

# Dinner Menu





## **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.

# Starters



## **The Scallops**

26 €

### **Sautéed Scallops in Tomato and Fennel Consommé, Santorinian Fava, Capers & Bottarga**

Χτένια Σωτέ σε Κονσομέ από Τομάτα και Μάραθο, Σαντορινιά Φάβα, Κάπαρη & Αυγοτάραχο

## **The Langoustines**

28 €

### **Fresh Langoustines in a Broth of Langoustines & Citrus Fruit, Fresh Summer Truffle, White Asparagus Purée & Roasted Green Asparagus**

Καραβίδες σε Ζυμό Καραβίδας Αρωματισμένο με Εσπεριδοειδή, Φρέσκια Καλοκαιρινή Τρούφα, Πουρές Από Λευκά Σπαράγγια & Πράσινα Σπαράγγια Βουτύρου

## **The “Sunny Side Up” Tuna Tartar**

26 €

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

Ταρταρ Κιτρινόπτερου Τόνου με Χαβιάρι Avruga, Υγρή Σφαίρα από Μάνγκο και Φρούτα του Πάθους, Καρπάτσιο από Κολοκυθάκι

## **The King Crab**

28 €

### **King Crab with Santorinian Tomato Coulis, Avocado Mousse, Pickled Celery, Chili & Herbs**

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

**The Octopus** 25 €

**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 μέσα σε ελαιόλαδο και μυρωδικά μια βάση από Πουρές καπνιστής μελιτζάνας, Μαύρο Σουσάμι, Χαρίσσα Κόκκινης Πιπεριάς, “Marshmallows” από Καραμελωμένα Κρεμμύδια

**The “Andronis” Smoked Salmon Mousse** 24 €

**Home-Cured Salmon Mousse on a Bed of Beluga Lentils with Goji Berries & Calamansi Dressing**

Μους Καπνιστού Σολομού σε Βάση από Φακές Beluga με Goji Berries & Σάλτσα Καλαμάνσι

**The Lobster and Prawn Ravioli** 32 €

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

Ραβιόλια Γεμισμένα με Φρέσκο Αστακό & Γαρίδα Σε Ένα Αρωματικό Κονσομέ Αστακού Με Φύκια Wakame, Πράσινα Σπαράγγια & Χαβιάρι

**The Angus Beef Carpaccio** 26 €

**Angus Beef Carpaccio Cured in a Forest Fruit Paste & 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 Mackerel Crudo** 24 €

**Thin Slices of Fresh Mackerel with Red & Yellow Beetroots, Horseradish Cream & a Foam of Ouzo “Leche de Tigre”**

Φρέσκο Σκουμπρί σε Λεπτές Φέτες με Κόκκινα & Κίτρινα Παντζάρια, Κρέμα Αγγιροράπανο & Αφρός “Leche de Tigre” αρωματισμένος με Ούζο & Εσπεριδοειδή

# Salads



## **The Goat Cheese Salad**

22 €

**Hand - Picked Baby Greens with Greek Goat Cheese, Sun Dried Tomatoes, Strawberries, Walnuts, Almonds, Pinenuts and an Orange-White Balsamic Vinegar Dressing**

Ανάμεικτα Φύλλα Σαλάτας με Ελληνικό Κατσικίσιο Τυρί, Λιαστές Τομάτες, Φράουλες, Αμύγδαλο, Καρύδι, Κουκουνάρι & Ντρέσσινγκ από Πορτοκάλι και Λευκό Βαλσάμικο

## **The Lauda Summer Salad**

22 €

**Baby Rocket & Spinach with Mellon, Grapes & a Pomegranate - Balsamic Vinegar Vinaigrette**

Φρέσκα Φύλλα από Ρόκα και Σπανάκι με Πεπόνι, Σταφύλια & Βινεγκρέτ με Ρόδι και Βαλσάμικο

# Pasta



## **The Black Tagliatelle Langoustines**

30 €

**Homemade Tagliatelle with Squid Ink, Langoustines, Caviar, Wakame & Nori & a Light Tomato Based Sauce**

Χειροποίητες Ταλιατέλες με Μελάι Σουπιάς, Καραβίδες, Χαβιάρι, Φύκια Wakame, Πούδρα από Φύκια Nori & Ελαφριά Σάλτσα Τομάτας

## **The Organic Truffle & Wild Mushroom Risotto**

24 €

**Organic Carnaroli Rice with Truffle, Fresh Wild Mushrooms, Mediterranean Herbs, Homemade Rice Crackers & Greek Pecorino**

Βιολογικό Ρύρι Καρναρόλι με Τρούφα, Φρέσκα Άγρια Μανιτάρια, Μεσογειακά Μυρωδικά, Χειροποίητα Κράκερ Ρυζιού & Ελληνικό Πεκορίνο



**The Lobster** 42 €

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

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

**The Fish n' Chips** 34 €

**Fresh Cod Fillet on a Bed of Brandade Mousse with Watercress & Juniper Beurre Blanc**

Μπακαλιάρος σε Βάση από Κρέμα "Γαλλικής Σκορδαλιάς" με Νεροκάρδαμο & Σάλτσα Μπερ - Μπλανκ Αρωματισμένη με Κέδρο

**The White Grouper** 34 €

**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"** 34 €

**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



### **The Prime Beef Fillet**

44 €

#### **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 Μαύρες Ελιές Καλαμάτας, Πουρές Παστινάκι, Μανιτάρια Πλευρώτους & Σάλτσα από Βινσάντο

### **The 24 Hour Lamb**

34 €

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

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

### **The Iberian Pork Loin**

34 €

#### **Iberico Loin with Black Garlic Purée, Potato Tart, Millet & Bitterwseet Sauce with Caramel & Red Berries**

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

### **The Prosciutto Wrapped Chicken Breast**

28 €

#### **Chicken Breast Stuffed with an Artichoke Cream, Wrapped in Greek Prosciutto & Served with a Creamy Buckwheat "Risotto" with Artichokes & Fresh Herbs**

Στήθος Κοτόπουλου Γεμισμένο με Κρέμα Αγκινάρας & Τυλιγμένο με Προσούτο Ευρυτανίας, Ριζότο από Φαγόπυρο με Αγκινάρες και Φρέσκα Μυρωδικά

# Desserts



**The Caramel Cremeux** 18 €

**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** 20 €

**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 Tropical Bellini** 18 €

**Mango - Pineapple - Coconut Parfait with Raspberry Jam, Rosé Champagne Sorbet & Crunchy Vanilla Tuile**

Parfait Μάνγκο - Ανανά - Καρύδα, Μαρμελάδα από Βατόμουρο, Σορμπέ Ροζέ Σαμπάνιας & Τουίλ Βανίλιας

**The Greek Yoghurt** 18 €

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

Στραγγιστό Γιαούρτι με Λεβάντα & Λευκή Σοκολάτα, Παντεσπάνι με Βερίκοκο και Τζίντζερ, Κουλί με Βερίκοκο και Τζίντζερ, Σορμπέ γιαούρτι

**The Greek Cheese (for 2)** 25 €

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

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