

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Calamari Masala

€12.00

Calamari and Octopus stir-fried with Coastal Spices, Red Onions and Curry Leaves.

Καλαμάρι και Χταπόδι τσιγαριστό με μπαχαρικά, κόκκινα κρεμμύδια και φύλλα κάρρου.

Atherina Konkani

€10.00

“Atherina” (the local term for Whitebait) marinated with Traditional Spices and crisply fried in Rice Flour and Semolina accompanied with Fresh Lemon Wedges and a Garlic and Saffron Aioli. Αθερίνα μαριναρισμένη με παραδοσιακά μπαχαρικά τηγανισμένη σε αλεύρι ρυζιού και σιμιγδάλι. Συνοδεύεται με φρέσκο λεμόνι, σκόρδο και σαφράν Aioli.

Murgh Malai Kebab

€10.00

Chicken Fillets marinated with Cream Cheese, Mace, Lime, Black Pepper and grilled in the Tandoor to perfection. Served with a Spicy Chilli Sauce.

Φιλέτο κοτόπουλου μαριναρισμένο με τυρί κρέμα, Mace, λάιμ και μαύρο πιπέρι ψημένα τέλεια στο παραδοσιακό φούρνο Tandoor. Σερβίρεται με πικάντικη σάλτσα τσίλι.

Lucknowi Seekh Kebab

€11.00

Minced Lamb marinated with Ginger, Green Chillies, Coriander and a touch of Garam Masala. Served with a Coriander and Mint Sauce.

Αρνίσιος κιμάς μαριναρισμένος με τζίντζερ, πράσινο τσίλι, κολιάνδρο και λίγο από το Garam Masala. Σερβίρεται με Σώς κολιάνδρου και μέντας.

Chilled Mango & Yoghurt Soup

€8.00

A light and refreshing Soup tempered with Mustard Seeds and Fresh Curry Leaves with a touch of Smoked Red Chilli.

Μια ελαφριά και δροσιστική σούπα με σπόρους μουστάρδας, φρέσκα φύλλα κάρρου και λίγο καπνιστό κόκκινο τσίλι.

Sweet Bunjabi Lassi

€8.00

Traditional Indian Cooling and refreshing Yoghurt Drink with Honey

Γλυκό Bunjabi Λάσση 

Παραδοσιακό ινδικό δροσιστικό ποτό με Γιαούρτι και Μέλι

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spicy

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Phaldari Chaat

€10.00

Pineapple, Grapes, Melon, Pomegranate Kernels, Potatoes, Avocado, Chickpeas and Greens drizzled with a Tangy Tamarind Dressing.

Ανανάς, σταφύλια, πεπόνι, ρόδι, πατάτες, αβογάντο, ρεβύθια και πράσινη σαλάτα με σάλτσα Tangy Tamarind.

Halloumi Pakora

€8.00

Crisp Fried "Halloumi" Cheese Fritters in a Chickpea Flour Batter spiced with Thyme and served with Mango Chutney.

Τραγανό τηγανισμένο χαλλούμι με ζύμη από ρεβύθι αρωματισμένο με θυμάρι. Σερβίρονται με Mango Chutney.

Onion Bhajji

€8.00

Onions, Fresh Coriander, Chillies, Garlic, Ginger, Curry, Turmeric, Cumin & Dry Coriander.

Κρεμμύδι Bhajji

Κρεμμύδια, φρέσκο κόλιανδρο, τσίλι, σκόρδο, τζίντζερ, κάρυ, Κουρκουμά, Κύμινο & κολιάνδρος.

Bhajji or Bhaji is a spicy Indian snack with several variants. It is usually used as a topping on various Indian meals, but has become popular to eat alone as a snack. Bhaji's may be served with a slice of Lemon or with Mango Chutney and are traditionally mild to the taste.

