



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 Oia's only telephone device.

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 e 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

The Greek Pudding with Apricot compote and sorbet, Cinnamon foam & Muesli crumble

Ρυζόγαλο με κομπόστα και σορμπε Βερίκοκο,
αφρός κανέλλας και κραμπλ με μουςλι.

Belvedere, Mercouri Estate

à la carte



Starters



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 Avruga, 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, Πικλες από Σέλερι, Τσίλι & Μυρωδικά

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 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

Fish



The Lobster

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

Αστακός Αμερικαίν με Χειροποίητα Νιόκι
Γλυκοπατάτας, Τομάτες Κονφι & Καλοκαιρινή
Τρούφα σε διαφορετικές μορφές

The White Grouper

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

Φιλέτο Σφουρίδας, Λειπή 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
& Σάλτσας Λεμονιού αρωματισμένη με Λεμονόχαρτο

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 ουρά μοσχαριού, Πούδρα από Μαύρη Ελιά Καλαμάτας, Πουρές Μαϊντανόριζα, 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 αρνίσιο κιμά, Κουκουνάρι & Σταφίδες, Πουρές από αγκινάρα της Ιερουσαλήμ, Λαχανικά, Σάλτσα αρνιού αρωματισμένη με Ευκάλυπτο

Desserts



The Caramel Cremeux

Caramel Cremeux with a Caramelized Almond Wafer, Greek Coffee Crème Anglaise, Butterscotch Sauce & Vanilla Ice Cream

Κρεμέ καραμέλας, Γκοφρέτα με καραμελωμένα αμύγδαλα, καρπούς, crème anglaise ελληνικού καφέ, σάλτσα butterscotch & παγωτό Βανίλια

The Chocolate Mousse

Milk Chocolate Mousse Flavoured with Passion Fruit & Earl Grey, Caramel "Honeycomb" & Chocolate Ice Cream

Μους σοκολάτας γάλακτος αρωματισμένη με Φρούτα του Πάθους και Earl Grey, «Κερύθρα» καραμέλας & παγωτό σοκολάτα

The Greek Pudding

Rice Pudding with Apricot Compote-Sorbet, Cinnamon Foam and Muesli Crumble

Ρυζόγαλο με κομπόστα και σορμπέ από βερύκοκο, αφρό κανέλλας και κράμπλ με μούσλι

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