτες με Τζατζίκι, Καλαμάρι	45,00€

SALADS



Greek Salad Santorinian Cherry Tomato, Cucumber, Onion, Feta Cheese, Peppers, Olives, Capers, Cretan Rusk Ελληνική Σαλάτα Τοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Φέτα, Πιπεριά, Ελιές, Κάπαρη, Κριθαρομπουκιές Κρήτης	20,00€
Pomegranate and Manouri Salad Mixed Salad Leaves, Grilled Manouri Cheese, Roasted Almonds, Grapes, Pomegranate-Balsamic Vinaigrette Σαλάτα με Ρόδι και Μανούρι Ανάμεικτη Σαλάτα, Μανούρι Σχάρας, Σταφύλια, Ψητά Αμύγδαλα, Βινεγκρέτ Ρόδι-Βαλσάμικο	20,00€
Chicken Salad Mixed Salad Leaves, Mustard-Honey Vinaigrette, Grilled Chicken, Pickled Cherry Tomatoes, Orange Segments, Croutons Σαλάτα με Κοτόπουλο Ποικιλία Σαλατικών, Βινεγκρέτ Μέλι-Μουστάρδας, Ψητό Κοτόπουλο, Τοματίνια Τουρσί, Πορτοκάλι, Κρουτόν	24,00€

PASTA AND RISOTTO



Shrimps Tagliatelle Shellfish Sauce, Tarragon Shrimps, Brick Caviar Ταλιατέλες με Γαρίδες Σάλτσα Οστρακοειδών, Εστραγκόν, Γαρίδες, Brick	32,00€
Organic Risotto With Santorinian Sun Dried Tomato, Gruyere Flakes Βιολογικό Ριζότο Με Λιαστή Τομάτα Σαντορίνης και Φλοιίδες Γραβιέρας	22,00€
Lobster With Orzo and Saffron, Herbs, Lemon Αστακός Κριθαράκι και Σαφράν, Μυρωδικά, Λεμόνι	45,00€



MAIN COURSES

Angus Beef Flap Steak (Bavette) Smoked Potatoes, Grilled Oyster Mushrooms	42,00€
Angus Beef Flap Steak Καπνιστές Πατάτες, Μανιτάρια	
Bio Farm Rooster With Green Olives, Vinsanto Wine and Greek Pasta	34,00€
Κόκορας Βιολογικής Φάρμας Με Πράσινες Ελιές, Βισάντο και Χυλοπιτάκι	
Sea Bream Fillet Sea Greens, Tomato, Zucchini Puree, Olive Oil and Lemon	34,00€
Φιλέτο Τσιπούρας Πουρές Κολοκυθάκι, Χόρτα, Τομάτα και Λαδολέμονο	
Grouper Fillet Mashed Potatoes and Lemon, Herbs, Capers, Fennel	40,00€
Φιλέτο Σφυρίδας Πουρές Πατάτας και Λεμόνι, Μυρωδικά, Κάπαρη, Φινόκιο	

SIDE DISHES



Country Style Fried Potatoes Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες	6,00€
Pita Bread with Tzatziki Πίτα με Τζατζίκι	8,00€
Greek Cheese Selection Crackers, Sweet and Sour Condiments, Dried Fruits	32,00€
Πλατό με ελληνικά τυριά (Π.Ο.Π) Κράκερ, Γλυκόξινα Συνοδευτικά, Αποξηραμένα Φρούτα	

DESSERTS



Greek Yoghurt Mousse Grapes, Local Pistachio, Meringue, Honey Ice Cream Μούς Γιαούρτι Σταφύλι, Φιστίκι, Μαρέγκα, Παγωτό Μέλι	18,00€
Chocolate Parfait Vinsanto, Raspberries, Accompanied with Fig Sorbet Παρφέ Σοκολάτας Βινσάντο και Βατόμουρα, Συνοδεύεται με Σορμπέ Σύκο	24,00€
Fresh Seasonal Fruit Salad Φρέσκα Φρούτα Εποχής	18,00€
Sorbet and Ice Cream Variety of Sorbet and Ice cream Σορμπέ και Παγωτά Ποικιλία από Σορμπέ και Παγωτά	22,00€

