



FIG & OLIVE

RESTAURANT

MENU





4-Course Set Menu

**You may choose a Delicious Appetizer, Soup,
Main Course & Dessert.**

At Fig & Olive, we believe that dining is not just about satisfying hunger, but also about experiencing the rich tapestry of flavours, cultures and traditions that the Mediterranean region has to offer. Our culinary journey takes you through the vibrant landscapes of Greece, Italy, Spain and beyond with each dish telling its own unique story. Our Executive Chef and his team have selected only the finest ingredients and created this delectable menu to give you a true taste of Cyprus and the Mediterranean, making your dining experience more enriching and memorable with traditional cooking methods.

Allergens & Notices

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

Αγαπητοί Επισκέπτες,
Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε **αλλεργία** ή **δυσανεξία** 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

SALADS & COLD APPETIZERS

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

€

WILD ROCKET SALAD

15 

With **parmesan flakes**, **pine nuts**, sun-dried tomatoes & cherry tomatoes.
Served with **balsamic vinaigrette**.

Σαλάτα με άγρια φύλλα ρόκας, **νιφάδες ώριμης παρμεζάνας**, **κουκουνάρι**, ντοματίνια και λιαστές ντομάτες. Σερβίρεται με βινεγκρέτ από **βαλσάμικο ξύδι**.

contains: 6, 11, 9

SPRING SALAD

15 

With assorted greens, fresh mango, pomegranates, **walnuts** & **honey mustard vinaigrette**.

Σαλάτα απο ανάμεικτα φύλλα μαρουλιών, μάνγκο, **καρύδια**, ρόδι και **ντρέσινγκ** απο μέλι και **μουστάρδα**.

contains: 11, 9, 13

BURRATA CHEESE

20 

With wild rocket leaves, a variety of cherry tomatoes, crispy pancetta & **balsamic glaze** with **pesto sauce**.

Βουβαλίσιο τυρί μπουράτα με φύλλα άγριας ρόκας, ποικιλία απο ντοματίνια, τραγανή χοιρινή πανσέτα και **γλάσο απο βινεγκρέτ** με **Γενοβέζικο πέστο**.

contains: 9, 6, 1, 13, 11

MARINATED TIGER PRAWNS

18 

With avocado tartare & saffron **aïoli sauce**.

Γαρίδες γίγας πάνω σε ταρτάρ από αβοκάντο, με **σάλτσα αϊόλι** αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης.

contains: 11, 4, 6, 2

BEEF CARPACCIO

18 

Finely-sliced prime beef with rocket leaves, **parmesan flakes** drizzled with olive oil, lemon juice, **capers**, freshly ground black pepper & **pine nuts**.

Εκλεκτής ποιότητας βοδινό φιλέτο κομμένο αλά καρπάτσιο με φύλλα άγριας ρόκας, **νιφάδες ώριμης παρμεζάνας**, ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, **κουτρούβι**, **κουκουνάρι** και σπαστό μαύρο πιπέρι.

contains: 6, 13, 9, 11

SOUPS ΣΟΥΠΕΣ

€

MINESTRONE SOUP

8

A/I

The classic italian *minestrone broth* with *parmesan flakes*.

Η Αυθεντική Ιταλική σούπα Μινεστρόνε με νιφάδες παρμεζάνας.

contains: 6, 1, 4, 10, 13

MUSHROOM SOUP

8

A/I

With sweet *vermouth*, *basil pesto* drops, *roasted almond flakes* & herbed *croutons*.

Κρεμώδη σούπα μανιτάριων με βερμούτ, πέστο βασιλικού, καβουρδισμένα αμύγδαλα και αρωματισμένα κρουτόνια.

contains: 6, 1, 9, 13

HOT APPETIZERS ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

FETA CHEESE FLUTE

8

A/I

Feta cheese wrapped in *crispy filo pastry* with tomato marmalade.

Τραγανή φλογέρα με τυρί φέτα και μαρμελάδα ντομάτας.

contains: 1, 6

TRADITIONAL GREEK AUBERGINE BALLS

11.5

A/I

With *tahini* & grape syrup.

Μελιτζανοκεφτέδες με σιρόπι απο ταχίνι και έψημα.

contains: 6, 1, 12, 9, 4

STUFFED PORTOBELLO MUSHROOMS

12

A/I

With *goat's cheese* & *gorgonzola cheese*.

Μανιτάρια πορτομπέλο με γέμιση απο παλαιωμένο τυρί γκοργκοντζόλα & κατσικίσιο τυρί.

contains: 6, 13

KING SCALLOPS

25

Pan-fried *scallops* on caramelised endives & radicchio with orange vinaigrette sauce.

Χτένια πάνω σε καραμελωμένα αντίδια και ραδίκια με βινεγκρέτ πορτοκαλιού.

contains: 2, 11, 13

PIZZAS ΠΙΤΣΕΣ

€

MARGHERITA PIZZA

15 

Buffalo mozzarella, tomatoes & fresh basil leaves.

