



ОБЕДЕННЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ

понедельник - суббота
с **12:30** до **15:00**

Начните свое гастрономическое путешествие с обширного ассортимента аппетитных закусок и салатов, продолжите его знакомством с выбором горячих блюд, и завершите соблазнительной коллекцией местных и интернациональных десертов, а также изобилием свежих фруктов

€41.00
за персону

ВОСКРЕСНЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ "AMATHUS"

по воскресеньям
с **12:30** до **15:00**

Незабываемые гастрономические впечатления.

Традиционные блюда Кипра, Ближнего Востока, Италии, Китая и Индии, а также широкий ассортимент непревзойденных домашних десертов

€45.00
за персону

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое, которые подаются в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, которые способны вызывать аллергию (орехи, орехосодержащие продукты, глютен, и т.д.). Наш дежурный Мэтр и Шеф-повар всегда в вашем распоряжении и к вашим услугам, если вы пожелаете сделать какие-либо уточнения в отношении продуктов, используемых для подготовки наших меню а ля карт, а также для наших завтраков, обедов и ужинов ("шведский стол")

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ 10% НАЛОГ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И НДС



€

САЛАТЫ / SALADS

Салат - Бар / Salad Bar Будни 23.00
Широкий выбор свежих салатов и закусок, Воскресенье 27.00
а также ингредиенты для приготовления
салата на ваш вкус

Греческий салат / Greek Salad *Аллергены (4, 8) 13.00
Томаты черри, огурцы, натуральный сушеный орегано,
черные оливки Каламата, ломтики красного лука, зеленый
перец, мусс из сыра Фета, оливковое масло и красный
винный уксус

Салат Цезарь / Caesar Salad *Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14) 13.00
Листья салата айсберг и ромэн, пряные крутоны, хрустящий
бекон и хлопья сыра пармезан; заправляется сливочным
соусом Цезарь

Дополнительные ингредиенты:

Куриное филе / Chicken *Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14) 15.00
Креветки на гриле / Grilled Prawn *Аллергены (2, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14) 16.00

Греческий салат по-эгейски / Aegean Greek Salad 15.00
***Аллергены (4, 8, 11)**
Кальмары с хрустящей корочкой, оливки Каламата, сыр фета,
огурец, красный лук, помидоры, зелень и соус-винегретт со
свежим орегано

Салат из сыра Халлуми на гриле 13.00
/ Grilled Halloumi Salad *Аллергены (4, 8, 14)
Вяленая клюква и инжир, микс листовых салатов, свежие
листья мяты и апельсиново-медовая заправка

Салат из рукколы и груши / Rocket and Pear Salad 14.00
***Аллергены (4, 5, 14)**
Молодая руккола, пряный глазированный орех пекан,
измельченный сыр Горгонзола, бальзамическая заправка
с грецкими орехами

Салат с авокадо и креветками 16.00
/ Grilled Tiger Prawns Avocado Salad
***Аллергены (2, 5, 14)**
Тигровые креветки на гриле, авокадо, хрустящая зелень,
помидоры черри и соус с цельнозерновой горчицей

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое, которые подаются в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, которые способны вызывать аллергию (орехи, орехосодержащие продукты, глютен, и т.д.). Наш дежурный Мэтр и Шеф-повар всегда в вашем распоряжении и к вашим услугам, если вы пожелаете сделать какие-либо уточнения в отношении продуктов, используемых для подготовки наших меню а ля карт, а также для наших завтраков, обедов и ужинов ("шведский стол")

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ 10% НАЛОГ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И НДС



€

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

Баклажаны Пармиджиано / Aubergine Parmigiano 15.00
***Аллергены (1, 4, 8, 9, 12, 14)**

Печеные баклажаны с томатным соусом, сыром пармезан и моцареллой

Кипрские закуски / Cyprus Appetizer Platter 14.00
***Аллергены (4, 8, 14)**

Хумус, мелинзаносалата, цацики, сыр халуми на гриле и хрустящая лепешка

Моцарелини / Mozzarelline *Аллергены (4, 5, 6, 8, 14) 14.00

С вареньем из помидоров черри, листьями молодой рукколы, итальянским бальзамическим соусом

Карпаччо из копченого лосося "Лейбл Руж" / Home-made Smoked SalmonbCarpaccio 16.00
"Label Rouge" *Аллергены (3, 4, 5, 9, 14)

Тонкие ломтики копченого лосося, сыр Маскарпоне, малиновая заправка и микролистовой салат

СУПЫ / SOUPS

Суп дня / Soup of the Day 7.00

Это блюдо может содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию, проконсультируйтесь с вашим главным официантом для получения дополнительной информации, наш дежурный мэтр и шеф-повар всегда в вашем распоряжении, если вам потребуются какие-либо разъяснения.

