

Limanaki

RESTAURANT

Some of the dishes, pastries and ice cream served in our restaurant may contain ingredients which may cause allergies
(nuts, nut product, gluten, etc).

Our Maitre and Chef de Cuisine on duty are at your disposal, should you require any clarification as to the products used for the preparation of our A la Carte menu.

Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και παγωτά σε αυτό τον κατάλογο, μπορεί να περιέχουν συστατικά που να προκαλούν αλλεργική αντίδραση.
(π.χ. ξηροί καρποί, γλουτένη, κ.τ.λ.)

Για οποιαδήποτε διευκρίνιση όσον αφορά τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή των εδεσμάτων που περιέχονται στο κατάλογο, ο επικεφαλής Σερβ ή ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεσή σας.



SALADS

	€
Greek salad / Ελληνική σαλάτα	13.00
Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil Ντοματίνια, αγγούρακι, κόκκινο κρεμμύδι, κίτρινη, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο	
Creta salad / Κρητική σαλάτα	13.00
Cherry tomatoes, barley rusk, capers, black olives, virgin olive oil and Xinomizithra cheese Ντοματίνια, κριθάρι, κάπαρη, μαύρες ελιές, παρθένο ελαιόλαδο και ξινομιζήθρα	
Tempura prawns salad / Σαλάτα με γαρίδες Τεμπούρα	16.00
Mixed green leaves, wakame, onion dressing Ανάμεικτα φύλλα πράσινης σαλάτας, wakame, σάλτσα από κρεμμύδι	
Crispy calamari salad / Σαλάτα με τραγανό καλαμάρι	16.00
Mixed green leaves, spring onions, sweet chilli sauce Ανάμεικτα φύλλα πράσινης σαλάτας, φρέσκο κρεμμυδάκι, σάλτσα γλυκού τσίλι	
Rocket parmesan salad / Σαλάτα με ρόκα και παρμεζάνα	14.00
Rocket leaves, parmesan cheese, pomegranate, pine nuts, croutons and balsamic dressing Φύλλα ρόκας, παρμεζάνα, ρόδι, πινόλια, κρουτόνια και σάλτσα από ξύδι βαλσάμικο	

DIPS

Smoked eggplant salad / Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα	6.00
Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers Καπνιστή μελιτζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές	
Tyrokafteri / Τυροκαφτερή	6.00
Feta cheese with "Florinis" peppers and chillies Πιπεριές Φλωρίνης με φέτα και τσίλι	
White taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα	6.00
Fish roe salad with salmon caviar Σαλάτα από αυγά ψαριού με χαβιάρι σολομού	
Beetroot mousse / Μους παντζάρι	6.00
Beetroot mousse with tahini Μους από παντζάρι με ταχίνι	

SOUP

Kakavia / Κακαβιά	10.00
Fish soup with vegetables and garlic crostini Ψαρόσουπα με λαχανικά και κρουτόνια με σκόρδο	



CREATIVE

STARTERS

	€
Marinated octopus (100gr) / Μαριναρισμένο χταπόδι (100γρ) Marinated octopus in homemade chilli oil and cherry vinegar on pea fava Μαριναρισμένο χταπόδι σε σπικικό ταίλι και ξύδι κερασιού σε φάβα μπιτζελιών	13.00
Marinated sardines (100gr) / Μαριναρισμένες σαρδέλες (100γρ) With capers, spring onion, virgin olive oil Με κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι και παρθένο ελαιόλαδο	9.00
Crispy fried gonos (Baby calamari 150 gr) / Τραγανός τηγανητός γόνος (μικρό καλαμάρι 150γρ) Tossed in coriander pesto Ραντισμένος με πέστο κολιάνδρου	11.00
Crispy fried baby prawns / Τραγανές τηγανητές μικρές γαρίδες	11.00
Prawn "pourecki" / Γαρίδα "πουρέκι" Deep-fried phyllo filled with prawn, served with yogurt and lime sauce Γεμιστό τηγανιτό φύλλο με γαρίδες, σερβιρισμένο με σως από γιαούρτι και λάιμ	12.00
Marinated Greek anchovies / Γαύρος μαριναρισμένος in wine vinegar served with bottarga σε ξύδι και σερβίρεται με αυγοτάραχο	9.00
Prawns Saganaki / Γαρίδες σαγανάκι with smoked burrata cheese με Burrata τυρί	14.00
Fried crab cake / Τηγανητό κέικ καβουριού With curry-coriander condiment with mango Με καρύκευμα από κάρυ, κολιάνδρο και μάνγκο	11.00
Village halloumi / Χαλούμι Grilled or breaded & deep-fried Στη σχάρα ή καπνηρωμένο & τηγανητό	10.00
Seafood Cannelloni / Κανελόνι με θαλασσινά Filled with scallops, king prawns and seabass, topped with creamy lobster bisque Γεμιστό με χτένια, βασιλικές γαρίδες και λαβράκι, με επικάλυψη από κρεμώδες μπισκ αστακού	12.00
Oven-baked feta / Ψητή Φέτα Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας	11.00
Courgette flower tempura / Ανθοί κολοκύθας τεμπούρα Filled with manouri cheese and roasted pine nuts, tomato-basil coulis Γεμιστοί με τυρί μανούρι, καβουρδισμένα πινόλια και κουλί ντομάτας και βασιλικού	10.00
Pan-seared scallops / Σοταρισμένα χτένια <i>per piece</i> Served with green peas and celeriac puree flavoured with bacon Σερβίρονται με αρακά και πουρέ από σέλινo αρωματισμένο με μπέικον	5.50



