



GOLF
CLUBHOUSE

Menu

A relaxed and elegant dining experience inspired by the Mediterranean way of life—where simplicity meets sophistication. This concept brings together the casual charm of a French bistro with the sun-soaked flavors of the Mediterranean, offering fresh, seasonal dishes prepared with care and creativity.

Light yet flavorful, the menu celebrates wholesome ingredients like olive oil, lemon, fresh herbs, grilled fish, ripe tomatoes, and artisanal cheeses. Each dish is thoughtfully presented, combining comfort and quality in a warm, welcoming setting—ideal for both leisurely lunches and refined dinners by the golf course.

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

BREAKFAST ΠΡΟΓΕΥΜΑ

€

Served from 8.00am until 12.30pm

Σερβίζεται από 08:00π.μ. μέχρι 12:30μ.μ.

SLOPPY BACON, EGG & CHEESE BAGEL

9.5

Plain toasted bagel with fried egg, crispy bacon, cheddar cheese.

Φρυγανισμένο bagel με τηγανητό αυγό, τραγανό μπέικον, τυρί τσένταρ.

AMERICAN-STYLE PANCAKES

10

American-style pancakes with maple syrup & butter.

Αμερικάνικου τύπου τηγανίτες με σιρόπι από σφένδαμο και βούτυρο.

ENGLISH BREAKFAST

15

Two eggs (of your choice), sausages, mushrooms, baked beans, bacon, hash brown potatoes, grilled tomato, toasted bread, butter, marmalade.

Δυο αυγά (της επιλογής σας), λουκάνικα,μανιτάρια, φασόλια, μπέικον, πατάτες χας μπράουν, ντομάτα στη σχάρα, φρυγανιά, βούτυρο, μαρμελάδα.

CYPRUS BREAKFAST

15

Two eggs, halloumi cheese, lountza, grilled tomato, mushrooms, Cypriot pitta bread, butter, marmalade.

Δύο αυγά, χαλούμι, λούντζα, ντομάτα στη σχάρα, μανιτάρια, Κυπριακή πίτα, βούτυρο, μαρμελάδα.

EGGS BENEDICT

16

Poached eggs on a toasted English muffin with your choice of prosciutto crudo or smoked salmon or avocado, topped with hollandaise sauce.

Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο Αγγλικό μάφιν με επιλογή από προσούτο ή καπνιστό σολομό η αβοκάντο και σος hollandaise.

The below items are served all day:

Τα παρακάτω είδη σερβίρονται όλη την ημέρα:

Plain Omelette.

8.5

Απλή Ομελέτα.

Egg White Omelette.

9.5

Ομελέτα με ασπράδια.

Omelettes are served with hash brown potatoes & side salad.

Οι ομελέτες σερβίρονται με πατάτες hash brown, και συνοδευτική σαλάτα.

Add to your omelette / Προσθέστε στην ομελέτα σας
per ingredient / το κάθε συστατικό:

€1

Bacon / Μπέικον 🥓
Tomatoes / Ντομάτες 🍅
Mushrooms / Μανιτάρια 🍄
Ham / Χαμ 🥓
Halloumi Cheese / Χαλλούμι 🧀
Cheddar Cheese / Τυρί Τσένταρ 🧀 🍄
Onions / Κρεμμύδια 🍅
Peppers / Πιπεριές 🍅

SOUP OF THE DAY

8

Ask your waiter for today's soup selection.

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για τη πρόταση της ημέρας.

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

BURRATA 🧀 🥒 🥓

18.5

Creamy Italian burrata, tomato confit, heirloom tomatoes, baby rocket, basil pesto, balsamic glaze.

Κρεμώδης Ιταλική μπουράτα, ντομάτες κονφί, πολύχρωμες ντομάτες, τρυφερή ρόκα, πέστο βασιλικού, βαλσάμικο γλάσο.

CRISPY BABY CALAMARI 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

16

Crispy fried baby calamari, zesty pickled mayonnaise.

Τραγανά τηγανητά καλαμαράκια, με κρύα σάλτσα μαγιονέζας τουρσί.

