

WHEN IT COMES TO YOUR ALLERGY, YOU'RE THE EXPERT.

If you have an allergy or sensitivity to a certain food, no matter how big or small, it's important you let us know. Please contact our Front Office desk to arrange an appointment with our Food & Beverage Manager and Executive Chef. To help make things clearer, on our buffets and menus, we've labelled the most common allergens which could be present in our food. Please use these as an indicator to help you make an informed decision about what you put on your plate.

ΟΤΑΝ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ, ΕΣΕΙΣ ΕΙΣΤΕ Ο ΕΙΔΙΚΟΣ.

Αν έχετε κάποια αλλεργία ή ευαισθησία σε κάποιο συγκεκριμένο φαγητό, είναι πολύ σημαντικό να το γνωρίζουμε. Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στην υποδοχή για να κανονίσετε ένα ραντεβού με τον Food & Beverage Manager και τον Executive Chef. Για να κάνουμε τα πράγματα πιο σαφή, στα μπουφέ και τα μενού μας έχουμε επισημάνει τις πιο διαδεδομένες αλλεργίες που μπορεί να υπάρχουν στο φαγητό μας. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε την παρακάτω σήμανση για να ξέρετε τι βάζετε στο πιάτο σας.



KYPRIAKOS MEZES "TRADITIONAL CYPRIOT MEZE"

€18.00 per person

(Meze is served for a minimum of two people)

What is a meze?

Nearly every Middle Eastern or Mediterranean cook book describes the Eastern Mediterranean 'maza' (the Greek translation is 'meze', and is more commonly employed by English language writers) as 'appetisers'. Mezedes (plural) are titbits served on small plates and they resemble appetisers or tapas.

In fact, there is nothing wrong in serving them as appetisers. However, for the record it is incorrect to speak of the offerings at the Mediterranean meze table as merely appetisers. To think of these small dishes as appetisers is to misunderstand the Eastern Mediterranean culinary sensibility. For a Greek, a Cypriot and a Lebanese person, the notion of food required to 'open the appetite' is completely bizarre. The rationale is simply to start eating; one is hungry and the stomach enzymes are ready to go to work. A meze table is the entire dinner, thus it is more appropriate to compare meze to the Scandinavian 'smorgasbord', to which it is more philosophically related.

However, despite the origin of meze, our aim here is to offer you a unique experience. Consequently, there is no menu for meze. The composition depends on the available fresh ingredients of the day and the creativity of the Chef. Therefore, partaking in a meze does not necessarily imply repetition.

Our kitchen team takes great pride in their preparation and their most gratifying reward is seeing the dishes return empty. The secret of eating a meze is patience. One must try all dishes as they arrive at the table, whilst always bearing in mind that the dish to follow may be better than the one before.

Kali sas orexi!

Our Cypriot Meze is consisted of:

Traditional Local Dips and Refreshing Salad, Grilled Pita and Local Koulouri Bread, Hot Starters and Grilled Items

Followed by:

Fresh Daily cooked Seasonal Dishes, Slow-Cooked Meat Dishes in our Traditional Oven, Small Dishes of Vegetables and Potatoes

And finally finished with:

Traditional Cypriot Homemade Sweets and Seasonal Fruits



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΜΕΖΕΣ

€18.00 ανά άτομο

(Σερβίζεται για τουλάχιστον 2 άτομα)

Τι είναι οι μεζέδες;

Σχεδόν σε κάθε βιβλίο μαγειρικής στη Μέση Ανατολή και τη Μεσόγειο βρίσκει κανείς τη «μάζα» (στα ελληνικά μεζές, όρος που χρησιμοποιείται κυρίως από τους αγγλόφωνους) ως «ορεκτικά». Οι μεζέδες είναι εδέσματα που σερβίρονται σε μικρά πιατάκια και μοιάζουν με ορεκτικά ή τάπας.

Στην πραγματικότητα, δεν είναι κακό να σερβίρονται ως ορεκτικά, όμως για τους Μεσογειακούς, οι μεζέδες δεν είναι απλά και μόνο ορεκτικά, είναι μέρος του πολιτισμού και της μαγειρικής παράδοσης τους. Για έναν Έλληνα, Κύπριο και Λιβανέζο, η ιδέα ενός φαγητού να «σου ανοίγει την όρεξη» είναι εντελώς παράξενη. Η λογική είναι όταν πεινάς να τρως. Οι μεζέδες είναι ένα ολόκληρο γεύμα, έτσι ίσως είναι καταλληλότερο να τους συγκρίνουμε με τους σκανδιναβικούς μεζέδες μοργκάσμπορντ.

Στόχος μας εδώ, παρόλα αυτά, είναι να σας προσφέρουμε μία μοναδική εμπειρία. Ως εκ τούτου, δεν υπάρχει συγκεκριμένο μενού για μεζέδες, καθώς τα πιάτα βασίζονται σε φρέσκα και πάντα διαθέσιμα υλικά, αλλά και στη δημιουργικότητα του μάγειρα, προσφέροντάς σας έτσι κάθε φορά μία διαφορετική γευστική εμπειρία.

Η ομάδα μαγείρων μας είναι περήφανη για τους μεζέδες της και η επιβράβευση που παίρνει από τον κόσμο είναι όταν τα πιάτα επιστρέφουν άδεια. Το μυστικό στους μεζέδες είναι η υπομονή. Πρέπει πάντοτε να δοκιμάζετε όλα τα πιάτα, έχοντας βέβαια υπόψη ότι το επόμενο μπορεί να είναι καλύτερο.

Καλή σας όρεξη!

Ο Κυπριακός μεζές μας αποτελείται από:

Παραδοσιακές Αλοιφές και Δροσιστική Σαλάτα, Πίτα Σχάρας και Τοπικό Κουλούρι, Ζεστά Ορεκτικά και Ψητά Είδη

Ακολουθούμενα από:

Φρεσκομαγειρεμένα Εποχιακά Πιάτα Ημέρας, Σιγομαγειρεμένα Πιάτα με βάση το Κρέας στον Παραδοσιακό μας Φούρνο, Πιάτα Λαχανικών και Πατατών

Και τελειώνοντας με:

Παραδοσιακά Κυπριακά Γλυκά και Φρούτα Εποχής



SALADS & STARTERS / ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Pithari Salata 😊

€12.00

Tomatoes, Cucumber, Peppers, Red Onion, Capers, Feta Cheese & Fresh Mint

Ντομάτες, Αγγουράκι, Πιπεριές, Κόκκινο Κρεμμύδι, Κουτρουβί, Φέτα & Δυόσμος



Paradosiaka Voutimata

each €3.50

Tahini, Tzatziki, Eggplant, Tirokafteri, Houmous, Taramasalata

Ταχίνι, Τζατζίκι, Μελιτζάνα, Τυροκαυτερή, Χούμους, Ταραμάς



Feta Bougiourdi

€9.00

Melted Baked Feta Cheese in a clay pot, Olive Oil, Tomatoes, Mushrooms, Onions & Peppers

Τυρί Φέτα Ψημένο Σε Τσούκα, Ελαιόλαδο, Ντομάτες, Μανιτάρια, Κρεμμύδια & Πιπεριές



Garides Sxaras

€14.00

Citrus Grilled Prawns, Coriander Leaves, & Creamed Smoked Eggplant

Γαρίδες Σχάρας με Εσπεριδοειδή, Φύλλα Κόλιανδρου & Κρέμα Μελιτζάνας



Halloumi sta Karbouna 😊

€9.00

Traditional Village Halloumi, Sweet Cherry Confit, Rocket & Carob Syrup

Παραδοσιακό Χωριάτικο Χαλούμι, Γλυκό Κεράσι, Φύλλα Ρόκας & Χαρουπόμελο



Manitaria Sxaras

€8.50

Grilled Garlic Mushrooms, Fresh Mountain Herbs, Pita Bread, Avocado & Ladolemono

Μανιτάρια Σχάρας με Σκόρδο, Φρέσκα Βότανα, Πίτα Σχάρας, Αβοκάντο & Λαδολέμονο



Oxtapodaki Saganaki

€12.50

Octopus cooked in a clay pot, Rich Tomato Sauce, Feta Cheese, Ouzo & Dill

Χταπόδι Σιγοψημένο σε Παραδοσιακή Τσούκα, Σάλτσα Ντομάτας, Φέτα, Ούζο και Άνηθο



MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Beef Giaourtlou 😊

€16.00

Grilled Beef Kebab with Mountain Herbs, served with a rich Tomato Sauce, Red Onions & Paprika

Βοδινό Κεμπάπ με Αρωματικά Βότανα, Πλούσια Σάλτσα Ντομάτας, Κόκκινο Κρεμμύδι & Πάπρικα



Xirini Kotoleta Sxaras

€17.00

Grilled Marinated Pork Chop with Oregano & Olive Oil, served with Roast Potatoes

Χοιρινή Μπριζόλα Σχάρας, Μαριναρισμένη με Ρίγανη, Ελαιόλαδο, Σερβιρισμένη με Πατάτες

Kotopoulo Sxaras

€16.00

Grilled Marinated Half Chicken with Coriander & Garlic, served with Roast Potatoes

Μαριναρισμένο Μισό Κοτόπουλο στη Σχάρα με Κόλιανδρο & Σκόρδο, σερβιρισμένο με Πατάτες

Arnaki Kleftiko ston Xilofourno

€19.00

Baby Lamb Shank baked in a clay oven, Roast Potatoes & Pourgouri

Κότσι από Ζυγούρι Ψημένο στον Ξυλόφουρνο, Πατάτες Φούρνου & Πουργούρι



Kotopoulo Souvlaki 😊

€14.00

Marinated Chicken Kebab with Yoghurt, Peppers, Onions, & Potatoes

Μαριναρισμένο Κοτόπουλο Σουβλάκι με Γιαούρτι, Πιπεριές, Κρεμμύδια & Πατάτες



Tourlou Tourlou

€13.00

Seasonal Vegetables cooked in a rich Tomato Sauce with Oregano & Basil, topped with Crumbled Feta Cheese and served in a clay pot

Εποχιακά Λαχανικά Ψημένα σε Πλούσια Σάλτσα Ντομάτας με Ρίγανη & Βασιλικό με Τυρί Φέτα σε Τσούκα



Meat Moussaka

€16.00

Traditional dish with Eggplant, Zucchini, Potatoes, Minced Beef Ragoût & Kefalotyri Cheese Sauce, cooked in a clay pot and served with Village Salad

Παραδοσιακό Πιάτο με Μελιτζάνα, Κολοκυθάκι, Πατάτες, Βοδινό Κιμά, Σάλτσα Κεφαλοτύρι, Ψημένο σε Τσούκα με Χωριάτικη Σαλάτα



Calamari sto Tiganaki 😊

€16.00

Golden Crispy-Fried Calamari, Homemade French Fries & Chunky Avocado Cream

Τηγανητό Καλαμαράκι, Πατάτες Τηγανητές & Κρέμα Αβοκάντο



Lavraki Sxaras €19.00

**Marinated Grilled Sea Bass Fillet, Mountain Greens,
Roast Potatoes & Ladolemono**

Λαβράκι Μαριναρισμένο στη Σχάρα, Χόρτα του Βουνού, Πατάτες & Λαδολέμονο



Garides Sxaras €19.00

**Citrus Grilled Prawns, Coriander Leaves, Creamed Smoked Eggplant
& Potatoes**

Γαρίδες Σχάρας με Εσπεριδοειδή, Φύλλα Κόλιανδρου, Κρέμα Μελιτζάνας
& Πατάτες



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Baklava €7.00

**Slow cooked Layers of Filo Pastry, Crushed Almonds, Dark Chocolate,
Cinnamon Honey Syrup & Chios Masticha Ice Cream**

Τραγανό Φύλλο Κρούστας, Σπασμένα Αμύγδαλα, Μαύρη Σοκολάτα,
Σιρόπι Μελιού & Κανέλας & Παγωτό Μαστίχας Χίου



Halvas tis Katsarolas €7.00

**Semolina Cake with Raisins, Walnuts & Almonds, served with Hot
Carob Syrup & Masticha Ice Cream**

Σιμιγδάλι με Σταφίδες, Καρύδια και Αμύγδαλα, Ζεστό Χαρουπόμελο
& Παγωτό Μαστίχα



Galaktoboureko €7.00

**Crispy Filo Pastry envelope filled with Orange Flavoured
Vanilla Cream & Honey Sauce**

Φάκελος από Τραγανό Φύλλο Κρούστας, Κρέμα Βανίλιας με
Άρωμα Πορτοκάλι & Σάλτσα Μελιού



**Ice Cream Selection (1 scoop) /
Επιλογή από Παγωτό (1 μπάλα)** €2.00

Please ask the waiter for available flavours

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις



**Ice Cream Selection (3 scoops) /
Επιλογή από Παγωτό (3 μπάλες)** €5.50

Please ask the waiter for available flavours

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις



BEVERAGE LIST / ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ

APERITIFS 4CL / ΑΠΕΡΙΤΙΦ 4CL

Ouzo Plomari	€6.00
--------------	-------

SPIRITS 4CL / ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ 4CL

Gordon's Gin	€6.00
--------------	-------

Smirnoff Vodka	€6.00
----------------	-------

J&B Rare	€6.00
----------	-------

Jack Daniel's	€7.00
---------------	-------

BEERS / ΜΠΥΡΕΣ

KEO 33cl	€3.50
----------	-------

Carlsberg 33cl	€3.50
----------------	-------

Stella Artois 33cl	€4.50
--------------------	-------

Beck's Non-Alcoholic / Beck's Χωρίς Αλκοόλ 33cl	€4.50
---	-------

Hofbräu Original 50cl	€5.50
-----------------------	-------

Hofbräu Dunkel 50cl	€5.50
---------------------	-------

COLD BEVERAGES / ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά 25cl	€3.50
Fruit Juices/ Χυμοί Φρούτων 25cl	€3.50
Iced Tea / Παγωμένο Τσάι 33cl	€3.50
Lemon, Peach	
Λεμόνι, Ροδάκινο	
Imported Sparkling Water /	
Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 33cl	€2.50
Imported Sparkling Water /	
Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 75cl	€4.00
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 50cl	€2.00
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 100cl	€3.50
Frappé / Φραπέ	€4.00

HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα ☞	€5.00
Tea Selection / Τσάι	€3.50
Cyprus Coffee / Κυπριακός Καφές	€3.50
Instant Coffee / Στιγμιαίος Καφές	€3.50
Filter Coffee / Καφές Φίλτρου	€4.50
Espresso / Εσπρέσο	€3.50
Double Espresso / Διπλός Εσπρέσο	€4.50
Cappuccino / Καπουτσίνο ☞	€4.50

😊 **Child's Portion €5.50** / Παιδική Μερίδα €5.50

Prices include VAT & Taxes

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις