

MENU / ΜΕΝΟΥ

ALLERGY INFORMATION

Dear Guests,

The foregoing preparations may contain traces of allergenic products, you are kindly requested to inform us in any case of allergy.

Αγαπητοί Επισκέπτες,

Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο ή ποτό, πριν παραγγείλετε.



No milk
Χωρίς γάλα



Gluten
Γλουτένη



Eggs
Αυγά



Crustacean
Οστρακοειδή



Fish
Ψάρι



Nuts
Ξηρούς καρπούς



Peanuts
Φιστίκια



Sesame
Σουσάμι



Garlic
Σκόρδο



Onion
Κρεμμύδι



Contains milk
Περιέχει γάλα



Mustard
Μουστάρδα



Soy
Σόγια



Molluscs
Μαλάκια



Hot
Καυτερό



Lupins
Λούπινα



Celery
Σέλινο



Local dish
Τοπικό πιάτο



Diet
Διαίτης



Sulfur dioxide & sulfite
Διοξειδίο του θείου
& νιτρώδες νάτριο



Vegan
Ολική χορτοφαγία



Vegetarian
Χορτοφαγικό

KYPRIAKOS MEZES “TRADITIONAL CYPRIOT MEZE”

€25.00 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 ‘meze’ (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

€25.00 ανά άτομο

(Σερβίζεται για τουλάχιστον 2 άτομα)

Τι είναι οι μεζέδες;

Σχεδόν σε κάθε βιβλίο μαγειρικής στη Μέση Ανατολή και τη Μεσόγειο βρίσκεται 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 λάθος 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: φρεσκο μαγειρεμένα 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 / ΣΑΛΑΤΕΣ

Cretan Dakos Salad     €13.00

Traditional Cretan Croutons, Tomatoes, Feta Cheese, Capers, Red Onions, Olive Oil

Κρητική Σαλάτα

Παραδοσιακός κρητικός ντάκος, ντομάτες, φέτα, κάπαρη, κόκκινα κρεμμύδια, ελαιόλαδο

Village Salad        €15.00

Tomatoes, Cucumbers, Green Peppers, Red Onions, Capers, Feta Cheese, Fresh Mint

Χωριάτικη Σαλάτα

Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα, φρέσκια μέντα

Pithari Salad       €15.00

Mixed Green Leaves, Fried Halloumi, Cherry Tomatoes, Croutons, Pomegranates, Pastellaki (Nut Brittle), Carob Syrup Vinaigrette

Σαλάτα Πιθάρι

Ανάμεικτα πράσινα λαχανικά, τηγανητό χαλούμι, ντοματίνια, κρουτόν, ρόδι, παστελάκι, βινεγκρέτ από χαρουπόμελο

COLD STARTERS / ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Tahini     €5.00

Ταχίνι

Tzatziki     €5.00

Τζατζίκι

Smokey Eggplant Dip   €5.00

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Spicy Cheese Dip   €5.00

Τυροκαυτερή

Hummus    €5.00

Χούμους

Taramasalata (Cod Roe Dip)     €5.00

Ταραμοσαλάτα

Village Yoghurt   €5.00

Παραδοσιακό γιαούρτι

Green Olives with Garlic & Coriander (Tsakistes)   €5.00

Τσακιστές πράσινες ελιές με σκόρδο και κόλιανδρο

HOT STARTERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Egg Special of the Day  	€7.50
Σπεσιαλιτέ της ημέρας με αυγό	
Grilled seasonal Mushrooms  	€7.50
with Olive Oil & Lemon Sauce Ψητά μανιτάρια με λαδολέμονο	
Cyprus Ravioli    	€9.50
filled with Halloumi Cheese Κυπριακά ραβιόλια γεμιστά με χαλούμι	
Meatballs   	€9.50
with Traditional Cracked Wheat & Yoghurt Κεφτεδάκια με πλιγούρι και γιαούρτι	
Grilled Village Sausage   	€10.00
marinated in Red Wine Ψητά λουκάνικα στη σχάρα μαριναρισμένα σε κόκκινο κρασί	
Fresh Village Halloumi   	€10.50
boiled in Brine Φρέσκο χαλούμι βρασμένο σε άλμη	
Grilled Village Halloumi   	€10.50
Ψητό χαλούμι	
Fried "Atherina" Bait Fish  	€11.50
Served with a Garlic Parsley Aioli Τηγανιτή Αθερίνα Σερβίρεται με σως από σκόρδο και μαϊντανό	
Fried Calamari  	€13.00
Τηγανητό καλαμάρι	
Grilled Octopus  	€17.00
Χταπόδι ψητό	

SPECIALTIES / ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

Flambé Tourlou Tourlou     	€15.50
Seasonal Vegetables, Rich Tomato Sauce, Crumbled Feta, in a clay pot, served with Side Salad Τουρλού Εποχιακά λαχανικά με πλούσια σάλτσα ντομάτας και τριμμένη φέτα σερβιρισμένα σε πήλινο σκεύος Σερβίρεται με ατομική σαλάτα	