EGGPLANT CAPONATA 🍷 🍷 🍷

14

Grilled eggplant, tomatoes, peperoncini peppers, crispy capers & tofu filling, smooth houmous.

Μελιτζάνα σχάρας, γεμισμένη με ντομάτα, πιπερίτσες, τραγανή κάππαρη και τόφου, βελούδινος χούμους.

CHICKEN TENDERS 🍷 🍷 🍷 🍷

15

Panko-crusted chicken tenders served with avocado & mango relish.
Accompanied by tortilla chips.

Φιλετάκια κοτόπουλο με κρούστα από Ιαπωνική ψίχα ψωμιού "Panko"
σερβιρισμένα με δροσερή σάλτσα από αβοκάντο και μάνγκο,
συνοδευόμενα από τσιπς τορτίγιας.

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

€

HEALTHY KALE CITRUS QUINOA SALAD 🥗🥑🥬🌿

16

Kale, crispy greens, citrus segments, quinoa, shaved roasted almonds flakes, dried cranberries, maple & lime dressing.

Λάχανο “kale”, τραγανά χόρτα, εσπεριδοειδή, κινόα, τραγανές νιφάδες αμυγδάλου, αποξηραμένα κράνμπερι, ντρέσινγκ σφενδάμου-λάιμ.

WATERMELON & XYNOMYZITHRA CHEESE SALAD (SEASONAL) 🍉🧀🌿🥒

16

Watermelon, xynomyzithra cheese, fresh mint, Cretan dakos, pickled red onions, fennel, blueberries, grape molasses, mint oil dressing.

Καρπούζι, ξινομυζήθρα, φρέσκος δυόσμος, Κρητικός ντάκος, τουρσί από κόκκινο κρεμμύδι, μάραθος, μύρτιλα, πετιμέζι, λάδι με άρωμα δυόσμου

GREEK SALAD 🥗🌿🥒

17

Vine-ripened tomatoes, cucumber, green peppers, red onions, feta cheese, black olives, olive oil, red wine vinegar & oregano.

Ντομάτες, αγγούρι, πράσινες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, φέτα, μαύρες ελιές, ελαιόλαδο, ξύδι κόκκινου κρασιού και ρίγανη.

MIXED BERRY SPINACH & WARM COTTAGE CHEESE SALAD 🥗🍓🥒

18

Baby spinach, mixed greens, fresh berries, dried goji berries, cucumber, avocado, warm cottage cheese, citrus vinaigrette.

Φύλλα τρυφερού σπανακιού, ανάμεικτα χόρτα, φρέσκα μούρα, αποξηραμένα μούρα γκότζι, αγγούρι, αβοκάντο, ζεστό τυρί τύπου cottage, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

CRAB SALAD 🦀🥗🌿🥒

18.5

Crab claw & leg meat, fresh greens, cherry tomato confit, pea shoots & chef's signature dressing.

Ψύχα από δαγκάνες και καβουροπόδαρα, φρέσκα χόρτα, ντοματίνια κονφί, βλαστάρια αρακά, σπιτική κρύα σάλτσα του σεφ.

SANDWICHES & BURGERS ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΜΠΕΡΓΚΕΡΣ

CYPRUS SANDWICH 🥗🥒🥑🍷🍷

16

Grilled halloumi, smoked pork lountza, tomatoes & baby rocket in traditional Cypriot koulouri bread.

Χαλούμι στη σχάρα, καπνιστή λούντζα, ντομάτα, τρυφερή ρόκα, σε παραδοσιακό Κυπριακό κουλούρι.

GOLF CLUB SANDWICH 🥗🥒🥑🍷🍷

18

Sous vide chicken fillet, boiled egg, crispy bacon, tomatoes, crisp lettuce & creamy mayonnaise.

Σιγοψημένο φιλέτο κοτόπουλου, βραστό αυγό, τραγανό μπέικον, ντομάτα, τραγανό μαρούλι, κρεμώδης μαγιονέζα.

