

Allergens & Notices

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.



*The "Stonegrill" method of cooking food can be traced back to Vikings and Ancient Egyptians.
Now "Stonegrill" at Aphrodite Hills offers a unique dining experience where you
may cook your own meal at the table on a super-heated volcanic stone.
The high temperature obtained with the "Stonegrill" method sears the food faster
and locks in the natural juices and nutrients, enhancing the full flavour and tenderness of all
foods as no fat or oil is added, "Stonegrill" is considered the healthiest way of cooking.*

*Οι πρώτοι που έψηναν το φαγητό τους πάνω σε πυρακτωμένες πέτρες ήταν οι Αρχαίοι Αιγύπτιοι και Βίκινγκς.
Σήμερα μπορείτε να απολαύσετε την μοναδική αυτή εμπειρία στο "Stonegrill"
του "Aphrodite Hills" ψήνοντας το φαγητό σας πάνω σε πυρακτωμένη φυσική ηφαιστειογενή πέτρα.
Η υψηλή θερμοκρασία της ηφαιστειογενούς πέτρας βοηθάει τα φαγητά να διατηρούν
όλα τα θρεπτικά συστατικά τους και το γεγονός ότι το φαγητό ψήνεται χωρίς την
προσθήκη λαδιού ή λίπους καθιστά το "Stonegrill" την πιο υγιεινή μέθοδο ψησίματος.*

To Start with...

Goat's Cheese salad

with green garden leaves, caramelized walnuts, blue currants, red apples, dry figs, roasted cherry tomatoes & honey mustard balsamic vinaigrette.



Πράσινη σαλάτα με καραμελωμένα καρύδια, μύρτιλα, αποξηραμένα σύκα, μήλο, ντοματίνια στον φούρνο, κασικίσιο τυρί & ντρέσινγκ από μέλι & μουστάρδα.

Appetizers

Octopus Carpaccio

with micro cress, pink crashed pepper, caper, olive oil and lemon.



Εκλεκτής ποιότητας χταπόδι κομμένο σε λεπτές φέτες "Αλά καρπάτσιο" με κόκκους από ροζ πιπέρι, κουτρούβι & αγνό παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι.

Prime Norwegian Smoked Salmon Rose

served with keta caviar and sour cream.



Καπνιστός Σολομός Νορβηγίας με χαβιάρι σολομού & δροσερή σάλτσα ξινόκρεμας.

King Prawns

wrapped in crispy fyllo served with Wasabi Aioli.



Γαρίδες γίγας σε τραγανό φύλλο με σάλτσα μαγιονέζας & γουασάμπι.

King Oyster Mushroom "Al limone"

with lemon, garlic and oregano.



Μανιτάρι πλευρώτους με λεμόνι, σκόρδο & ρίγανη.

Roasted Asparagus

with cream cheese wrapped in prosciutto and chilli mayonnaise sauce.



Σπαράγγια στον φούρνο με κρεμώδες τυρί τυλιγμένα σε προσιούτο σερβίρονται με πικάντικη μαγιονέζα.

Mains

Prime Fillet of Beef

in a mild marinade of olive oil, garlic, fresh thyme & sea salt.



Βοδινό φιλέτο μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο, σκόρδο, θυμάρι & θαλασσινό αλάτι.

Rib Eye steak

Rib eye steak with Argentinian spices.



Σπαλομπριζόλα μαριναρισμένη σε μπαχαρικά από την «Αργεντινή».

Veal Striploin

marinated with olive oil, thyme, garlic & whole grains of mustard.



Κόντρα φιλέτο από μοσχαράκι γάλακτος, μαριναρισμένο με ελαιόλαδο, θυμάρι, σκόρδο & μουστάρδα.

Mixed Grill

Our Chef proposes!!!

Beef medallion, Baby Lamb Cutlet, Veal striploin & Chicken fillet.



Ο Σεφ προτείνει !!!

Βοδινό Φιλέτο, Κόντρα Φιλέτο, μαριναρισμένο Αρνίσιο παιδάκι και στήθος Κοτόπουλου.

Baby Lamb Cutlets

Marinated in olive oil, garlic & sea salt & served with rosemary sauce.



Ζουμερά Αρνίσια Παϊδάκια μαριναρισμένα με ελαιόλαδο, σκόρδο & θαλασσινό αλάτι συνοδεύονται με σάλτσα από δεντρολίβανο.

Chicken Fillet

Marinated with Italian spices & served with selection of mustards.



Κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο σε «Ιταλικά» μπαχαρικά, σερβίρετε με ποικιλία από μουστάρδες.

Tera e Mare

A combination of prime cuts of Beef Tenderloin & Black Tiger Prawns marinated with BBQ spices & served with Béarnaise sauce.



Συνδυασμός από μαριναρισμένο με μπαχαρικά βοδινό φιλέτο & γαρίδες γίγας, σερβίρονται με σάλτσα «Μπερνέζ».

Poseidon's Platter

Norwegian fillet of salmon, King Scallops & Prawns served with citrus butter sauce.

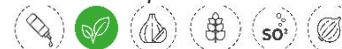


Ιδανική επιλογή για τους λάτρεις των θαλασσινών!!!

Σολομός, Βασιλικά Χτένια και γαρίδες, σερβίρονται με λεμονάτη σάλτσα βουτύρου.

Vegan Steak Seitan

with Barbeque sauce.



«Στέικ» για χορτοφάγους με σάλτσα μπάρμπεκιου.

Halloumi Cheese kebab

scented with Basil oil.



Η τέλεια επιλογή για χορτοφάγους που αγαπάνε το σουβλάκι!!!

Σουβλάκια με παραδοσιακό χαλούμι αρωματισμένα με λάδι βασιλικού.

Mixed Grill and Steaks are served with a choice of the bellow sauces:

Mushroom sauce



Pepper sauce



Bearnaise Sauce



All Main Courses are served with Grilled Vegetables, Onion Confit & Chef's potatoes.

Όλα τα κυρίως πιάτα συνοδεύονται με Λαχανικά στην σχάρα, καραμελωμένα κρεμμύδια και πατάτες.

Desserts

Dark Bitter Chocolate Parfait

with toffee caramel almonds & limoncello panna cotta.



Παρφέ μαύρης σοκολάτας, με καραμελωμένα αμύγδαλα, & Πανακότα αρωματισμένη με λικέρ «Λιμοντσέλο».

Fruit of the Forest Mousse

with walnut crumble, caramelized pineapple & mango sorbet.



Μους από φρούτα του δάσους με κράμπλ από καρύδια, καραμελωμένο ανανά, συνοδεύετε με μάνγκο σορμπέ.

*For Hotel-Guests, on All-Inclusive, Full Board & Half Board, terms of stay a food supplement of €35.00 per person will apply.
Bed & Breakfast or Non-Hotel Guests €60.00 per person charge will apply.*

All prices are inclusive of Service Charge & VAT.

Wine

List

-Wine makes every meal an occasion, every table more elegant, every day more civilized-

-Andre Simon-

Let us help you pair the perfect wine to each course with one of our curated drinks packages below served by glass:

A taste of Cyprus

White Wine

"Petritis" Kyperountas Winery. 18.7cl

A Xinisteri wine, with few oak notes that result from its partial maturing in selected oak barrels

Red Wine

"Psila Klimata" Kyperountas Winery. 18.7cl

An oaked Cabernet Sauvignon in barrels for 12 months, rich and full bodied

Dessert Wine

"Commandaria" St John's Keo Winery. 7cl

A dessert wine as rich as its history, with notes of honey, herbs, vanilla & spices

Price 20 €

Price for All Inclusive guests 15 €

A taste of Italy

Sparkling Wine Blanc

Prosecco "Zardetto" 10 cl

Impressive structure & lively acidity from this 100% Raboso Veronese wine

White Wine

Pinot Grigio "S. Osvaldo" 18.7 cl

Enjoy as an aperitif, slightly sour with long aftertaste, ideal for shellfish.

Red Wine

"Valpolicella Classico" Zenato Winery 18.7cl

Pairs well with pasta with different sauces, white meat roasted or grilled

Digestif

Limonchello 7cl

A fresh & fragrant lemon liquor


Price 25 €

All Inclusive guests 20 €

Sparkling Wines

By the glass

Blanc

	€	Price for All-Inclusive Guests
"Selected Sparkling Wine" 15cl	6.00	€ 
"Prosecco Zardetto" (Italy) 20cl	10.50	7.50

Rose

"Selected Sparkling Wine" 15cl	6.50	
--------------------------------	------	---

Champagne & Sparkling Wines ^{75cl}

Blanc


"Selected Sparkling Wine"	24.00	
"Prosecco Zardetto" (Italy)	38.00	28.00
"Moet et Chandon" Brut (France)	110.00	99.00

Rose


"Selected Sparkling Wine"	25.00	
"Prosecco Zardetto" (Italy)	38.00	28.00
"Moet et Chandon" Brut (France)	125.00	115.00

Wines by the Glass ^{18.7cl}


White

"Anthea" Loel (Cyprus)	6.00	
"Petritis" Xynisteri Kyperoundas Winery (Cyprus)	7.00	6.00
"Pinot Grigio "S. Osvaldo" (Italy)	7.50	6.50


Rose

"Anthea" Semi-Dry Loel (Cyprus)	6.00	
---------------------------------	------	---


Red

"Anthea" Loel (Cyprus)	6.00	
"Psila Klimata" Cab Sauv. Oaked Kyperoundas (Cyprus)	9.50	8.00
"Valpolicella Classico" Superiore Zenato Winery. (Italy)	9.50	8.00


White Wines ^{75cl}

	€	Price for All-Inclusive Guests
"Anthea" Loel (Cyprus)	24.00	
"Petritis" Kyperoundas Winery (Cyprus)	26.00	19.00
"Aes Ambelis" Sauvignon Blanc (Cyprus)	29.00	21.00
"Pinot Grigio "S. Osvaldo" (Italy)	28.00	20.00
"Chablis" Louis Jadot. (France)	55.00	44.00

Rose Wines ^{75cl}

"Anthea" Semi-dry Loel (Cyprus)	24.00	
---------------------------------	-------	---

Red Wines ^{75cl}

"Anthea" Loel (Cyprus)	24.00	
"Psila Klimata" Cab Sauv. Oaked (Cyprus)	36.00	29.00
"Omiros Maratheftiko" Aes Ambelis Winery. (Cyprus)	34.00	26.00
"Bourgogne" Chateau de Dracy Albert Bichot. (France)	45.00	37.00
"Valpolicella Classico" Superiore Zenato Winery. (Italy)	37.00	29.00
"Zinfandel" Bogle Vineyards. (California)	37.00	29.00

Beverage List

€

Draughts Beers

Carlsberg ^{25cl} 3.00 

Keo (Local) ^{25cl} 3.00 

Leon (Local) ^{25cl} 3.00 

Carlsberg Alcohol Free ^{33cl} (0.0) 4.00 

Corona ^{33 cl} 5.00

Soft Drinks ^{25 cl}

Pepsi 3.50 

Diet Pepsi 3.50 

7Up 3.50 

Diet 7Up 3.50 

Ivi Orange 3.50 

Soda Water 3.50 

Juices 3.50 

Orange, Apple, Pineapple, Cranberry, Peach, Tomato

Ice Tea 3.50 

Lemon or Peach

Water

Acqua Panna ^{Imported Still Water 100 cl} 4.50

Souroti ^{Imported Sparkling Water 25 cl} 3.00 

S. Pellegrino ^{Imported Sparkling Water 75cl} 4.50

Hot Beverages

Instant Coffee 4.00 

Filter Coffee 5.00 

Espresso 3.50 

Double Espresso 4.50 

Americano 4.50 

Cappuccino 5.00 

Tea Selection 4.00 