

SALTY HOUSES

Loulos, Kalo Livadi
MYKONOS

• LUNCH MENU •

12:00 - 18:00

• APPETISERS •

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Tarama Dip

Creamy fish roe dip with olive oil,
lemon juice and pita bread

Ταραμοσαλάτα με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού
και πιτούλα

9

Tzatziki

With Mykonian yogurt, garlic,
cucumber and pita bread

Με μυκονιάτικο γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι και πιτούλα

8

Grilled Prawns

Garlic, sweet and chili peppers, parsley, lemon

Σκόρδο, γλυκιά και τσίλι πιπεριά, μαϊντανός, λεμόνι

24

Marinated Anchovies

With apple cider vinegar

Γαύρος μαρινάτος με ξίδι μηλίτη

12

Shrimp Tempura

Guacamole salad, cocktail sauce

Σαλάτα γουακαμόλε, κοκτέιλ sauce

24

Pan fried traditional fennel pie

Onion and spring onion, fennel, herbs, and feta

Παραδοσιακή μαραθόπιτα στο τηγάνι με φρέσκο
και ξερό κρεμμύδι, μάραθο, μυρωδικά και φέτα

16

Grilled Octopus

Fava from Santorini, caramelised onions,
cherry tomatoes confit, capers

Φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένα κρεμμύδια,
τοματίνια κονφί, κάπαρη

24

Beef Fillet Tartare

Black Angus fillet, truffle, chives, wasabi sesame, mushroom pickle, fleur de sel

Φιλέτο Black Angus, σχοινόπρασο, λάδι τρούφας, σουσάμι wasabi, πίκλα μανιτάρια, ανθός αλατιού

29

Fresh Fish Tartare

Lime juice, lime zest, olive oil, chives, chili pepper, coriander, red caviar

Χυμός λάιμ, ξύσμα λάιμ, ελαιόλαδο, σχοινόπρασο, πιπεριά τσίλι, κόλιανδρο, κόκκινο χαβιάρι

24

Shrimp Carpaccio

Lime juice, lime zest, olive oil, tomato juice, basil leaves, fleur de sel

Χυμός λάιμ, ξύσμα λάιμ, ελαιόλαδο, χυμός ντομάτας, φύλλα βασιλικού, ανθός αλατιού

29

• SALADS • ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad

Tomato, feta cheese, cucumber, carob rusk, onion, olives, capers, green pepper and extra virgin Greek olive oil

Ντομάτα, φέτα, αγγούρι, παξιμάδι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, πιπεριά πράσινη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

18

Green Salad

Baby spinach, arugula, fresh herbs, goat cheese, walnuts, currants marinated in Vinsanto wine, calamansi dressing

Baby σπανάκι, ρόκα, φρέσκα μυρωδικά, κατσίκισιο τυρί, καρύδι, σταφίδες μαριναρισμένες σε Βινσάντο και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

18

Shrimp Salad

Avocado, mango, fresh salad leaves, orange juice dressing

Αβοκάντο, μάνγκο, φρέσκα φύλλα σαλάτας, ντρέσινγκ πορτοκαλιού

22

• SNACKS •

ΣΝΑΚ

Club Sandwich

Chicken breast, tomato, iceberg,
cheddar cheese, turkey, bacon mayo
Στήθος κοτόπουλου, ντομάτα, μαρούλι iceberg,
τυρί cheddar, γαλοπούλα, μαγιονέζα μπέικον

20

Shrimp Tacos (4pcs)

Shrimp ceviche, guacamole, mango gel, red caviar
Σεβίτσε γαρίδας, γουακαμόλε, τζελ μάνγκο,
κόκκινο χαβιάρι

18

Chili con Carne Tacos (4pcs)

Ground beef, sour cream, coriander
Μοσχαρίσιος κιμάς, sour cream, κόλιανδρος

16

Black Angus Beef Burger

Brioche bread, cheddar cheese, bacon, tomato jam,
iceberg, truffle mayo, French fries
Ψωμί μπριός, τυρί τσένταρ, μπέικον,
μαρμελάδα ντομάτας, άισπεργκ, μαγιονέζα
τρούφας, πατάτες τηγανητές

26

• MAIN COURSES •

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Bolognese

Ground beef with spaghetti, tomato sauce, parmesan

Μοσχαρίσιος κιμάς με σπαγγέτι,
σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα

19

Moussaka with Seafood

Aubergines, potatoes, variety of seafood

Μελιτζάνες, πατάτες, ποικιλία θαλασσινών

25

Chicken Fillet

Mashed and grilled corn, king oyster mushroom,
potatoes au gratin and parmesan sauce

Πουρές καλαμποκιού, ψητό καλαμπόκι, πατάτες ογκρατέν,
μανιτάρι king oyster, σάλτσα παρμεζάνας

22

Entrecôte Beef Tagliata

Beef fillet, grilled baby carrots, carrot purée,
Café de Paris sauce

Φιλέτο μοσχάρι, ψητά καροτάκια, πουρές καρότου,
σάλτσα Café de Paris

36

Fregola

Crawfish, couscous, lobster bisque,
parmesan and black garlic

Κουσκούς με караβίδα, μπισκ αστακού,
παρμεζάνα, μαύρο σκόρδο

25

Grilled Salmon Fillet

Pea purée, peas, cherry tomatoes, lettuce,
baby broccoli, calamansi dressing

Πουρέ αρακά, αρακά, τοματίνια, μαρούλι,
μπρόκολο, σάλτσα εσπεριδοειδών

23

• DESSERTS •

ΓΛΥΚΑ

Greek Yogurt Panna Cotta

Peach confit, crumble

Ροδάκινο κονφί, κραμπλ

18

Chocolate Soufflé

With vanilla ice cream and crumble

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια και κραμπλ

17

Lemon & Lime Curd Tart

Cream, lemon and lime zest

Κρέμα, λεμόνι και ξύσμα λάιμ

16

Fresh Fruit Salad

Seasonal fruits

Φρούτα εποχής

20

Ice Cream of your Choice

Vanilla, chocolate, strawberry,
mango and lemon sorbet

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα,
μάνγκο και λεμόνι σορμπέ

6 per scoop

Gluten-free and V-Vegan options for some of our dishes are available.
Just ask us.

We only use Greek olive oil of the highest quality.
Please do inform us in case of allergies.

Responsible for regulatory compliance:
CHRYSOULA ADAMOPOULOU.

The establishment is required to provide printed forms in a special case
next to the door, for the formulation of any existing complaints.

Prices are inclusive of all legal charges.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