€

GRILLED CHICKEN CAESAR WRAP

18

Tender grilled chicken breast, tomatoes, caesar dressing, avocado, crispy lettuce, pancetta & parmesan.

Φιλέτο κοτόπουλο, σχάρας ντομάτα, σάλτσα Καίσαρα, αβοκάντο, τραγανό μαρούλι, πανσέτα, παρμεζάνα.

BLACK ANGUS DOUBLE SMASH BURGER

20

With lettuce, tomatoes, caramelized onions, american cheese & chefs sauce.

Διπλό Μπιφτέκι με μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί Αμερικάνικου τύπου, σε αφράτο ψωμάκι πατάτας “brioche” και σπιτική σάλτσα του Σεφ.

Add to your Burger

1.5 EACH

Προσθέστε στο μπιφτέκι σας

Bacon / Μπέικον 

Mushrooms / Μανιτάρια 

Fried Egg / Τηγανιτό αυγό  

PRAWN SALAD BRIOCHE

20

Prawns, lettuce, pickled radish, chilli mayonnaise & chives, in a toasted brioche bun.

Γαρίδες, μαρούλι, ραπανάκι τουρσί, μαγιονέζα με τσίλι, σχοινόπρασο, φρυγανισμένο brioche.

All of the above served with french fries, homemade coleslaw & condiments.

Όλα τα παραπάνω σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, σπιτική coleslaw, κατάλληλα συνοδευτικά.  

WAGYU BURGER

30

Wagyu beef patty, king oyster mushrooms, truffle sauce, baby rocket, parmesan potato wedges, cabbage slaw, brioche potato bun.

Μπιφτέκι Wagyu, βασιλομανίταρα, σάλτσα τρούφας, τρυφερή ρόκα, πατάτες με παρμεζάνα, σπιτικό λάχανο τουρσί, σε ψωμάκι μπριός πατάτας.

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

€

PENNE ALL'ARRABBIATA 🌿🧄🧅🍴

17

Rich tomato sauce, sautéed onions, garlic & chilli flakes.

Πικάντικη σάλτσα ντομάτας, σοταρισμένα κρεμμύδια, σκόρδο και νιφάδες τσίλι.

TAGLIATELLE AL RAGÙ 🌿🧄🥩🍴

18

Slow-cooked creamy minced beef & tomato ragù, aromatic herbs.

Κιμάς μοσχαρίσιος, σάλτσα ντομάτας με αρωματικά.

SPAGHETTI CARBONARA 🌿🧄🥚🧀

18

Pancetta, garlic, onions, egg yolk, parmesan, crushed black pepper.

Πανσέτα, σκόρδο, κρεμμύδι, κρόκος αυγού, παρμεζάνα, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

GARGANELLI CAPRESE 🌿🧀🍅🍴

18

Garganelli pasta, burrata cheese, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, homemade basil pesto.

Ζυμαρικά garganelli, τυρί μπουράτα, λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, σπιτικό πέστο βασιλικού.

HOUMOUS RAVIOLI 🌿🧀🍅🍴

18

Delicate ravioli filled with creamy houmous & roasted vegetable ratatouille, pesto & tomato sauce.

Ραβιόλι με βελούδινη γέμιση από χούμους, Γαλλικό ραγού ψητών λαχανικών και αρωματική σάλτσα πέστο-ντομάτας.

FUSILLI TRUFFLE SAUCE 🌿🧄🍄🍴

21

‘Grande’ fusilli pasta, truffle-infused cream sauce, sautéed king oyster mushrooms.

Ζυμαρικά fusilli “Grande”, κρεμώδης σάλτσα τρούφας, σοταρισμένα βασιλομανίταρα.

PRAWN BISQUE LINGUINE 🌿🍤🧀🍴

23

Linguine pasta, sautéed prawns, cardamom-scented bisque, cherry tomatoes, basil leaves.

Γαριδομακαρονάδα με λιγκουίνι, γαρίδες σε σάλτσα από τα κελύφη τους, άρωμα από κάρδαμο, ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό.