Крем-суп из лесных грибов / Cream Forest Mushroom Soup *Аллергены (1, 4, 8, 14) 7.00

Подается с пряными крутонам

Борщ / Borscht Soup *Аллергены (1, 4, 8, 14) 7.00

Говяжий бульон со свеклой, морковью, капустой и кубиками говядины, подается со сметаной

Прозрачный куриный бульон / Clear Chicken Soup 7.00
***Аллергены (1, 8, 9, 14)**

С овощами, кусочками курицы и лапшой

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое, которые подаются в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, которые способны вызывать аллергию (орехи, орехосодержащие продукты, глютен, и т.д.). Наш дежурный Мэтр и Шеф-повар всегда в вашем распоряжении и к вашим услугам, если вы пожелаете сделать какие-либо уточнения в отношении продуктов, используемых для подготовки наших меню а ля карт, а также для наших завтраков, обедов и ужинов ("шведский стол")

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ 10% НАЛОГ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И НДС



€

СЭНДВИЧИ И ЛЕПЕШКИ / SANDWICHES & WRAPS

Трехслойный сэндвич / Triple Sub Sandwich 12.00
***Аллергены (4, 8, 14)**

Тосты с сыром Эмменталь и прошутто котто (острая копченая тонко нарезанная ветчина)

Клубный сэндвич Amathus / Amathus Club Sandwich 15.00

Жареная на гриле куриная грудка, бекон, жареное яйцо, хрустящие листья салата, помидоры и горчично-майонезная заправка

Салат из домашнего цыпленка-ролл / Chicken Ranch Wraps *Аллергены (3, 4, 8, 9, 14) 14.00

Маринованный цыпленок-гриль, сыр чеддер, помидоры, огурцы и домашний соус

Сэндвич для завтрака с гуакамоле / Guacamole Breakfast Sandwich *Аллергены (4, 8, 9, 14) 14.00

Жареная на гриле итальянская панчетта (бекон), яичница, Американский чеддер, гуакамоле и цельнозерновой хлеб

Сэндвич-стейк для завтрака из говядины Ангус гриль / Grilled Angus Beef Steak Sandwich 15.00

***Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 14)**

Подается с буханкой чесночного хлеба чабатта, листьями молодой рукколы, крошками голубого сыра и бальзамическим уксусом

Креветочный коктейль-ролл / Shrimps Cocktail Wrap *Аллергены (2, 4, 8, 9, 14) 15.00

Креветки, салат Айсберг, огурец, ломтики томатов, сливочный сыр и коктейльный соус

ПАСТА И МАКАРОНЫ / FRESH PASTA

Спагетти или пенне / Spaghetti or Penne 14.00

Соус на выбор:

Карбонара / Carbonara *Аллергены (4, 8, 9, 14)

Болоньезе / Bolognese *Аллергены (4, 8, 9, 14)

Наполитана / Napolitana *Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)

Песто / Pesto *Аллергены (4, 8, 9, 12, 14)

Пенне и цыпленок на гриле / Penne and Grilled Chicken *Аллергены (1, 4, 8, 14) 17.00

Легкий сливочный соус, листья шпината, сыр Фета и соус песто

Гаридомакаронада / Garidomakaronada 18.00
***Аллергены (1, 2, 4, 8, 9, 14)**

Лингвини с креветками в соусе из помидоров черри

Пельмени / Meat Pelmini *Аллергены (4, 8, 9) 16.00

С начинкой из рубленой свинины и говядины, подаются со сметаной

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое, которые подаются в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, которые способны вызывать аллергию (орехи, орехосодержащие продукты, глютен, и т.д.). Наш дежурный Мэтр и Шеф-повар всегда в вашем распоряжении и к вашим услугам, если вы пожелаете сделать какие-либо уточнения в отношении продуктов, используемых для подготовки наших меню а ля карт, а также для наших завтраков, обедов и ужинов ("шведский стол")