SHELLFISH

FRUITS de MER

Choose or make your own Seafood Platter

€

Fruits de mer Platter / Πιατέλα θαλασσιών *for two* 60.00

Platter with selected shellfish
served on a bed of crushed ice
(2 tiger prawns, 4 oysters, 250 gr mussels,
4 cockles, 6 clams)

Πιατέλα με επιλεγμένα οστρακοειδή σερβιρισμένα
πάνω σε θρυμματισμένο πάγο
(2 γαρίδες, 4 στρείδια, 250gr μύδια,
4 κυδώνια, 6 αχιβάδες)

Three-tier fruits de mer / *for four* 130.00

Τρίπατη Πιατέλα θαλασσιών

A tower of selected shellfish
served on a bed of crushed ice
(4 tiger prawns, 8 oysters, 500 gr mussels,
8 cockles, 8 clams, 100 gr Alaskan King crab)

Τρίπατη πιατέλα με επιλεγμένα οστρακοειδή
σερβιρισμένα πάνω σε θρυμματισμένο πάγο
(4 γαρίδες, 8 στρείδια, 500gr μύδια, 8 κυδώνια,
8 αχιβάδες, 100gr βασιλικό κάβουρα Αλάσκας)

MAKE-YOUR-OWN

Fruits de Mer Seafood Platter

€

per kg / ανά κιλό

Red lobster / Κόκκινος Αστακός	95.00
Blue lobster / Μπλέ Αστακός	110.00
Alaska king crab leg / Πόδι βασιλικού αστακού Αλάσκας	120.00
Mussels / Μύδια	35.00
Clams / Αχιβάδες	35.00
Cockles / Κυδώνια	35.00
King prawns / Βασιλικές Γαρίδες	90.00

Served on crushed ice with a choice of
Σερβίρονται πάνω σε σπαστό πάγο μαζί με

Shallot vinegar
Tartar sauce
Chilli mayonnaise
Vierge sauce



OYSTERS / ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Finest quality, hand-selected fresh oysters

	€	€
	<i>per piece</i>	<i>6 pcs</i>
Tsarskaya	5.00	28.00
Fine de Claire	4.00	22.00
Gillardeau	6.50	36.00

Served on crushed ice with:
Lemon
Shallot Vinegar

BAKED OYSTER OF THE DAY - 6 pcs ΨΗΤΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Rockefeller	18.00
With a parmesan herb crust Με κρούστα παρμεζάνας και μυρωδικών	

TARTAR / ΤΑΡΤΑΡ

Delicately minced fresh raw fish

Tuna (100gr) / Τόνος (100gr)	15.00
Sweet chilli, lime juice, lime zest, olive oil, chives served with crispy kataifi, spicy oil flavoured with fennel and celery Γλυκό τσίλι, χυμός και ξύσμα λάιμ, ελαιόλαδο, σχοινόηρασο, σερβιρισμένος με τραγανό κανταίφι, λάδι με καφτερά μπαχαρικά μαζί με μάραθο και σέλινο	

CARPACCIO / ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Thinly sliced fresh marinated fish
Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο φρέσκο ψάρι

Seabass (80gr) / Λαβράκι (80gr)	15.00
Olive oil, lime, smoked herring caviar dressing topped with wakame Ελαιόλαδο, λάιμ, καπνιστό χαβιάρι ρέγγας μαζί με wakame	
Octopus carpaccio / Χταπόδι καρπάτσιο	15.00
Served with "Kopanisti" Σερβίρεται με Κοπανιστή	
Sardines Carpaccio / Καρπάτσιο σαρδέλας	13.00
with Ponzu ginger dressing με σάλτσα Ponzu με πιπερόριζα	

CAVIAR / ΧΑΒΙΑΡΙ

Sturia Aquitaine (30gr)	95.00
Oscietra (30gr)	110.00

Served with:
Blinis, egg white, shallot, capers, parsley and sour cream



MAIN COURSE

SEAFOOD SPECIALITIES

	€
Grilled octopus (250gr) / Χταπόδι σχάρας (250γρ) Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil Σερβιρισμένο με φάβα, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο	26.00
Grilled stuffed calamari (450gr) / Γεμιστό καλαμάρι σχάρας (450γρ) With herbed feta cheese on tomato coulis Με αρωματισμένη φέτα σε κουλί ντομάτας	23.00
Crispy fried calamari / Τραγανό τηγανητό καλαμάρι With coriander pesto Με πέστο από κολιάνδρο	19.00
Astakomakaronada (1/2 lobster) / Αστακομακαρονάδα (1/2 αστακός) Homemade spaghetti with fresh lobster, served with tomato-lobster bisque and cream sauce, roasted cherry tomatoes and basil Σπιτικό σπαγέτι με φρέσκο αστακό, σερβιρισμένα με μπισκ ντομάτας και αστακού και κρεμώδες σάλτσα, ψητά ντοματίνια και βασιλικό	45.00
Garidomakaronada / Γαριδομακαρονάδα Homemade spaghetti with prawns, tomato-lobster bisque and cream sauce Σπιτικό σπαγέτι με γαρίδες, μπισκ ντομάτας και αστακού και κρεμώδες σάλτσα	28.00
Fisherman's Skewer / Το σουβλάκι του Ψαρά Charcoal grilled scallops, jumbo prawns, white grouper, pistachio pesto Χτένια στα κάρβουνα, μεγάλες γαρίδες, άσπρη σφυριδα, πέστο χαλεπιανών	34.00
Scallop risotto / Ριζότο με χτένια With fresh herbs, drizzled with lobster oil Με φρέσκα βότανα, γαρνιρισμένο με λάδι αστακού	27.00
Cuttlefish Kritharotto / Κριθαρότο με σουπιά Served with Grilled Cuttlefish and Graviera cheese σερβίρεται με τυρί Γραβιέρα	25.00
Oven Baked Seabass in phyllo pastry / Λαυράκι στον φούρνο μέσα σε φύλλο stuffed with Parmegiano cream on tomato salsa γεμιστό με κρέμα Parmegiano και συνοδεύεται από σάλτσα ντομάτας	23.00



FRESH FISH & SEAFOOD

from our counter display

Prices are according to daily market rates

*Please ask your Head Waiter
for any further assistance*

*If you suffer from any kind of allergies or intolerance
please inform your Head Waiter on the severity of the condition.*

*Our Maître and Chef De Cuisine on duty are at your disposal
should you require any clarification as to the products used for the preparation
of the food items available at our counter display.*

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Από τον πάγκο μας

Οι τιμές βασίζονται στις ημερήσιες τιμές αγοράς

*Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες
από τον σερβιτόρο σας*

*Μπορείτε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας
για οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σας.*

*Για οποιαδήποτε διευκρίνιση όσον αφορά τα προϊόντα
που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή των εδεσμάτων
που υπάρχουν στον πάγκο, ο επικεφαλής Σεφ
και ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεση σας.*

A CHOICE OF ACCOMPANIMENTS

Hand-cut fried potatoes

Baked new potatoes
with Mediterranean herbs and olive oil

Seasonal vegetables

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ

Φρέσκο-κομμένες τηγανητές πατάτες

Φρέσκες πατάτες φούρνου
με Μεσογειακά βότανα και ελαιόλαδο

Εποχιακά λαχανικά



TASTING MENU

I

Greek Salad / Ελληνική σαλάτα

Tomato, cucumber, peppers, red onions, black olives,
virgin olive oil and feta cheese

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές,
παρθένο ελαιόλαδο και φέτα

Smoked Eggplant Salad /

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers

Καπνιστή μελιτζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές

Tyrokafteri / Τυροκαφτερή

Feta cheese with peppers florinis and chillies

Φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι

White Taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα

Fish roe salad with salmon caviar

Σαλάτα από αυγά ψαριού με χαβιάρι σολομού

Marinated Sardines / Μαριναρισμένες σαρδέλες

Oven-baked feta / Ψητή Φέτα

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Fried Red Mullet / Τηγανητό μπαρμπούνι

Seafood Cannelloni / Κανελόνι με θαλασσινά

Filled with scallops, king prawns and seabass,
topped with creamy lobster bisque

Γεμιστό με χτένια, βασιλικές γαρίδες και λαυράκι,
με επικάλυψη απο κρεμώδες μπισκαστακού