All pasta can be made ‘gluten free’ & ‘egg free’ upon request.
Όλα τα ζυμαρικά μπορούν να γίνουν χωρίς γλουτένη και χωρίς αυγό κατόπιν αιτήματος.

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

PORK TENDERLOIN    	23
Pan-seared pork medallions, infused with nama sweet wine & dried coriander, celeriac purée, homemade apple compote. Σοταρισμένα φιλετάκια χοιρινού, σάλτσα από ξηρό κόλιανδρο και γλυκό κρασί «Νάμα», πουρέ σελινόριζας, σπιτική κομπόστα μήλου.	
CORN-FED CHICKEN BREAST   	24
Grilled chicken, spinach, sun-dried tomato & feta sauce, leeks, fennel, red skin potatoes. Ψητό κοτόπουλο, σάλτσα από σπανάκι, πράσο, μάραθο, λιαστή ντομάτα και φέτα. Σερβίρεται με πατάτες.	
SALMON FILLET    	25
Pan-roasted salmon, leek & fennel compote, passion fruit butter & chive sauce. Σολομός σωτέ με πράσο, μάραθο, σάλτσα βουτύρου - φρούτα του πάθους και σχινόπρασο.	
LAMB FILLET MEDITERRANEO  	35
Sautéed lamb fillets, smoked eggplant, red pepper tartare, pomegranate molasses, mint oil. Σοταρισμένα φιλέτα αρνιού, ταρτάρ καπνιστής μελιτζάνας και κόκκινης πιπεριάς, πετιμέζι ροδιού, λάδι από δυόσμο.	
BLACK ANGUS RIB EYE STEAK    	45
Chargrilled rib eye steak, béarnaise sauce & whiskey sauce. Ψητό μοσχαρίσιο ribeye με σάλτσα από ουίσκι και Béarnaise.	
CHARGRILLED VEAL CHOP    	48
Veal chop with truffle & béarnaise sauce. Μοσχαρίσια μπριζόλα στη σχάρα, με σάλτσα τρούφας και béarnaise.	
CHILEAN SEA BASS    	55
Soya bean & lime glaze, celeriac purée. Φιλέτο από Χιλιανό λαυράκι, γλάσο από πάστα σόγιας- λάιμ, βελούδινος πουρές σελινόριζας.	

All main courses are accompanied by
tender slow-roasted seasonal vegetables & aromatic red skin potatoes.
Όλα τα κυρίως πιάτα συνοδεύονται με αργοψημένα λαχανικά εποχής.
και αρωματικές πατάτες με κόκκινη φλούδα.

SIDE DISHES ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

€

FRENCH FRIES

5

Τηγανητές πατάτες

SLOW-ROASTED SEASONAL VEGETABLES

6

Αργοψημένα λαχανικά εποχής

SIDE SALAD

6

Συνοδευτική σαλάτα

AROMATIC RED SKIN POTATOES

6

Αρωματικές πατάτες με κόκκινη φλούδα

KIDS MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

CHICKEN TENDERS

10

Panko-crusted chicken tenders served with fries.

Φιλετάκια κοτόπουλο με κρούστα από Ιαπωνική ψίχα ψωμιού "Panko".
Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες.

TAGLIATELLE AL RAGÙ

10

Slow-cooked creamy minced beef & tomato ragù, aromatic herbs.

Κιμάς μοσχαρίσιος, σάλτσα ντομάτας με αρωματικά.

SPAGHETTI CARBONARA

10

Pancetta, garlic, onions, egg yolk, parmesan, crushed black pepper.

Πανσέτα, σκόρδο, κρεμμύδι, κρόκος αυγού, παρμεζάνα,
φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

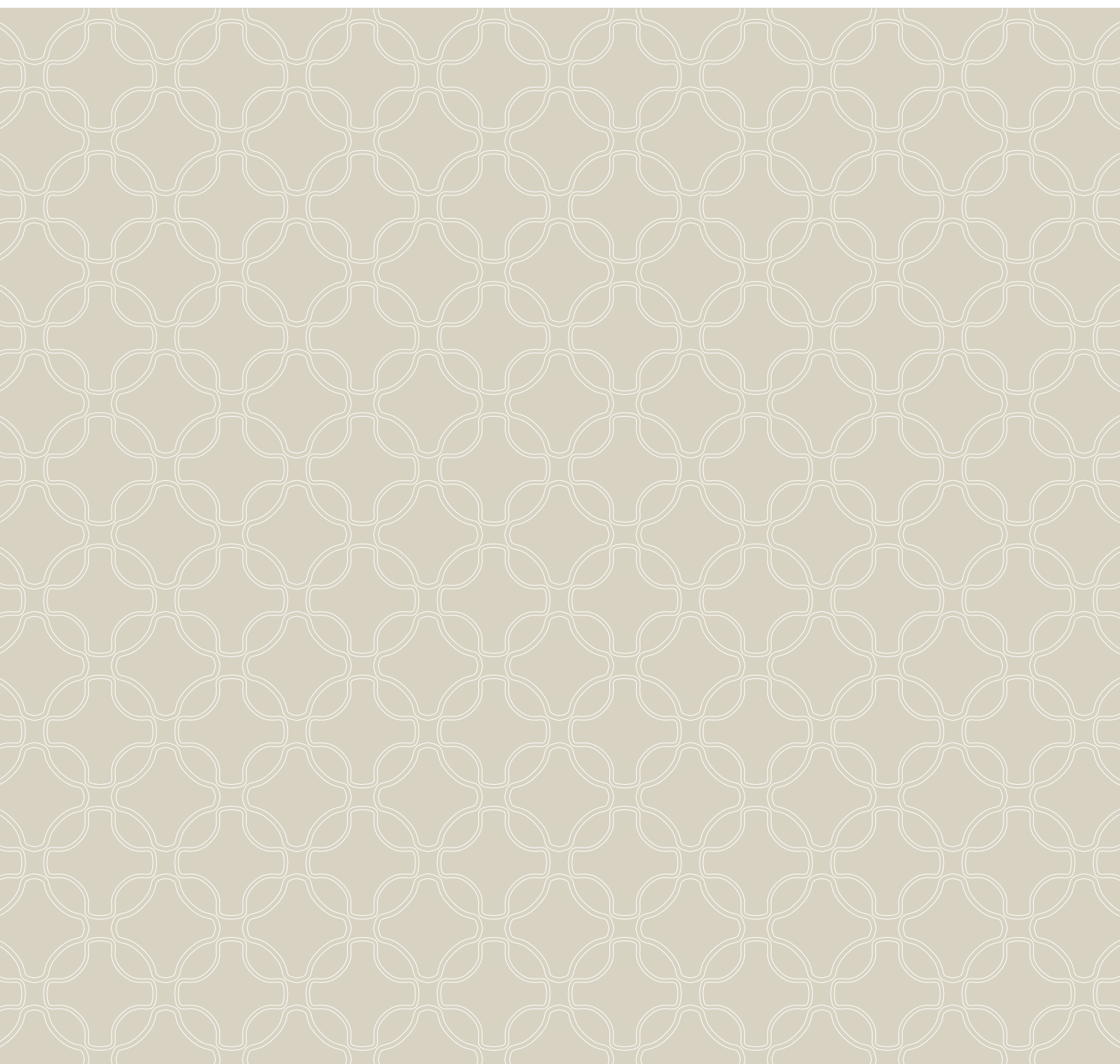
GARGANELLI CAPRESE

10

Garganelli pasta, burrata cheese, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes,
homemade basil pesto.

Ζυμαρικά garganelli, τυρί μπουράτα, λιαστές ντομάτες, ντοματίνια,
σπιτικό πέστο βασιλικού.