Bhajji ή Bhaji είναι ένα πικάντικο ινδικό σνακ με πολλές παραλλαγές. Χρησιμοποιείται συνήθως σε διάφορα ινδικά φαγητά, αλλά έχει γίνει δημοφιλής και μπορεί να σερβιρηστεί μόνο του ως ένα σνακ. Το Bhaji μπορεί να συνοδευτεί με μια φέτα λεμόνι ή με Mango Chutney και είναι παραδοσιακά ήπιο στη γεύση.

Vegetable Samosa

€9.00

Homemade Pastry filled with a Spicy Potato and Garden Peas and spiked with Cumin. Served with Tamarind Chutney.

Σπιτική Ζύμη γεμιστή με πικάντικες πατάτες, μπιζέλια και κύμινο. Σερβίρεται με Tamarind Chutney.

Mixed Starter Platter

€13.00

The Chefs selection of five of his favourite starters of the day.

Η επιλογή του Σεφ με 5 διαφορετικά ορεκτικά

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

TANDOORI GRILLS

In keeping with the traditions of the North West Frontier, choice cuts of Shellfish, Fish and Meat are steeped in Yoghurt and Tandoori Spices, then grilled in our charcoal-fired Tandoori clay ovens.

Σύμφωνα με τις παραδόσεις της Βορειοδυτικής Επαρχίας, επιλογές από οστρακοειδή, ψάρια και κρέας βουτηγμένα σε γιαούρτι και μπαχαρικά Tandoori. Ψήνονται στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor.

Tandoori Jhinga

€25.00

King Prawns marinated in Pickling Spices and grilled in the Tandoor. Served with a Spicy Chilli Sauce.

Γαρίδες μαριναρισμένες σε μπαχαρικά ψημένα στο Tandoor. Σερβίρονται με καυτερό τσίλι σως.

Macchi Anarkali

€23.00

Salmon Steaks rolled in Fennel, Chillies, Aniseed and grilled in the Tandoor. Served with a Tomato Chutney.

Σολομός τυλιγμένος με μάραθο, τσίλι, γλυκάνισο ψημένος στο Tandoor. Σερβίρεται με Ντομάτα Chutney.

Murgh Tandoori

€16.00

Chicken Leg and Drumstick marinated in Tandoori Spices and grilled. Served with a Mint & Coriander Sauce.

Κοτόπουλο μπούτι και μηρός μαριναρισμένα σε Tandoori και ψημένα στον φούρνο. Σερβίρεται με σάλτσα από δυόσμο και κολιάνδρο.

Shahi Lamb Chops

€20.00

Lamb Chops marinated with Aphrodisiac Spices and best served medium rare. Served with a Mint & Coriander Sauce.

Φρέσκα παιδάκια μαριναρισμένα με αφροδισιακά μπαχαρικά. Σερβίρονται καλύτερα μέτρια ψημένα, μαζί με σάλτσα από δυόσμο και κολιάνδρο.

Tandoori Mixed Grill Platter

€26.00

A selection of Grills served with Naan Bread, Salad and accompanying Chutneys (Please ask your waiter).

Επιλογές της σχάρας.

Σερβίρονται με ψωμί Naan, σαλάτα και τα συνοδευτικά Chutneys.

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Kerala Red Fish Curry

€24.00

Kashmiri chili powder gives a nice red colour to the curry without being too spicy. Indian Ocean Red Snapper with the Red Curry Sauce, usually eaten with Basmati Rice on the South Coast of India.

Κεράλα Red Fish Curry

Το Κασμίρ τσίλι σε σκόνη δίνει ένα ωραίο κόκκινο χρώμα στο κάρι, χωρίς να είναι πάρα πολύ πικάντικο. Σφυρίδα Ινδικού Ωκεανού με κόκκινη σάλτσα κάρι.

Συνήθως σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι στη νότια ακτή της Ινδίας.

Chemmeen Moilee Curry

€22.00

Black Tiger Prawns simmered with Ginger, Fenugreek, Garlic, Fresh Tomatoes, Green Chillies, Coconut Cream and perfumed with fragrant Curry Leaves as in the coastal towns of Kerala.

