



# λουτράκι

LOUTRAKI

## WITH OUR COMPLIMENTS

### Koulourakia

served with black olive poltos, tsakistes, extra virgin olive oil infusion

## SALADS

Seasonal salad  
local honey and mustard dressing  
Small | €8.00  
Large | €15.00

Beetroot, caper and carrot  
tahini dressing, caramelised cashews  
Small | €7.00  
Large | €14.00

## SMALL PLATES

Seasonal soup | €6.50

Feta cheese wrapped in light phyllo pastry, drizzled with local honey | €9.00

Lightly battered courgette served with skordalia and grated trimma | €6.50

Thinly sliced lountza with an orange and soutzouko sauce | €7.00

Sauteed mushrooms in commandaria and fresh rosemary | €7.00

## FROM THE GRILL

Rib-eye steak, 300gr | €33.00

T-bone steak, 500gr | €36.00

Sprinkled with salt flakes  
from the Larnaca salt lakes

Choice of infused olive oils:  
roasted garlic and bay leaf  
chilli and pistachio  
fresh herb and lemon rind

Whole baby chicken  
with a sweet chilli and mint glaze | €18.00

Lamb chops  
with lemon and oregano | €24.00

Pork spare ribs  
with a sticky carob glaze | €17.00

Goat and halloumi burger  
in a sesame bun | €16.50

Whole prawns  
tossed in fresh chilli, garlic  
and parsley | €23.00

Served with seasonal grilled vegetables and chunky chips

## BIG PLATES

Pan-seared fillet of trout with fresh thyme, tomato & artichoke  
on a bed of spinach with a lemon-basil pesto  
€22.00

Whole grilled halloumi smothered with vine-ripened tomatoes,  
fresh basil, black olives and artichoke heart.  
€15.50

Served with seasonal grilled vegetables and chunky chips

Cypriot-style ravioles stuffed with roasted beetroot, anari cheese, pine nuts  
with a hint of white truffle  
€18.00

## DESSERTS

Anarokrema  
with almond and amaretto  
€7.00

Soutzouko crème brulée  
€7.00

Kitromilo chocolate brownie  
with vanilla ice cream  
€6.50

Trio of ice-cream  
please ask for today's flavours  
€3.60



# λουτράκι

LOUTRAKI

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

Κουλουράκια  
σερβίρονται με πολτό ελιάς, ελιές τσακιστές, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με βότανα

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Εποχιακή σαλάτα  
με σάλτσα από τοπικό μέλι και μουστάρδα  
Μικρή | €8.00  
Μεγάλη | €15.00

Παντζάρια, καρότα, κάπαρη  
με σως ταχίνι, καραμελωμένα κάσιους  
Μικρή | €7.00  
Μεγάλη | €14.00

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα εποχής | €6.50

Φέτα σε λεπτό φύλλο με τοπικό μέλι | €9.00

Ελαφρώς βουτυρωμένα κολοκυθάκια με σκορδαλιά και τρίμμα | €6.50

Λεπτές φέτες λούντζα με πορτοκάλι και σάλτσα με σιουσιούκο | €7.00

Μανιταράκια σε κουμανταρία και φρέσκο δενδρολίβανο | €7.00

## ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Φιλέτο Rib-eye, 300γρ | €33.00

Φιλέτο T-bone, 500γρ | €36.00

Πασπαλισμένο με χοντρό αλάτι  
από την αλυκή Λάρνακας

Επιλογή από αρωματισμένο λάδι:  
σκόρδο και δάφνη  
τσίλι και χαλεπιανά  
φρέσκα βότανα και ξύσμα λεμονιού

Ολόκληρο μικρό κοτόπουλο  
με γλυκιά σάλτσα τσίλι και μέντα | €18.00

Αρνίσια παγιδάκια  
με λεμόνι και ρίγανη | €24.00

Χοιρινά παγιδάκια  
με γλασέ από χαρουπόμελο | €17.00

Κατσίκι και χαλλούμι μπέργκερ  
σε σισαμένιο ψωμάκι | €16.50

Ολόκληρες γαρίδες  
σωταρισμένες σε φρέσκο τσίλι, σκόρδο  
και μαϊντανό | €23.00

Σερβίρονται με εποχιακά λαχανικά και πατάτες

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Πέστροφα στο τηγάνι με φρέσκο θυμάρι, ντομάτα και αγκινάρα  
σε στρώση σπαναχιού με πέστο λεμόνι-βασιλικό  
€22.00

Ολόκληρο χαλλούμι στη σχάρα με λιαστές  
και φρέσκες ντομάτες, φρέσκο βασιλικό, μαύρες ελιές και καρδιά αγκινάρας  
€15.50

Σερβίρονται με εποχιακά λαχανικά και πατάτες

Κυπριακές παραδοσιακές ραβιόλες με ψητό παντζάρι, αναρή, πινόλια  
και άσπρη τρούφα  
€18.00

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Αναρόκρεμα  
με αμύγδαλα και αμαρέττο  
€7.00

Crème brulée σιουσιούκο  
€7.00

Brownie σοκολάτας με κιτρόμπλο  
και παγωτό βανίλια  
€6.50

Τρίο Παγωτού  
Ρωτήστε για τις γεύσεις ημέρας  
€3.60