BEVERAGE MENU



COCKTAILS

€

BRANDY SOUR

KEO V.S.O.P. BRANDY, FRESH LEMON JUICE, LEMON SQUASH,
ANGOSTURA BITTERS, SODA WATER

11

MOJITO

MUDDLED FRESH MINT, BROWN SUGAR, LIME WEDGES,
RUM HAVANA CLUB 3 ANOS, SODA WATER

11

FROZEN DAIQUIRI

FRESH FRUITS, SUGAR SYRUP & HAVANA CLUB RUM
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR TODAY'S FLAVOURS

12

AZALEA COCKTAIL

GIN, PINEAPPLE JUICE, LEMONADE & GRENADINE

12

APEROL SPRITZ

PROSECCO WINE WITH APEROL & SODA

13.5

BEERS (BOTTLED)

KEO 33CL 

5

CARLSBERG 33CL 

5

HEINEKEN 33CL 

6

CARLSBERG (NON-ALCOHOLIC) 33CL 

5

KOPPARBERG 33CL

6

SOMERSBY 33CL

6

BEERS ON DRAUGHT

KEO 25CL

4

KEO PINT 50CL

5

CARLSBERG 25CL

4

CARLSBERG 50CL

5

GUINNESS 50CL

6.5

HOFBRÄU ORIGINAL 33CL

4.5

HOFBRÄU ORIGINAL 50CL

6.5

HOFBRÄU WEISSBIER 33CL

4

HOFBRÄU WEISSBIER 50CL

6.5

APERITIFS & BITTERS 4CL

	€
CAMPARI	6.5
MARTINI ROSSO or BIANCO or EXTRA DRY	5.5
PLOMARI OUZO	6
PERNOD RICARD	6.5
PIMM'S NO. 1	6.5

SPIRITS

WHISKIES 4CL

BLENDED

J&B	8
FAMOUS GROUSE	8

PREMIUM

CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	9
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	9

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 YEARS OLD	9
MACALLAN 12 YEARS OLD	19

IRISH

JAMESONS	8
----------	---

TENNESSEE SOUR MASH

JACK DANIELS	9
--------------	---

VODKA

ABSOLUT	7
GREY GOOSE	11

RUM

€

BACARDI

7.5

CAPTAIN MORGAN

8

TEQUILA

JOSE CUERVO, CLASSICO

7.5

DIGESTIVE 4CL

COGNACS

HENNESSY V.S.

9.5

COURVOISIER V.S.O.P.

10.5

EAUX DE VIE

ZIVANIA

5

BRANDIES

FIVE KINGS

7

METAXA 5 ★

7.5

METAXA 7 ★

8.5

LIQUEURS

COINTREAU

7

GRAND MARNIER

7

DRAMBUIE

7

SAMBUCA

7

SOUTHERN COMFORT

7

DISARONNO AMARETTO 🍷

7

KAHLÚA

7

TIA MARIA

7

BAILEYS IRISH CREAM 🍷

7

MALIBU LIQUEUR

7

FILFAR ORANGE

7

COLD BEVERAGES

	€
SOFT DRINKS 25CL	3.5
FRUIT JUICES 25CL	3.5
ICE TEA (LEMON & PEACH) 25CL	3.5
PREMIUM SODA & TONIC WATER 20CL	4.5
IMPORTED SPARKLING WATER 33CL	3.5
IMPORTED SPARKLING WATER 75CL	5
ACQUA PANNA IMPORTED STILL WATER 50CL	3.5
ACQUA PANNA IMPORTED STILL WATER 100CL	5
ENERGY DRINK 25CL	4.5
MIXERS 25CL	1.5
ENERGY DRINKS MIXERS 25CL	3
MIXERS PREMIUM SODA & TONIC WATER 20CL	2.5
FRAPPÉ	5
FREDDO ESPRESSO	5
FREDDO CAPPUCCINO ☞	5

HOT BEVERAGES

CYPRUS COFFEE	3.5
INSTANT COFFEE	4
FILTER COFFEE	5
ESPRESSO	3.5
DOUBLE ESPRESSO	4.5
CAPPUCCINO ☞	5
TEA SELECTION	4.5
HOT CHOCOLATE ☞	5



Aphrodite Hills