

A decorative border surrounds the central text, featuring various food-related illustrations in a sketchy, line-art style. On the left side, there are mushrooms, a scalloped-edged cookie, a leaf, another scalloped-edged cookie, a sprig of basil, and a bowl of food. On the right side, there are more mushrooms, a branch with leaves, a sprig of rosemary, and a bowl of food. At the bottom, there are illustrations of a bunch of leafy greens, a piece of meat, and a bowl of food with a tomato and other ingredients.

ZIMI TRATTORIA

MENU

ALLERGY INFORMATION

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 προσωπικό ραντεβού με τον Food & Beverage Manager και τον Executive Chef. Στα μενού μας έχουμε επισημάνει τις πιο διαδεδομένες αλλεργίες ή δυσανεξίες που πιθανόν να προκληθούν από συστατικά που εμπεριέχονται στα φαγητά μας. Παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω σημάδες για να ξέρετε τι βάζετε στο πιάτο σας.



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
Διοξείδιο του θείου
& νιτρώδες νάτριο








Vegan
Ολική χορτοφαγία






Vegetarian
Χορτοφαγικό



APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Bruschetta Romana Con Burro all'aglio      €7.50
Pinsa with butter, garlic and fresh herbs
Ψωμί με βούτυρο, σκόρδο και φρέσκα αρωματικά






Bruschetta Romana Con Burro all'aglio e Formaggio      €9.00
with Mozzarella
Ψωμί με βούτυρο, σκόρδο, μοτσαρέλλα και φρέσκα αρωματικά







Bruschetta alla Zimi     €11.00
Fresh and sundried tomatoes drizzled with pesto oil and fresh basil
Φρέσκες και λιαστές ντομάτες περιχυμένες με λάδι πέστο και φρέσκο βασιλικό






Funghi Al Forno    €12.00
Mushrooms, pancetta, onions, garlic, in a hearty tomato sauce baked in the oven with mozzarella cheese
Μανιτάρια, πανσέτα, κρεμμύδια, σκόρδο, με σάλτσα ντομάτας ψημένη στο φούρνο και τυρί μοτσαρέλα

Eggplant Rollatini   €12.00
Thinly sliced eggplant filled with soft cheese and fresh herbs, tomato sauce, mozzarella
Γεμιστή Μελιτζάνα κομμένη σε λεπτές φέτες με μαλακό τυρί, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Insalata di Prosciutto di Parma e Formaggio di Capra      €15.00
Prosciutto and goat cheese with fresh garden mixed leaves, cucumber, sundried and cherry tomatoes, fresh pear, walnuts, herbed croutons and berry vinaigrette
Προσούτο και κατσικίσιο τυρί με φρέσκα ανάμεικτη σαλάτα, αγγουράκι, λιαστές ντομάτες και ντοματίνια, αχλάδι, καρύδια, αρωματισμένα κρουτόνια και βινεγκρέτ μούρων

Insalata di Rucola e Parmigiano       €15.00
Crispy rocket leaves, sundried and cherry tomatoes, parmesan flakes, pomegranate, pine nuts, olive oil and mature balsamic vinegar
Ρόκα, ντοματίνια και λιαστές ντομάτες, νιφάδες παρμεζάνας, ρόδι, κουκουνάρια, ελαιόλαδο και ώριμο βαλσάμικο ξύδι

Burratta      €16.00
Fresh burratta, medley of heirloom tomatoes, baby rocket, basil pesto, aged balsamic reduction
Φρέσκια burratta, ντοματίνια, ρόκα, πέστο βασιλικού και παλαιωμένο βαλσάμικο

Zimi Style Panzanella Salad con pollo



€17.00

Foccia bread, heirloom tomatoes, red onions, cucumbers, basil, extra virgin olive oil red wine vinegar and chicken.

Ψωμί Foccia, ντοματίνια, κόκκινα κρεμμύδια, αγγούρια, βασιλικός, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ξύδι από κόκκινο κρασί και κοτόπουλο

Sicilian Style Tuna Carpaccio



€19.00

Fresh tuna sliced thin with lemon zest, olive oil, parmesan flakes, baby rocket, capers, chilli pepper strands

Φρέσκος τόνος σε λεπτές φέτες με ξύσμα λεμονιού, ελαιόλαδο, νιφάδες παρμεζάνας, ρόκα, κάπαρη, καυτερό πιπέρι

PIZZA / ΠΙΤΣΑ

Margherita



€14.00

Tomato sauce, mozzarella and fresh basil leaves

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα και φρέσκα φύλλα βασιλικού