Vegetarian Moussaka     **€17.50**
Served with a Side Salad
Μουσακάς Λαχανικών
Σερβίρεται με ατομική σαλάτα

Grilled Beef Liver  **€17.50**
Local beef liver, caramelized onions, hand cut chips, grilled seasonal vegetables
Μοσχαρίσιο συκώτι στη σχάρα
Ντόπιο μοσχαρίσιο συκώτι, καραμελωμένα κρεμμύδια, φρέσκιες πατάτες,, ψητά λαχανικά εποχής

Traditional Moussaka    **€19.50**
Served with a Side Salad
Παραδοσιακός μουσακάς
Σερβίρεται με ατομική σαλάτα

Lamb Kleftiko   **€22.00**
Served with a Side Salad
Αρνάκι κλέφτικο
Σερβίρεται με ατομική σαλάτα

Beef Stifado    **€22.00**
A rich beef stew is cooked with onions, potatoes and red wine sauce
Ένα πλούσιο μοσχάρι στιφάδο μαγειρεμένο με κρεμμύδια, πατάτες και σάλτσα κόκκινου κρασιού

Grilled Prawns 5 pcs 13/15  **€24.00**
Grilled prawns with hand cut chips, grilled seasonal vegetables, lemon parsley sauce
Γαρίδες ψητές 5 τμχ 13/15
Γαρίδες σχάρας με φρέσκιες πατάτες, ψητά λαχανικά εποχής, σάλτσα μαϊντανού λεμονιού

Seabass Filet    **€25.00**
Served with sautéed spinach with feta, oven roasted potatoes, lemon parsley sauce
Φιλέτο λαβράκι
Σερβίρεται με σπανάκι σοταρισμένο, φέτα, πατάτες φούρνου, σάλτσα μαϊντανού λεμονιού

FROM THE GRILL / ΣΤΗ ΣΧΑΠΑ

Pork Sheftalia     **€18.50**
Χοιρινή σεφταλιά

Pork Souvlaki    **€19.00**
Χοιρινό σουβλάκι

Chicken Souvlaki     **€19.50**
Κοτόπουλο σουβλάκι

Marinated Chicken Breast  **€19.50**
Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο

Grilled Marinated Pork Chop  Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα	€21.50
Cypriot Lamb Chops Αρνίσια παϊδάκια	€24.50

All the above will be served with Pithari Potatoes, Tzatziki and Lemon Wedge  
 Όλα τα παραπάνω σερβίρονται με πατάτες, τζατζίκι και κομμένο λεμόνι

SIDE ORDERS / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Side Salad   Ατομική σαλάτα	€5.00
Pithari Fries  Τηγανιτές πατάτες Πιθάρι	€5.00
Pourgouri Πουργούρι	€5.00
Grilled Vegetables   Λαχανικά Σχάρας	€5.00

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Walnut Cake with Vanilla Ice Cream     Καρυδόπιτα με παγωτό βανίλια	€7.50
Baklava with Masticha Ice Cream      Μπακλαβάς με παγωτό μαστίχας	€7.50
Galaktopoureko    Layers of filo pastry filled with a vanilla custard cream served with cinnamon syrup Γαλακτομούρεκο Σερβίρεται με σιρόπι απο κανέλα	€7.50
Season Fruit Platter Φρούτα εποχής	€9.00
Ice Cream Selection (1 scoop)  Please ask the waiter for available flavours Επιλογή από Παγωτό (1 μπάλα) Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις	€2.00

 **Child's Portion €8.50 / Παιδική Μερίδα €8.50**

Prices include VAT & Taxes
 Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

BEVERAGE LIST / ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ

APERITIFS / ΑΠΕΡΙΤΙΦ

	4cl	20cl
Ouzo Plomari	€6.00	€20.00
Zivania	€5.00	€20.00

SPIRITS 4cl / ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ 4cl

Gordon's Gin	€6.50
Smirnoff Vodka	€6.50
J&B Rare	€7.00
Jack Daniel's	€8.00

BEERS / ΜΠΥΡΕΣ



Keo 33cl	€4.00
Carlsberg 33cl	€4.00
Hofbräu Original 50cl	€5.50
Hofbräu Dunkel 50cl	€5.50

COLD BEVERAGES / ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά 25cl	€3.50
Fruit Juices / Χυμοί Φρούτων	€3.50
Iced Tea / Παγωμένο Τσάϊ 33cl	€3.50
<i>Lemon, Peach / Λεμόνι, Ροδάκινο</i>	
Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 33cl	€3.00
Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 75cl	€4.50
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 50cl	€2.00
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 100cl	€3.50
Frappé / Φραπέ	€5.00

HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Tea Selection / Επιλογή Τσαγιού	€3.50
Cyprus Coffee / Κυπριακός Καφές	€3.50
Instant Coffee / Στιγμιαίος Καφές	€4.00
Filter Coffee / Καφές Φίλτρου	€5.00
Espresso / Εσπρέσο	€3.50
Double Espresso / Διπλός Εσπρέσο	€4.50
Cappuccino / Καπουτσίνο 	€5.00
Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα 	€5.00

Prices include VAT & Taxes

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις