

*S*ALTY HOUSES

Loulos, Kalo Livadi
MYKONOS

• 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 κρεμύδια, τοματίνια κονφί, κάπαρη

24

Mussels with Wine and Kefir Sauce

Mussels, wine, kefir, parsley, dill, onion, garlic

Μύδια, κρασί, κεφίρ, μαϊντανός, άνηθος, κρεμμύδι, σκόρδο

17

Beef Fillet Tartare

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

Φιλέτο Black Angus, σχοινόπρασο, λάδι τρούφας, σουσάμι wasabi, πίκλα μανιτάρι, 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, capers, feta cheese, cucumber, carob rusk, onion, olives,
green pepper and extra virgin Greek olive oil

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

18

Green Salad

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

Βαβυ σπανάκι, ρόκα, φρέσκα μυρωδικά, κατσικίσιο 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

• MAIN COURSES •

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Chicken Fillet

Mashed and grilled corn, king oyster mushroom and parmesan sauce

Πουρές καλαμποκιού, ψητό καλαμπόκι,μανιτάρι king oyster, σάλτσα παρμεζάνα

22

Moussaka with Seafood

Potatoes, aubergines, variety of seafood

Μελιτζάνες, πατάτες, ποικιλία θαλασσινών

25

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

Filet Mignon with Port Wine

Beef fillet, butter, rosemary, Port wine, baby potatoes

Μοσχαρίσια φιλετάκια, με σάλτσα βουτύρου, κρασί Πόρτο, πατάτες baby

36

Fresh White Fish

Celery root purée, wild broccoli, bottarga, beurre blanc sauce

Πουρές σελινόριζας, άγριο μπρόκολο, αυγοτάραχο, σάλτσα beurre blanc

29

Grilled Salmon Fillet

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

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

23

Fregola

Crawfish, couscous, lobster bisque, parmesan, black garlic

Κουσκούς με караβίδα, μπισκ αστακού, παρμεζάνα, μαύρο σκόρδο

25

Shrimp Pasta

Linguine, tomato, basil, bottarga

Λινγκουίνι, τομάτα, βασιλικός, αυγοτάραχο

25

Lamb Shank

Mashed potatoes, cherry tomato confit, crispy onions, chives, gravy sauce

Πουρές πατάτας, τοματίνι κονφί, τραγανά κρεμμύδια, σχοινόπρασο, σάλτσα γκρέιβι

29

Surf and Turf

Beef fillet steak, lobster, baby potatoes, salad, beurre Café de Paris

Μοσχαρίσιο φιλέτο, αστακός, πατάτες baby, σαλάτα, σάλτσα beurre Café de Paris

95

• 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

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).