Γαρίδες "Black Tiger" με τζίντζερ, χόρτα του λιβαδιού, σκόρδο, φρέσκες ντομάτες, πράσινες πιπεριές, κρέμα καρύδας και φύλλα κάρρυ, ψημένο παραδοσιακά στις παραλιακές πόλεις της Κεράλα.

Machi Amritsari

€18.00

Fish & Chips with a difference!

Nile Perch Fish Fillet batter-fried Punjabi style, in Chickpea Flour with Thyme and Carom Seeds. Served with Crispy Chips, Onion Relish and Mint Chutney.

Fish & Chips με μια διαφορά! Πέρκα του Νείλου τηγανισμένη σε κουρκούτι Punjabi στυλ, σε αλεύρι από ρεβύθι, θυμάρι και Carom seeds.

Σερβίρεται με τραγανές πατάτες, Onion Relish and Mint Chutney.

Seafood Stew

€18.00

Prawns, Black Shell Mussels, Calamari and Octopus cooked with Onions, Red Chillies, Ginger, Cumin, Garlic and Turmeric in Coconut Milk.

Reminiscent of a French Bouillabaisse, this Pondicherry favourite is typically eaten with Steamed Basmati Rice.

Γαρίδες, Μύδια, Καλαμάρι και χταπόδι μαγειρεμένο με κρεμμύδια, Κόκκινες πιπεριές, τζίντζερ, κύμινο, σκόρδο και κουρκουμά σε γάλα καρύδας. Θυμίζει γαλλική Bouillabaisse, αυτό το αγαπημένο Pondicherry

Συνήθως σερβίρεται με ρύζι Basmati.

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Murgh Makhani

€16.00

Chicken Fillet gently braised in a Creamy Tomato Sauce with Kasoori Methi, mild Tandoori Spices and finished with Butter.
Φιλέτο Κοτόπουλο απαλά κοκκινισμένο σε μια κρεμώδες σάλτσα ντομάτας με Kasoori Methi, ήπιο Tandoori και βούτυρο.

Murgh Tikka Masala

€16.00

The all round favourite! Home-style cooked Chicken Tikka with Onions, Tomatoes and Peppers in a Mild Sauce.

Σε όλους αγαπημένο! Σπιτικά μαγειρεμένο κοτόπουλο Tikka με κρεμμύδια, ντομάτες και πιπεριές σε μία ήπια σάλτσα.

Pork Vindaloo

€17.00

The traditional Goan dish of Belly and Shoulder Pork cooked with Red Chillies, Coriander, Tomatoes, Malt Vinegar and Pickled Onions.

Το παραδοσιακό πιάτο της περιοχής Goan, χοιρινό μπέικον και ώμος μαγειρεμένα με κόκκινο τσίλι, κολιάνδρο, ντομάτες, ξύδι και κρεμμύδια τουρσί.

Lamb Rogan Josh

€19.00

The classic curry of Kashmir. Lamb Shank slowly braised with Ginger, Garlic, Red Chillies, Coriander, Garam Masala and Yoghurt.

Το κλασικό κάρρυ του Κασμίρ. Αρνάκι κοκκινιστό με τζίντζερ, σκόρδο, κόκκινο τσίλι, κολιάνδρο, Garam Masala και γιαούρτι.

Hyderabadi Lamb Biryani

€21.00

Basmati Rice and Spiced Lamb layered together with Aromatic Spices and topped with Caramelized Onions, Mint, Pomegranate Seeds, Saffron, Quail Egg and sealed in a pot and slow cooked in the oven.

Ρύζι Basmati με πικάντικα στρώματα από αρνί μαζί με αρωματικά μπαχαρικά καλυμμένο με καραμελωμένα κρεμμύδια, δυόσμο, ρόδι, σαφράν και αυγά ορτυκιού.

Irachi Olathiu

€23.00

Beef Fillet sauted with rich aromatic Coastal Spices with Red Onions, Curry Leaves and Coconut flakes.

Βοδινό φιλέτο σωτέ με πλούσια αρωματικά μπαχαρικά, κόκκινα κρεμμύδια, κάρρυ φύλλα και ξύσμα από καρύδα.

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Nawabi Kofta Curry

€19.00

Grilled Beef Kofta braised in a rich Khorma Sauce with Fresh Fruits and Nuts.

Kofta με Κυπριακό βοδινό κρέας, σερβίρεται κοκκινιστό με πλούσια Khorma σάλτσα. Συνοδεύεται με φρέσκα φρούτα και ξηρούς καρπούς.

VEGETARIAN MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Bhindi do Pyaza

€12.00

Okra tossed with Whole Spices, Red Onions, Tomatoes, Cumin and Coriander with Dry Mango Powder.

Μπάμιες με μπαχαρικά, κόκκινα κρεμμύδια, ντομάτες, κύμινο, κολιάνδρο και γεύση από μάγκο.

Jalfrezi Paneer

€12.00

Mixed Bell Peppers sautéed with Butter, Green Chillies and Ginger with Fresh Cottage Cheese.

Πιπεριές σοταρισμένες με βούτυρο, πράσινο τσίλι και Τζίντζερ μαζί με φρέσκο τυρί cottage.

Bombay Aloo

€10.00

Stir-fried Seed Potatoes with Whole Spices and Fresh Coriander.

Μικρές πατάτες με μπαχαρικά και φρέσκο κολιάνδρο.

Chana Masala

€10.00

Chickpeas sautéed with Aromatic Spices and tinged with Tamarind.

Ρεβύθια σοταρισμένα με αρωματικά μπαχαρικά και Tamarind.

Mushroom Curry

€10.00

Fragrant Spices, Ginger and Chilli add flavour in a tasty recipe for an Indian Mushroom Vegetarian Curry.

Τα αρωματικά μπαχαρικά το τζίντζερ και το τσίλι προσθέτουν μία γεύση σε μία Ινδική συνταγή από Μανιτάρι και Curry.

 Moderately Spicy

  Medium Spicy

   Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

ACCOMPANIMENTS / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Cucumber & Pomegranate Raita **V**

€5.00

Natural Yoghurt Dip with Cucumber, Pomegranate Pearls and enhanced with a touch of Paprika and Cumin.

Φυσικό γιαούρτι με αγγούρι, ρόδι, πάπρικα και κύμινο.

Tadka Dal **V**

€5.00

Yellow Lentils simmered with Ginger, Tomatoes, Green Chillies, Fresh Coriander and tempered with Garlic and Cumin Seeds.

Κίτρινες Φακές σιγοβρασμένες με τζίντζερ, ντομάτες, πράσινες πιπεριές, φρέσκο κόλιανδρο, σκόρδο και κύμινο.

Caper & Carrot Kachumber **V**

€5.00

Local Cypriot Caper Berries, Caper Leaves, Chopped Carrots, Green Chillies, Spring Onions and Lime.

Τοπική ελληνική κάπαρη, καπαρόφυλλα, ψιλοκομμένα καρότα, πράσινες πιπεριές, κρεμμυδάκια και λάϊμ.

Mumbai Salad **V**

€5.00

Mixed Greens, Tomatoes, Cucumber, Radish, Spring Onions and Lime.

Πράσινη Σαλάτα με ντομάτες, αγγούρι, ραπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια και λάϊμ.



Moderately Spicy



Medium Spicy



Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

RICE AND BREADS / PYZI KAI ΨΩΜΙΑ

Sada Chawal V

€3.00

Long Grain Basmati Rice, steamed to perfection.
Μακρύκοκκο ρύζι Basmati βρασμένο στον ατμό.

Coconut Rice V

€4.00

Mixture of Wild Rice and Basmati Rice cooked with Coconut Milk, Coconut Powder and Curry Leaves
Μείγμα από άγριο ρύζι και Basmati μαγειρεμένο με γάλα καρύδας, Καρύδα Σκόνη και Curry Φύλλα

Zafrani Pulao V

€4.00

Basmati Rice enhanced with Cinnamon, Cardamom, Cloves, Cumin and perfumed with Saffron.
Ρύζι Basmati με κανέλα, κάρδαμο, γαρύφαλο, κύμινο και αρωματισμένο με σαφράν.

Naan V

€3.00

Wheat Flour Leavened Bread in a classic teardrop shape cooked in the Tandoor.
Ψωμί από σιτάλευρο με προζύμι σε ένα κλασικό σχήμα από δάκρυ ψημένο στο παραδοσιακό φούρνο Tandoor.

Kulcha

€5.00

Naan Breads filled with your choice of filling:
Onion and Garlic
Chilli and Corriander
Cheese
Spiced Lamb (Kheema)
Fruit and Nuts (Peshwari)
Ψωμιά γεμιστά με υλικά της προτίμησής σας:

- Κρεμμύδι και σκόρδο
- τσίλι και κόλιανδρος
- Τυρί
- Αρνί Πικάντικο (Kheema)
- Φρούτα και ξηροί καρποί (Peshwari)

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Chawal ki Kheer Slow cooked Basmati Rice and Wild Rice in Whole Milk and Cream with Plump Raisins and Cinnamon. Σιγόμαγειρεμένο ρύζι Basmati και άγριο ρύζι με γάλα , κρέμα, σταφίδες και κανέλα.	€5.00
Gulabi Phirni Traditionally served at Indian weddings, a rich Rose Pudding garnished with Pistachios. Σερβίρεται στους παραδοσιακούς ινδικούς γάμους, μια πλούσια πουτίγκα τριαντάφυλλο γαρνιρισμένη με Φιστίκια.	€5.00
Gajar Ka Halwa Sweet Dessert Pudding associated mainly with the North India. It is made by placing grated Carrot, Cardamom and Cloves in a pot containing a specific amount of Water, Milk and Sugar and then cooking while stirring regularly. Γλυκό επιδόρπιο πουτίγκα που σχετίζεται κυρίως με τη Βόρεια Ινδία. Ένα μείγμα από τριμμένο καρότο, κάρδαμο και γαρίφαλο σε ένα δοχείο που περιέχει μία συγκεκριμένη ποσότητα νερού, γάλακτος και ζάχαρης.	€6.00
Apni Paand ki Mithai The Chefs selection of three of his favourite Desserts of the Day. Τρεις επιλογές από τα αγαπημένα επιδόρπια του Chef	€8.00
Pistachio Phirnee Traditionally served at Indian Weddings, a rich Pistachio Pudding Μια πλούσια πουτίγκα από Φυστίκι που σερβίρεται σε ινδικούς Γάμους.	€6.00
Selection of Ice Cream and Sorbets (Please ask your waiter) Επιλογή από παγωτά και γρανίτες	€5.00
Dark Chocolate Mousse with Star Anise Μους μαύρης σοκολάτας με Γλυκάνισο	€6.00
Ginger and Cypriot Honey Crème Brûlée Crème Brûlée με Τζίντζερ και κυπριακό Μέλι	€6.00
Mango Cheesecake Μάγκο Cheesecake	€6.00

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

Champagnes & Sparkling Wines Σαμπάνιες & Αεριούχα Κρασιά

Champagnes / Σαμπάνιες	37.5cl	75cl
Ruinart Blanc de Blancs, Brut (Recommended by our Sommelier)		€130.00
Ruinart Rosé, Brut (Recommended by our Sommelier)		€130.00
'R' de Ruinart Brut (Recommended by our Sommelier)		€99.00
Mumm's Cordon Rouge		€99.00
Moët et Chandon		€99.00
Moët et Chandon	€50.00	

Sparkling Wines / Αφρώδη Κρασιά

Prosecco Zardetto DOCG, Italy	€35.00
-------------------------------	--------

Champagnes by the Glass Σαμπάνιες Με Το Ποτήρι

Moët et Chandon	15cl	€17.00
-----------------	------	--------



Prices include 10% service charge and VAT
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

White Wines by the Glass
Λεύκα κρασιά με το ποτήρι

15cl

Alkion, Xynisteri, Malia Village, Cyprus	€6.00
Nikoletino White Dry, Xynisteri, Cyprus	€6.00
Island White, Xynisteri, Cyprus	€6.00
Persefoni Xynisteri, Statos / Agios Fotios Village, Cyprus	€6.00
Domaine de Bachellery, Chardonnay 2010, Vin de Pays d'Oc, France	€6.00

Rosé Wines by the Glass
Ροζέ Κρασιά με το ποτήρι

Island Rosé, Cyprus	€5.00
---------------------	-------

Red Wines by the Glass
Κόκκινα κρασιά με το ποτήρι

Lambouri Red Dry Lambouri Winery, Cyprus	€6.00
Nikoletino Red Dry Nikoletino Winery, Arsos Village	€6.00
Island Red, Cyprus	€5.00
Domaine de Bachellery, Cabernet Sauvignon 2009, Vin De Pays d'Oc, France	€6.00



Moderately Spicy



Medium Spicy



Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

Cypriot Wines – A Brief History

Κυπριακά Κρασιά - Greek

Recent excavations on the island by Italian archaeologists at villages such as Pyrgos and Erimi have revealed that the production of wine in Cyprus dates back some 6000 years, making this cultural heritage the oldest in the Mediterranean basin. This even leads to the assumption that Cyprus triggered the spread of wine-making to Greece, Italy, France and other Mediterranean regions. Despite a lapse in time, Cypriot wines have come a long way in recent years and are on a road of reorientation towards exceptional quality.

Cypriot White Wines

Κυπριακά Λευκά Κρασιά

The most widespread indigenous white grape variety of Cyprus is the Xynisteri, which produces fresh, pale-coloured, light wines with low alcohol levels that should be consumed when young and robust. Other, lesser used varieties include the Promara, Spourtiko, Kanela & Morokanela. An extensive number of imported white grape varieties are also grown and used in wine-making in Cyprus.

	75cl
Amalthia, Fikardos Winery, Pafos, Regional, Winery	€19.50
Nikoletino, White Dry, Xynisteri, Nikoletino Winery, Arsos Village	€19.50
Lambouri White Dry, Lambouri Winery Kato Platres, Wine Villages of Limassol	€19.50
Persefoni Xynisteri, Statos / Agios Fotios Village, Winemaker: Kolios Leonidas	€25.00
Ezousa, Xinisteri Ezousa Winery, Paphos Wine Region	€28.00
Melapsopodi, Sauvignon Blank Tsalapatis Winery, Paphos Wine Region	€35.00

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

Cypriot Rosé Wines Κυπριακά Ροζέ Κρασιά

75cl

Fikardos, Iocasti, Mourvende, Rosé Dry
Kathikas Village, Paphos

€19.50

Santa Marina Rosé,
Mavro / Carignan Noir, Medium Sweet Rosé Wine
Sodap - Kamanterena Wineries

€19.50

Eros, Maratheftiko, Rosé
Ezousa Winery, Paphos Wine Region

€28.00

Recommended by our Sommelier

Casa Lapostolle, Sauvignon Blanc
Central Valley, Chile

€32.00

Cypriot Red Wines Κυπριακά Κόκκινα Κρασιά

Indigenous red grape varieties of Cyprus are the Maratheftiko or Bambakada, Mavro (which means 'black') and Ofthalmo. Maratheftiko, a very rare variety, makes for a very concentrated wine but dynamic enough to produce a multitude of wines, from rosés and light reds to high quality red wines of intense colours and thick fruity aromas. Although an excellent variety, it is not used extensively. The Mavro variety makes a superb table wine, although it is not amenable to ageing and needs drinking very young. Ofthalmo accounts for a very small percentage scattered over the Cypriot vineyard.

Cabernet Sauvignon, Nikolettino Winery, Arsos
Wine Villages of the Limassol Region

€27.00

Ezousa, Cabernet Sauvignon, Mourvedre
Ezousa Winery, Paphos Wine Region

€29.00

Ezousa, Syrah
Ezousa Winery, Paphos Wine Region

€39.00

Tsalapatis, Syrah
Tsalapatis Winery, Paphos Wine Region

€32.00

Marganos, Cabernet Sauvignon
Tsalapatis Winery, Paphos Wine Region

€32.00

 Moderately Spicy

 Medium Spicy

 Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

European Wines / Ευρωπαϊκά Κρασιά

Italian Wines / Ιταλικά Κρασιά

White / Λευκά	37.5cl	75cl
Pinot Grigio DOC Campanille, Friuli		€26.00
Soave Classico DOC Zenato, Veneto	€16.00	€24.00

Rosé / Ροζέ

Rosé Sicilia, Planeta, Sicily		€33.00
-------------------------------	--	--------

Red / Κόκκινα

Valpolicella Classico Superiore DOC, Zenato, Veneto	€18.00	€33.00
Chianti del Barone Ricasoli DOCG Barone Ricasoli, Tuscany		€27.00

French Wines / Γαλλικά Κρασιά

Rosé / Ροζέ

Côtes du Rhône E. Guigal, Rhône		€30.00
------------------------------------	--	--------



Moderately Spicy



Medium Spicy



Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

New World Wines / Κρασιά Νέων Χωρών

Chilean Wines / Χιλιανά Κρασιά

White / Λευκά

75cl

Casa Lapostolle, Sauvignon Blanc
(Recommended by our Sommelier)

€32.00

Red / Κόκκινα

Casa Lapostolle, Merlot
(Recommended by our Sommelier)

€32.00

Australian Wines / Αυστραλεζικά Κρασιά

White / Λευκά

Wolf Blass Chardonnay Semillon, Yellow Label

€26.00

Red / Κόκκινα

Wolf Blass Shiraz, Yellow Label

€28.00

Californian Wines / Κρασιά από την Καλιφόρνια

Rosé / Ροζέ

Beringer Zinfandel Rosé
(Recommended by our Sommelier)

€33.00

New Zealand Wines / Κρασιά από την Νέα Ζηλανδία

White / Λευκά

Marlborough Sauvignon Blanc
Matua Valley

€38.00



Moderately Spicy



Medium Spicy



Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ

Dessert Wines

15cl

St. John Commandaria, Keo Winery,
Limassol, Cyprus

€4.00

Muscat de Beaumes-de-Venise
Vidal-Fleury, France

€9.50

Beers / Μπύρες

Keo 33cl

€3.50

Carlsberg 33cl

€3.50

Heineken 33cl

€4.50

Kingfisher Indian Beer 33cl

€4.50

Stella Artois 33cl

€4.50

Becks 33cl

€4.50

Becks (Non-Alcoholic) 33cl

€4.50

Corona 33cl

€4.50

Guinness 44cl

€4.50

Non-Alcoholic Drinks / Μη Αλκοολούχα Ποτά

Soft Drinks 27cl

€3.50

Fruit Juices

€3.50

Iced Tea (Lemon and Peach) 33cl

€3.50

Imported Sparkling Water 33cl

€2.50

Imported Sparkling Water 75cl

€4.00

Local Mineral Water 50cl

€2.50

Local Mineral Water 100cl

€3.50

Hot Beverages / Ζεστά ροφήματα

Masala Chai

€4.50

Tea Selection

€3.50

Cyprus Coffee

€3.00

Instant Coffee

€3.50

Filter Coffee

€4.00

Espresso

€3.50

Double Espresso

€4.50

Cappuccino

€4.50

Hot Chocolate

€4.50



Moderately Spicy



Medium Spicy



Very Spice

Prices include 10% service charge and VAT

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 10% φόρους υπηρεσίας και ΦΠΑ