Πίτσα Μαργαρίτα με βουβαλίσια **μοτσαρέλα**, φρέσκες ντομάτες και τρυφερά φύλλα φρέσκου **βασιλικού**.

contains: 1, 13, 6, 9

FIG & OLIVE PIZZA

16.5 

Prosciutto, rocket, **parmesan flakes**, fig **balsamic glaze**.

Πίτσα με προσούτο, ρόκα, **νιφάδες ώριμης Παρμεζάνας** και γλάσο από **βαλσάμικο ξύδι** αρωματισμένο με σύκα.

contains: 1, 13, 6, 9

PEPPERONI PIZZA

16.5 

With **pepperoni salami**.

Πίτσα με σαλάμι πεπερόνι.

contains: 1, 13, 6, 9

PASTA & RISOTTO ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

WILD MUSHROOM RISOTTO

18 

Arborio rice with oyster mushrooms, garlic, **white wine** & **parmesan flakes**.

Ριζότο με μανιτάρια πλευρώτους, σκόρδο, **λευκό κρασί** & **νιφάδες ώριμης παρμεζάνας**.

contains: 13, 6

LINGUINE

21.5 

With **prawns**, black **mussels**, asparagus, **salmon fillet** & **saffron cream sauce**.

Ζυμαρικά λινγκουίνι με **γαρίδες**, **στρείδια**, σπαράγγια, **φιλέτο σολομού** και **κρεμώδης σάλτσα από κρόκο Κοζάνης**.

contains: 4, 5, 1, 2, 6, 13

GARGANELLI WITH CHICKEN FILLET

19 

Garganelli with chicken fillet strips, **creamy pesto** sauce & **parmesan cheese**.

Ζυμαρικά **γκαργκανέλι** με λωρίδες από φιλέτο κοτόπουλο, **κρεμώδης σάλτσα** με **Γενοβέζικο πέστο** και **παρμεζάνα** τυρί.

contains: 1, 4, 6, 13, 9

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI

18 

Homemade spinach & ricotta **ravioli** with **creamy** tomato sauce, rocket & sun-dried tomatoes.

Σπιτικό **Ραβιόλι** με σπανάκι και **τυρί ρικότα** με ελαφριά **κρεμώδη** σάλτσα ντομάτας, ρόκα και λιαστές ντομάτες.

contains: 4, 1, 13, 6

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

€

FROM THE SEA

SEAFOOD PAELLA

24 

Seafood paella with *black shell mussels, calamari, octopus, prawns*, Green peas & bell peppers.

Πάγια θαλασσινών με μαύρα *μύδια, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες*.

Σερβίρεται με αρακά και πιπεριές.

contains: 5, 2, 13, 3

SEABASS FILLET

26 

Baked *seabass fillet* with *Piedmontese coulis, mashed potato*, lentil salad & asparagus spears.

Φιλέτο από *λαβράκι* στον φούρνο με *κουλί από το Πιεντμόντ* με πιπεριές Φλωρίνης.

Σερβίρεται με *πουρέ πατάτας* και σαλάτα με φακές και σπαράγγια.

contains: 5, 6, 13, 10

SCOTTISH GRILLED CALAMARI

36

On *chickpea purée*, drizzled with sun-dried tomato *vinaigrette* & Spaghetti of root vegetables.

Εκλεκτό *Καλαμάρι* Σκωτίας στην σχάρα, *βινεγκρέτ* από λιαστές ντομάτες.

Σερβίρετε με *πουρέ από ρεβύθια* και ριζώδη λαχανικά.

contains: 3, 13, 6

FROM THE EARTH

GRILLED HALF BABY CHICKEN

23 

Grilled corn-fed baby chicken, marinated with tarragon & garlic. Served with buckwheat, Spring vegetables, *feta cheese crumble*, olive oil & lemon.

Ψητό κοτόπουλο που εκτράφηκε με καλαμπόκι, μαριναρισμένο με εστραγκόν και σκόρδο.

Σερβίρεται με φαγόπυρο, λαχανικά εποχής, *τυρί φέτα*, ελαιόλαδο και λεμόνι.

contains: 6, 11

PORK TENDERLOIN

22 

Pork tenderloin with *celeriac* fondant, served with caponata & *muscat wine sauce*.

Φιλετό Χοιρινό που σερβίρεται με την παραδοσιακή καπονάτα από την Σικελία,

φοντάν σελινόριζας, πουρέ κολοκύθας και *σάλτσα από κρασί Muscat*.

contains: 11, 13, 6, 10

SLOW-COOKED LAMB SHANK

26 

Slow-cooked lamb shank, served with herbed *polenta* & rosemary sauce.

Σιγοψημένο Αρνίσιο τρυφερό κότσι. Σερβίρεται με *πολέντα* αρωματισμένη

με βότανα και σάλτσα από δεντρολίβανο.

contains: 13, 6

SILVER SIDE BEEF STEAK WITH RED WINE SAUCE34 

Char grilled silver side beef steak on wild mushrooms ragout.
Served with *mashed potatoes* and *red wine sauce*.

