

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 22 €

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 16 €

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 15 €

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 21 €

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

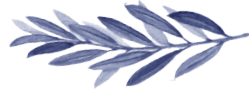
Κόντρα Μόσχου σε Τσιαπάτα με Σάλτσα Πίκλας, Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Ρόκα, Τομάτα, Πεκορίνο & Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

Club Sandwich 20 €

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	18 €
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	15 €
Fresh Calamari Served with Millet Tabbouleh & Arugula Καλαμάρι Σωτέ σε Σαλάτα Ταμπουλέ με κεχρί & Φύλλα Ρόκας	
The Octopus Sous - Vide	20 €
Slowly Grilled Octopus with Baby Potatoes, Fine Herb Pesto & Kalamata Black Olives Χταπόδι Σχάρας με Baby Πατάτες, Πέστο Μυρωδικών & Μαύρες Ελιές Καλαμάτας	
Prawns Saganaki	22 €
Traditional Greek Dish with Fresh Prawns in a Rich Feta Cheese, Ouzo & Tomato Sauce Γαρίδες Σαγανάκι σε Σάλτσα Τομάτας με Φέτα & Ούζο	
Tomatokeftedes	15 €
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	35 €
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	15 €
Eggplant Tempura with Tomato Marmalade & Sesame Μελιτζάνες Τεμπούρα με Μαρμελάδα Τομάτας & Σουσάμι	

Salads



The Greek Salad 16 €

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 18 €

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 20 €

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 16 €

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 26 €

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 16 €

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 26 €

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

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

Mains



The Ribeye Steak 28 €

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 22 €

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 22 €

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

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

The Sea Bream

26 €

Sea Bream Fillet with Baby Vegetables & Fennel Sauce

Φιλέτο Τσιπούρας Σωτέ με Baby Λαχανικά βουτύρου & Σάλτσα Μάραθου

The Greek Fish n' Chips

24 €

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

6 €

Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

Pita Bread with Tzatziki

6 €

Πίτα με Τζατζίκι

Desserts



The Crispy Lemon Tart	15 €
Lemon Cream, Meringue & Mango Sorbet Τάρτα με Κρέμα Λεμονιού, Μαρέγκα & Σορμπέ Μάνγκο	
The Chocolate and Berries Parfait	15 €
Served with Vanilla Ice Cream & Cranberry Sauce Παρφέ Σοκολάτας & Βατόμουρου με Παγωτό Βανίλια & Σάλτσα Βατόμουρο	
Fresh Seasonal Fruit Salad Φρέσκα Φρούτα Εποχής	14 €
Day Ice Creams and Sorbets Παγωτά και Σορμπέ Ημέρας	3.5 € per scoop/ ανά μπάλα
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	

*** All taxes included**

* Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις καθώς και τον ΦΠΑ