



PITHARI

TAVERN

Welcome to the 'Flavours of Cyprus'.

Cypriot cuisine is all about rich flavours,
traditions and warm hospitality.

From the sizzling aroma of Souvlaki to tender, slow-cooked Kleftiko, every
dish reflects the Island's vibrant heritage.

Savour authentic Cypriot flavours, perfectly paired with our selection of
Beers, Wines & Signature Cocktails.

Kali Orexi!

ALLERGENS & NOTICES

Dear Guests,

The culinary preparations on this menu may contain traces of **allergenic products**. If you suffer from any food allergies, we kindly request you inform the restaurant staff immediately.

Αγαπητοί Επισκέπτες,

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

-  **1** Gluten / Γλουτένη
-  **2** Crustacean / Οστρακοειδή
-  **3** Molluscs / Μαλάκια
-  **4** Egg / Αυγό
-  **5** Fish / Ψάρι
-  **6** Milk / Γάλα
-  **7** Peanuts / Φυστίκι
-  **8** Soy / Σόγια
-  **9** Tree Nuts / Ξηροί Καρποί
-  **10** Celery / Σέλινο
-  **11** Mustard / Μουστάρδα
-  **12** Sesame / Σουσάμι
-  **13** Sulphur Dioxide & Sulphites / Διοξείδιο του Θείου & Θειώδη Άλατα
-  **14** Lupin / Λούπινο
-  **15** Hot / Καυτερό
-  **16** Vegetarian / Χορτοφαγικό
-  **17** Vegan / Ολική Χορτοφαγία
-  **18** Local Dish / Τοπική Κουζίνα

KYPRIAKOS MEZES - 'TRADITIONAL CYPRIOT MEZE'

€27.00 PER PERSON

(MEZE IS SERVED FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE)

WHAT IS A MEZE?

Nearly every Middle Eastern or Mediterranean cookbook describes the Eastern Mediterranean 'Meze' as 'Appetizers'. While they may resemble Appetizers or Tapas, this description isn't entirely accurate.

Meze (plural: Mezedes) are small, flavourful dishes meant to be shared, not just to stimulate the appetite but as a complete dining experience. Unlike the Western idea of Appetizers, a Meze is the meal itself.

Since Meze depends on fresh, seasonal ingredients, there's no fixed menu. Each meal is unique, guided by the Chef's creativity. The key to enjoying Meze is patience - sampling each dish as it arrives, knowing the next one might be even better.

KALI SAS OREXI!

Our Cypriot Meze consists of: Traditional Local Dips, Refreshing Salads, Grilled Pitta Bread, Local Koulouri Bread, Hot Starters and various grilled items followed by:

Fresh and daily-cooked Seasonal Dishes, Slow-cooked Meat Dishes in our traditional oven, small dishes of

Vegetables & Potatoes, finally finished with - Traditional Cypriot Homemade Sweets & Seasonal Fruits.



ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΜΕΖΕΣ – ‘ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΜΕΖΕΣ ’

(Σερβίρετε για τουλάχιστον 2 άτομα)

Τι είναι οι μεζέδες;

Σχεδόν κάθε βιβλίο μαγειρικής της Μέσης Ανατολής ή της Μεσογείου περιγράφει τα "μεζέ" της Ανατολικής Μεσογείου ως "ορεκτικά". Αν και μπορεί να μοιάζουν με ορεκτικά ή τάπας, αυτή η περιγραφή δεν είναι απολύτως ακριβής.

Οι μεζέδες (πληθυντικός: μεζέδες) είναι μικρά, γευστικά πιάτα που προορίζονται για κοινή κατανάλωση, όχι μόνο για να ανοίξουν την όρεξη, αλλά ως μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία. Σε αντίθεση με τη δυτική έννοια των ορεκτικών, ο μεζές αποτελεί το ίδιο το γεύμα.

Καθώς οι μεζέδες βασίζονται σε φρέσκα, εποχιακά υλικά, δεν υπάρχει σταθερό μενού. Κάθε γεύμα είναι μοναδικό, καθοδηγούμενο από τη δημιουργικότητα του σεφ. Το κλειδί για να απολαύσετε τους μεζέδες είναι η υπομονή – δοκιμάζοντας κάθε πιάτο καθώς φτάνει στο τραπέζι, γνωρίζοντας ότι το επόμενο μπορεί να είναι ακόμα 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

€

Cretan Dakos Salad 15.00

Traditional Cretan Croutons, Tomatoes, Feta Cheese, Capers, Red Onions, Olive Oil
Παραδοσιακός κρητικός ντάκος, ντομάτες, φέτα, κάππαρη, κόκκινα κρεμμύδια, ελαιόλαδο



Village Salad 16.00

Tomatoes, Cucumbers, Green Peppers, Red Onions, Capers, Feta Cheese, Fresh Mint
Ντομάτα, αγγουράκι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, κάππαρη, φέτα, φρέσκια μέντα



Pithari Salad 17.00

Mixed Green Leaves, Fried Halloumi, Cherry Tomatoes, Croutons, Pomegranates, Pastellaki (Nut Brittle), Carob Syrup Vinaigrette
Ανάμεικτα πράσινα λαχανικά, τηγανητό χαλούμι, ντοματίνια, κρουτόν, ρόδι, παστελάκι, βινεγκρέτ από χαρουπόμελο



DIPS

€

Tahini 5.00

Ταχίνι



Tzatziki 5.00

Τζατζίκι



Smoked Eggplant Dip 5.00

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα



Spicy Cheese Dip 5.00

Τυροκαυτερή



Houmous 5.00

Χούμους



Taramosalata (Cod Roe Dip) 5.00

Ταραμοσαλάτα



Green Olives with Garlic & Coriander (Tsakistes) 5.00

Τσακιστές πράσινες ελιές με σκόρδο και κόλιανδρο



HOT STARTERS

€

Tomato, Eggs, Feta Cheese

9.00

Αυγά με ντομάτα και τυρί φέτα



Grilled Seasonal Mushrooms

9.00

With Olive Oil & Lemon Sauce

Ψητά μανιτάρια με λαδολέμονο



Kolokithokeftedes

10.00

Zucchini Fritters, Spring Onions, Fresh Herbs, Feta Cheese and Tzatziki Dip

Κολοκυθοκεφτέδες αρωματισμένοι με φρέσκα μυρωδικά και γέμιση από φρέσκο κρεμμυδάκι, τυρί φέτα και τζατζίκι



Cyprus Ravioli

10.00

Filled with Halloumi Cheese

Κυπριακές ραβιόλες γεμιστές με χαλούμι



Keftedes

10.00

Pork Meatballs with Traditional Cracked Wheat & Yoghurt

Χοιρινοί κεφτέδες με παραδοσιακό πλιγούρι & γιαούρτι



Grilled Village Sausage

10.00

Marinated in Red Wine

Ψητά λουκάνικα στη σχάρα μαριναρισμένα σε κόκκινο κρασί



Boiled Village Halloumi

11.50

Boiled and served in Brine with Sun-dried Tomatoes & Fresh Mint

Βρασμένο Χαλούμι, σερβιρισμένο σε άλμη με λιαστή ντομάτα & φρέσκο δυόσμο



Grilled Village Halloumi

11.50

Ψητό χαλούμι



Fried Calamari

14.50

Τηγανητό καλαμάρι



Grilled Octopus

18.00

Χταπόδι ψητό



SPECIALTIES

- Vegetarian Moussaka** 18.50
Served with a Side Salad
Μουσακάς Λαχανικών συνοδεύετε με σαλάτα
  
- Kebab Giaourtlou** 19.00
Grilled Kebab, Tomato Sauce, Greek Pitta Bread, Yoghurt Sauce served with Pithari-style Chips
Κεμπάπ γιαουρτλού στη σχάρα με σάλτσα ντομάτας σε ελληνική πίτα, σάλτσα γιαουρτιού σερβιρισμένο με τηγανιτές πατάτες
  
- Grilled Veal Liver**  20.00
Veal Liver, Caramelised Onions, Hand-cut Chips, Grilled Seasonal Vegetables with Spicy Cheese Sauce
Μοσχαρίσιο συκώτι, καραμελωμένα κρεμμύδια, φρέσκιες πατάτες, ψητά λαχανικά εποχής σερβίρετε με πικάντικη σάλτσα τυριού
- Traditional Moussaka** 21.00
Served with a Side Salad
Παραδοσιακός μουσακάς, συνοδεύετε με σαλάτα
 
- Corn Fed Baby Chicken** 21.00
Slow-roasted Baby Chicken, marinated with Oregano, served with Pithari-style Chips and Side Salad
Σιγοψημένο κοτόπουλο αρωματισμένο με ρίγανη, σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα
  
- Beef Stifado**  24.00
A rich Beef Stew, cooked with Onions, Potatoes & Red Wine Sauce
Ένα πλούσιο μοσχαρίσιο στιφάδο μαγειρεύεται με κρεμμύδια, πατάτες και σάλτσα κόκκινου κρασιού
- Lamb Shank Kleftiko** 26.00
Slowly-cooked Lamb Shank, Oven Potatoes, Carrots, Celery, Onions and served with a Side Salad
Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι με πατάτες φούρνου, καρότα, σέλινο, κρεμμύδια, συνοδεύετε με σαλάτα
  
- Sea Bass Fillet**  26.00
Served with Sautéed Spinach Rice, Spring Onions, Dill, Olive Oil & Lemon
Λαβράκι φιλέτο σερβιρισμένο με σοταρισμένο σπανακόρυζο, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, ελαιόλαδο και λεμόνι
- Grilled Prawns** 5 pcs 13/15  27.00
Grilled Prawns with Hand-cut Chips, Grilled Seasonal Vegetables, Lemon Parsley Sauce
Γαρίδες σχάρας με φρέσκιες πατάτες, ψητά λαχανικά εποχής, σάλτσα μαϊντανού λεμονιού

FROM THE GRILL

€

Pork Sheftalia

Χοιρινή σεφταλιά



19.50

Pork Souvlaki

Χοιρινό σουβλάκι



19.50

Chicken Souvlaki

Κοτόπουλο σουβλάκι



21.00

Grilled Pork Chop

Χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα



22.00

Cypriot Lamb Chops

Αρνίσια παϊδάκια

25.50

All the above served with Pithari Potatoes, Tzatziki, Side Salad & Lemon Wedges
Όλα τα παραπάνω σερβίρονται με πατάτες, τζατζίκι, ατομική σαλάτα και φέτα λεμονιού



SIDE ORDERS

€

Side Salad



Ατομική σαλάτα

5.00

Bulgur Wheat 'Pourgouri'



Πουργούρι

5.00

Pithari Fries



Τηγανιτές πατάτες Πιθάρι

6.00

Grilled Vegetables



Λαχανικά Σχάρας

6.00

KID'S MENU

€

Pork Souvlaki
Χοιρινό σουβλάκι



8.50

Chicken Souvlaki
Κοτόπουλο σουβλάκι



8.50

BEVERAGE LIST

	€	€
APERITIFS		
	4CL	20CL
Ouzo Plomari	6.00	20.00
Zivania	5.00	20.00
SPIRITS ^{4CL}		
Gordon's Gin		7.00
Smirnoff Vodka		7.00
J&B		8.00
Jack Daniel's		9.00
BEERS		
BOTTLED		
Keo ^{33cl}		5.00
Carlsberg ^{33cl}		5.00
Hofbräu Original ^{50cl}		7.00
Hofbräu Dunkel ^{50cl}		7.00
COLD BEVERAGES		
Soft Drinks ^{25cl}		3.50
Premium Sodas & Tonic Waters ^{3 Cents 20cl}		4.50
Tonic Water Dry Tonic Water Aegean Tonic Pink Grapefruit Soda		
Fruit Juices		3.50
Cranberry Apple Orange Pineapple Grapefruit		
Iced Tea ^{33cl}		3.50
Lemon, Peach		
Imported Sparkling Water ^{33cl}		3.50
Imported Sparkling Water ^{75cl}		5.00
Mineral Water ^{50cl}		2.00
Mineral Water ^{100cl}		3.50
Frappé		5.00
HOT BEVERAGES		
Tea Selection		4.50
Cyprus Coffee		3.50
Instant Coffee		4.00
Filter Coffee		5.00
Espresso		3.50
Double Espresso		4.50
Cappuccino		5.00
Hot Chocolate		5.00



Aphrodite Hills