Τρυφερό βοδινό φιλέτο Νουα στην σχάρα, με ραγκού.
Σερβίρεται με *πουρέ πατάτας* και *σάλτσα από κόκκινο κρασί*.
contains: 6, 10, 11, 13

BEEF TENDERLOIN BLACK ANGUS WITH LOBSTER CABBAGE ROLL

55

Served with Black truffle rosemary beef jus.

Εξαιρετικής ποιότητας βοδινό Black Angus φιλέτο, λάχανο με γέμιση από *αστακό*.
Σερβίρεται με *σάλτσα από μαύρη τρούφα και δενδρολίβανο*.
contains: 6, 13, 11, 2, 1

**VEGETARIAN
ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ****SPINACH GNOCCHI**18 

Spinach *gnocchi* with *coconut cream sauce*.

Νιόκι γεμιστά με σπανάκι και *σάλτσα απο Ινδοκάρυδο*.
contains: 8, 1, 17

VEGETARIAN CANNELLONI18 

Cannelloni with spinach, *ricotta cheese* & tomato sauce.

Κανελόνια με σπανάκι και *τυρί ρικότα*. Σερβίρεται με σάλτσα ντομάτας.
contains: 1, 6, 4, 16

TURNIP 'SCALLOPS' WITH BUCKWHEAT16 

Seared turnip 'scallops' on buckwheat with spinach, grilled vegetables
& plant-made vegan cheese.

Εικονικά χτένια από γογγύλι με φαγόπυρο, σπανάκι, λαχανικά στην σχάρα
και φυτικό τυρί.
contains: 17

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

€

LOCAL DESSERT OF THE DAY

10 

Παραδοσιακό γλυκό της ημέρας
contains: 1, 6, 9, 4

THE MEDITERRANEAN CHEESECAKE

10 

With figs, **anari cheese** & carob sauce.

Το δικό μας **μεσογειακό τσίζκεικ** με σύκα, **τυρί αναρή** και σάλτσα απο χαρούπια.
contains: 6, 1, 4

CHOCOLATE FLAN

10 

Soft **chocolate flan** with **vanilla parfait**.

Φλάν σοκολάτας με **βανίλια παρφέ**.
contains: 1, 6, 4

PISTACHIO SURPRISE

10 

Pistachio with mascarpone cream, set on **feuilletine**.

Κρέμα τυριού μασκαρπόνε με **φιστίκι Αιγίνης** & **νιφάδες τραγανής βάφλας**.
contains: 1,6,4,9

SELECTION OF SORBET & ICE CREAM PER SCOOP

2.5 

Ice cream: **chocolate** | **vanilla** | **tiramisu** | **pistachio**

contains: 6, 9

Sorbet: lemon

Επιλογή από παγωτό & σορμπέ ανά μπάλα

Παγωτό : **σοκολάτα** | **βανίλια** | **τιραμισού** | **φιστίκι Αιγίνης**

Σορμπέ : λεμόνι

FRESH SEASONAL FRUITS

7 

Φρέσκα φρούτα εποχής

BEVERAGE MENU



BEERS DRAUGHT | BOTTLED | CIDERS

	€
KEO LOCAL 25cl	4.5 
CARLSBERG LOCAL 25cl	4.5 
CARLSBERG 33CL ALCOHOL FREE (0.0)	5.5 
CORONA 35cl	6.5
SOMERSBY 33cl	6.5

LIQUEURS 5CL

FILFAR ORANGE LIQUEUR	9
LIMONCELLO	7 

EAUX DE VIE 5CL

ZIVANIA LOCAL	7 
GRAPPA	9

DIGESTIVES 5CL

JÄGERMEISTER	9
FERNET BRANCA	9

REFRESHMENTS 25CL

SOFT DRINKS PEPSI PEPSI MAX 7UP 7UP ZERO SUGAR IVI ORANGE SODA WATER TONIC WATER	3.5 
FRUIT JUICES ORANGE APPLE PINEAPPLE CRANBERRY PEACH TOMATO	3.5 
ICE TEA LEMON OR PEACH	3.5 

WATER

	€	
ACQUA PANNA IMPORTED STILL WATER 50CL	4	
ACQUA PANNA IMPORTED STILL WATER 100CL	6	
SOUROTI IMPORTED SPARKLING WATER 25CL	3	A/I
PERRIER IMPORTED SPARKLING WATER 33CL	4	
PERRIER IMPORTED SPARKLING WATER 75CL	6	

HOT BEVERAGES

INSTANT COFFEE DECAF OR CAFFEINATED	4	A/I
FILTER COFFEE	5	A/I
ESPRESSO	3.5	A/I
DOPPIO DOUBLE ESPRESSO	4.5	A/I
AMERICANO	4.5	A/I
CAPPUCCINO contains: 6	5	A/I
TEA SELECTION ENGLISH BREAKFAST EARL GREY JASMINE GREEN MINT PEPPERMINT CHAMOMILE	4	A/I

All prices are inclusive of Service Charges & VAT. Items marked with  are part of the All-Inclusive Package.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Προϊόντα με την ένδειξη  συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive πακέτο.







Aphrodite Hills