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ 10% НАЛОГ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И НДС



€

БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ / HOME-MADE BURGERS

Домашний бургер Amathus / Amathus Burger

без добавок / Plain *Аллергены (1, 4, 5, 8, 9, 14)	15.00
с сыром / with cheese *Аллергены (1, 4, 5, 8, 9, 14)	16.00
с сыром и беконом / with cheese and bacon *Аллергены (1, 4, 5, 8, 9, 14)	16.00

Итальянский бургер / Italian Burger

*Аллергены (1, 4, 5, 8, 9, 12, 14)	15.00
С панчеттой, сыром моцарелла и вялеными помидорами, подается в булочке чабатта	

Бургер с цыпленком / Chicken Burger

*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)	14.00
Грудка цыпленка в панировке, соус карри Кацу, майонез, луковые кольца, булочка	

Бургер Текс-Мекс с майонезом по-каджунски / Tex-Mex Burger *Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

Говяжий бургер, хрустящий салат с каджунским майонезом, перцем халапеньо, кольцами лука и гуакамоле	16.00
--	-------

ВКУС КИПРА / A TASTE OF CYPRUS

Мусака / Moussaka *Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)

Слегка обжаренные ломтики цукини, баклажана, картофеля и мясной фарш, выкладываются слоями и запекаются под соусом морнэ	16.00
--	-------

Баранина «Клефтико» / Lamb Kleftiko *Аллергены (14)

Запеченная в печи баранина с ароматом орегано	19.00
---	-------

Кипрский шашлык Сувлаки и колбаски Шефталья / Cyprus Souvlaki and Sheftalia *Аллергены (4, 8, 9, 12, 14)

Подаются с цацики, салатом из помидоров и огурцов и картофелем фри	18.00
---	-------

Сувлаки из курицы / Chicken Souvlaki

*Аллергены (4, 8)	18.00
Маринуется в йогурте и оливковом масле, подается на кипрской лепешке с салатом, цацики и картофелем фри	

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое, которые подаются в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, которые способны вызывать аллергию (орехи, орехосодержащие продукты, глютен, и т.д.). Наш дежурный Мэтр и Шеф-повар всегда в вашем распоряжении и к вашим услугам, если вы пожелаете сделать какие-либо уточнения в отношении продуктов, используемых для подготовки наших меню а ля карт, а также для наших завтраков, обедов и ужинов ("шведский стол")



€

РЫБА / FISH

Филе сибаса / Sea bass Fillet *Аллергены (1, 3, 4, 8, 9, 14) 22.00
Жареный сибас, с грибным ризотто и соусом Vierge

Жареный стейк из лосося / Pan-Fried Salmon Steak 23.00
*Аллергены (3, 14)
Жареный Рататуй с оливковым соусом сальса

Тигровые креветки на гриле / Grilled Tiger Prawns 29.00
*Аллергены (2, 4, 6, 14)
Ризотто с шафраном и Фисташковым соусом песто

Микс: рыба и креветки, жареные на гриле 30.00
/ Grilled Fish and Prawns *Аллергены (2, 3, 7, 13, 14)
Жареные на гриле гигантские креветки, лосось, филе сибаса, медальоны из красного тунца, блюдо подается с Азиатским соусом фондю

Шотландские кальмары, жареные во фритюре 18.00
/ Deep-Fried Scottish Calamari *Аллергены (9, 14)
Подаются с соусом из шафрана и чесночным соусом айоли

МЯСО И ПТИЦА / MEAT AND POULTRY

Говяжья вырезка - 250 гр / Beef Tenderloin - 250 gr 29.00
Ирландская говядина премиум класса

Рибай стейк - 350 гр / Rib-eye Steak - 350 gr 31.00
Говядина USDA премиум класса

Стриплойн стейк - 250 гр 26.00
/ Striploin Steak - 250 gr
Производитель: Creek stone farms говядина премиум класса

Грудка цыпленка, вскормленного на кукурузе 20.00
/ Corn-fed Chicken Breast
С соусом чимичурри

Отбивные из ягненка / Baby Lamb chops 22.00
Маринованные, с розмарином, чесноком и лимоном

**Все блюда на гриле подаются со следующим
ассортиментом гарниров и соусов:**

Картофель фри / French fries

Картофельное пюре
/ Mashed Potatoes

Печеный картофель
/ Baked Potatoes

Беарнский соус
/ Sauce béarnaise

*Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)

Соус с черным перцем
/ Black peppercorn sauce
*Аллергены (1, 4, 5, 8, 14)

Горчица / Mustards
*Аллергены (5, 8, 14)

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое, которые подаются в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, которые способны вызывать аллергию (орехи, орехосодержащие продукты, глютен, и т.д.). Наш дежурный Мэтр и Шеф-повар всегда в вашем распоряжении и к вашим услугам, если вы пожелаете сделать какие-либо уточнения в отношении продуктов, используемых для подготовки наших меню а ля карт, а также для наших завтраков, обедов и ужинов ("шведский стол")

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ 10% НАЛОГ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ И НДС



€

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ / DESSERTS & ICE CREAM

торт Гуанайя/ Guanaja cake *Аллергены (4, 8, 9, 12)	7.00
Крем из горького шоколадный и ванильный крем брюле Мадагаскар на шоколадном бисквите	
Чизкейк Красный Бархат / Red Velvet Cheese Cake *Аллергены (4, 8, 9, 12)	7.00
Авола / Avola *Аллергены (4, 8, 9, 12)	7.00
Мусс из белого шоколада на фисташковом бисквите, украшенный красными консервированными фруктами	
Авелана/ Avelana *Аллергены (4, 8, 9, 12)	7.00
Мусс из молочного шоколада и сливками гиандуйя креме на бисквите с лесными орехами	
Традиционные кипрские сладости / Cyprus Sweets	6.50
Фруктовый тарт / Fresh Fruit Tart	6.50
Корзиночка из сливочного теста, наполненная ванильным кремом, и сезонными фруктами	
Сырная тарелка / Cheese Platter	8.50
Ассорти из импортных и местных сортов сыра с сопутствующими продуктами	
Ассорти из сезонных фруктов / Fresh Fruit Platter	11.00
Свеженарезанный фруктовый салат / Fruit Salad	9.50

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ / ICE CREAM SELECTION

за шарик
2.00

Ванильное Премиум / Vanilla Premium	Клубничное / Strawberry
Йогурт с абрикосом / Yoghurt with apricot	Красный апельсин / Blood Orange
Бананово-кофейное / Banoffe	Шоколадное / Chocolate
Лимонное / Lemon	Бискоттино / Biscottino
Манго / Mango	Чизкейк / Cheesecake

Наше мороженое может содержать ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию. Наши десерты и мороженое производятся в зоне, где также работают с молоком, клейковиной, арахисом, орехами, соей, кунжутом и др. Обратитесь к официанту за дальнейшей информацией, наш Метрдотель или Шеф-повар в вашем распоряжении для каких-либо разъяснений.



ALLERGENS INDEX

INDICATING NUMBER	ALLERGEN SYMBOL & NAME	ALLERGEN DESCRIPTION
1	CELERY	This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.
2	CRUSTACEANS	Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans, shrimp paste, often used in Thai and south-east Asian curries or salads, is an ingredient to look out for.
3	FISH	You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.
4	MILK	Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey.
5	MUSTARD	Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.
6	PEANUTS	Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why it's sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, deserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.
7	SOYA	Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products.
8	WHEAT-GLUTEN	Wheat (such as spelt and Khorasen wheat/Kamut), rye barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.
9	EGGS	Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.
10	LUPIN	Yes, lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.
11	MOLLUSCS	These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.
12	TREE NUTS	Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground), this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice-cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces.
13	SESAME	These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads.
14	SULPHUR DIOXIDE	This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.

*Some of the dishes, pastries and desserts on this menu contain ingredients that may cause an allergic reaction. Should you require any clarification or assistance, our Maitre and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.