Pepperoni



€15.50

Tomato sauce, pepperoni and mozzarella

Σάλτσα ντομάτας, πεπερόνι και μοτσαρέλλα

Vegetarian Primavera



€15.50

Tomato sauce, basil pesto, onions, mushrooms, peppers, olives, sweet corn, tomatoes, mozzarella

Σάλτσα ντομάτας, πέστο βασιλικού, κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπεριές, ελιές, γλυκό καλαμπόκι, ντομάτες, μοτσαρέλα

Capricciosa



€16.00

Tomato sauce, bacon, mushrooms, ham, olives, artichokes and mozzarella

Σάλτσα ντομάτας, μπέικον, μανιτάρια, χαμ, ελιές, αγκινάρες και μοτσαρέλλα

La Cipriota



€16.00

Tomato sauce, Cyprus halloumi cheese, pork lountza, tomatoes, mint and mozzarella

Σάλτσα ντομάτας, κυπριακό χαλούμι, χοιρινή λούντζα, τομάτες, δυόσμος και μοτσαρέλλα

La Greko



€16.00

Tomato sauce, mozzarella, feta, red onions, tomatoes, olives, green peppers, oregano

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα, κόκκινα κρεμμύδια, ντομάτες, ελιές, πράσινες πιπεριές, ρίγανη

Pizza con Pollo a la Americana       €17.00


Chicken fillet, bacon, red onion, mango, fresh coriander, sweetcorn and homemade BBQ Sauce

Κοτόπουλο φιλέτο, μπέικον, κόκκινο κρεμμύδι, μάνγκο, φρέσκος κόλιανδρος, σιταροπούλα και σπιτική σάλτσα μπάρμπεκιου

Prosciutto di Parma   €17.00

Tomato sauce, mozzarella, thinly sliced prosciutto, baby rocket, parmesan flakes

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο σε λεπτές φέτες, baby ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας

Quattro Formaggio     €17.00

Olive oil, basil pesto, mozzarella, blue cheese, parmesan and ricotta cheese

Ελαιόλαδο, πέστο βασιλικού, μοτσαρέλλα, μπλέ τυρί, παρμεζάνα και τυρί ρικότα

Pizza con Gamberi Rucola       €18.50

Prawns, baby rocket, tomato sauce, mozzarella cheese

Γαρίδες, ρόκα, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα τυρί

Rendere la Propria Pizza   €14.00

Make your own pizza

Φτιάξε τη δική σου πίτσα

Extra Toppings each     €1.50


Mozzarella cheese, bacon, pepperoni salami, pork lountza, halloumi cheese, Peppers, onions, mushrooms, feta cheese, black olives, mango, Tomatoes, sweetcorn, baby rocket, artichokes, anchovies,

Μοτσαρέλλα, μπέικον, πεπερόνι, χοιρινή λούντζα, χαλλούμι, πιπεριές, κρεμμύδια, μανιτάρια, τυρί φέτα, μαύρες ελιές, μάνγκο, ντομάτες, καλαμπόκι, ρόκα, αγκινάρες, αντζούγια

Extra Toppings each    €2.50

Prosciutto, mozzarelinni, parmesan, chicken fillet, blue cheese, virginia ham

Προσούτο, μοτσαρελίνι, παρμεζάνα, κοτόπουλο φιλέτο, μπλε τυρί, ζαμπόν

Extra Topping each   €4.00

Prawns / Γαρίδες

CALZONES / ΚΑΛΤΣΟΝΕ

Calzone di salumi    €18.00

Filled with peperoni, ham, salami Napoli, mozzarella, parmesan, ricotta


Γεμιστά με πεπερόνι, ζαμπόν, σαλάμι Napoli, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, ρικότα

Calzone di Verdure     €17.00

Filled with peppers, mushrooms onions, mozzarella, parmesan, ricotta

Γεμιστά με πιπεριές, μανιτάρια κρεμμύδια, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, ρικότα

PASTA AND RISOTTO / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΙ

Spaghetti Napolitano        €14.00

Flavoured tomato and basil sauce

Σπαγγέτι με αρωματισμένη σάλτσα απο ντομάτα και βασιλικό

Garganelli Arrabbiata        €15.00

Flavoured tomato and basil sauce with garlic and hot chilli

Garganelli με άρωματισμένη σάλτσα απο ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο και καυτερό τσίλι

Spaghetti Carbonara       €16.00


Creamy white wine sauce with garlic, smoked pancetta, egg yolk and parmesan cheese

Σπαγγέτι με κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού,σκόρδο, καπνιστή πανσέτα, κρόκο αυγού και τυρί παρμεζάνα

Spaghetti Ragu       €16.00

Beef minced with herbed creamy tomato sauce

Σπαγγέτι ,Βοδινός κιμάς με σάλτσα ντομάτας και αρωματικά

Garganelli Pesto   €16.00

Garganelli pasta, pesto, sun dried tomatoes, pine nuts

Ζυμαρικά Garganelli, πέστο, λιαστές ντομάτες και κουκουνάρι

Tagliatelle Pollo a la Pesto di Funghi       €16.50

Chicken with mushrooms in a rich creamy basil sauce

Ταλιατέλες με κοτόπουλο και μανιτάρια με πλούσια κρεμώδης σάλτσα βασιλικού

Rettangoli con salmone e aneto       €17.50

Rectangular shaped pasta filled with salmon and dill served in white wine cream sauce

Rettangoli με γέμιση σολωμού και άνηθου, σερβιρισμένο με κρεμώδη σάλτσα απο λευκό κρασι

Linguine Frutti de Mare        €21.00

Linguine pasta, prawns, octopus, calamari, tomato confit Sambuca sauce

Μακαρόνια Linguinni με γαρίδες, χταπόδι, καλαμάρι σερβίρετε με κρεμώδη σάλτσα "Sambuca"

All the above dishes they can be served also with gluten free pasta

Όλα τα πιο πάνω πιάτα μπορούν να σερβιριστούν επίσης με ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

Child's Portion €8.00 / Παιδική Μερίδα €8.00 

CHEF RECOMMENDS / ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

Gran Tortelloni con Funghi      €17.00

This larger version of the tortellini filled with wild mushrooms and served in creamy tomato sauce with fresh herbs drizzled with pesto oil

Είναι η μεγαλύτερη εκδοχή του tortελίνι με γέμιση απο άγρια μανιτάρια και σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα ντομάτας και φρέσκα μυρωδικά περιχυμένα με λάδι πέστο

Risotto alla Zucca Scamorza      €22.00

Arborio rice, roasted pumpkin, Scamorza cheese, sage

Ρύζι Arborio, ψητή κολοκύθα, τυρί Scamorza, φασκόμηλο

Baked Chicken ala Parmesano      €22.50

Chicken breast, tomato sauce, finished in the oven with mozzarella cheese, Spaghetti Napolitano

Στήθος κοτόπουλου με σάλτσα ντομάτας και τυρί μοτσαρέλα, σερβίρεται με спаγγέτι ναπολιτάνα

Lasagne di carne      €24.00

Layers of fresh pasta sheets, beef Ragù, light bechamel sauce, parmigiano cheese Grana Padano

Στρώσεις από φρέσκα φύλλα ζυμαρικών, μοσχαρίσιο Ragù, σάλτσα μπεσαμέλ, τυρί parmigiano Grana Padano

Seabream Fillets ala Forno      €24.00

Sea Bream, cooked in the oven with fresh herbs, baby potatoes, roasted fennel, sun dried tomatoes, green olives, lemon olive oil sauce

Τσιπούρα, ψημένη στο φούρνο με φρέσκα μυρωδικά, πατάτες, μάραθο, λιαστές ντομάτες, πράσινες ελιές, σάλτσα ελαιόλαδου λεμονιού

Medaglioni di manzo pizzaiolo    €36.00

Pan sear beef medallions, tomato sauce, garlic, onions, green olives, heirloom tomatoes served with baby potatoes

Βοδινό μαγειρεμένο στο τηγάνι με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κρεμμύδια, πράσινες ελιές, ντομάτες σερβιρισμένες με πατάτες

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

SPIRITS 4cl / ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ 4cl

Gordon's Gin	€6.50
Smirnoff Vodka	€6.50
Bacardi Rum	€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	€6.00
Hofbräu Dunkel 50cl	€6.00

COLD BEVERAGES / ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά 25cl	€3.50
Fruit Juices / Χυμοί Φρούτων	€3.50
Iced Tea / Παγωμένο Τσαϊ 33cl	€3.50
Lemon, Peach / Λεμόνι, Ροδάκινο	
Imported Sparkling Water	€3.00
Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 33cl	
Imported Sparkling Water	€4.50
Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 75cl	
Acqua Panna <small>Imported Still Water 50cl</small>	€3.00
Μεταλλικό Νερό 50cl	
Acqua Panna <small>Imported Still Water 100cl</small>	€4.50
Μεταλλικό Νερό 100cl	
Frappé / Φραπέ	€5.00

HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

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