Fried Cod Cakes / Τηγανητό κέικ μπακαλιάρου

Grilled Calamari / Καλαμάρι σχάρας

with capers, tomato salsa

Με κάπαρη, σάλτσα ντομάτας

Grilled Fresh Fish of the Day /

Φρέσκο ψάρι της ημέρας στη σχάρα

with baked new potatoes and boiled vegetables

με ψητές πατάτες και βραστά λαχανικά

Selection of Cyprus Spoon Sweets

Ποικιλία κυπριακών γλυκών του κουταλιού

Fresh Seasonal Fruit

Φρέσκα φρούτα εποχής

€47.00

per person including all applicable Taxes / ανά άτομο, περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

(Minimum order two persons) / (Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



TASTING MENU

II

Greek Salad / Ελληνική σαλάτα

Tomato, cucumber, peppers, red onions, black olives,
virgin olive oil and feta cheese

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές,
παρθένο ελαιόλαδο και φέτα

Smoked Eggplant Salad /

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers

Καπνιστή μελιτζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές

Oven-baked feta / Ψητή Φέτα

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταίφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Tyrokafteri / Τυροκαφτερή

Feta cheese with peppers florinis and chillies

Φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι

White Taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα

Fish roe salad with salmon caviar

Σαλάτα από αυγά ψαριού με καβιάρι σολομού

Marinated Sardines / Μαριναρισμένες σαρδέλες

Seafood Cannelloni / Κανελόνι με θαλασσινά

Filled with scallops, king prawns and seabass,
topped with creamy lobster bisque

Γεμιστό με χτένια, βασιλικές γαρίδες και λαυράκι,
με επικάλυψη απο κρεμώδες μπισκ αστακού

Fried Cod Cakes / Τηγανητό κέικ μπακαλιάρου

Fried Calamari / Τηγανητό καλαμάρι

with coriander pesto

με πέστο από κολιάνδρο

Grilled octopus / Χταπόδι σχάρας

Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil

Σερβιρισμένο με φάβα, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο

Grilled Fresh Fish of the Day /

Φρέσκο ψάρι της ημέρας στη σχάρα

with baked new potatoes and boiled vegetables

με ψητές πατάτες και βραστά λαχανικά

Warm Orange Pie / Ζεστή Πορτοκαλόπιτα

with Pergamote Gelato and Citrus Confit

με παγωτό περγαμόντο και confit εσπεριδοειδών

Fresh Seasonal Fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

€58.00

per person including all applicable Taxes / ανά άτομο, περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

(Minimum order two persons) / (Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



TASTING MENU

III

Greek Salad / Ελληνική σαλάτα

Tomato, cucumber, peppers, red onions, black olives,
virgin olive oil and feta cheese

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές,
παρθένο ελαιόλαδο και φέτα

Smoked Eggplant Salad /

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers

Καπνιστή μελιτζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές

Tyrokafteri / Τυροκαφτερή

Feta cheese with peppers florinis and chillies

Φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι

White Taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα

Fish roe salad with salmon caviar

Σαλάτα από αυγά ψαριού με χαβιάρι σολομού

Marinated Sardines / Μαριναρισμένες σαρδέλες

Fruits de mer / Θαλασσινά

(raw & cooked shellfish, served on a bed of crushed ice)

(ωμά και ψημένα οστρακοειδή, σερβιρισμένα σε θρυμματισμένο πάγο)

King prawns / Βασιλικές γαρίδες

Alaskan crab (100 gr) / Αστακός Αλάσκας (100gr)

Oysters / Στρείδια

Clams / Αχιβάδες

Cockles / Κυδώνια

Served with a choice of: shallot vinegar, tartar sauce, chilli mayonnaise

Σερβίρονται με επιλογή από:

Ξύδι με κρεμμύδι, σάλτσα ταρτάρ, μαγιονέζα με τσίλι

Oven-baked feta / Ψητή Φέτα

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταίφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Cod Cakes / Κέικ μπακαλιάρου

Fried Red Mullet / Τηγανητό μπαρμπούνι

Grilled Octopus / Χταπόδι σχάρας

Grilled Calamari / Καλαμάρι σχάρας

Grouper / Ασπρόβλαχος

Prepared according to your taste

with baked new potatoes and boiled vegetables

Ετοιμάζεται σύμφωνα με το γούστο σας με ψητές πατάτες και βραστά λαχανικά

Warm Orange Pie / Ζεστή Πορτοκαλόπιτα

with Pergamote Gelato and Citrus Confit

με παγωτό περγαμόντο και confit εσπεριδοειδών

Selection of Cyprus sweets / Ποικιλία κυπριακών γλυκών

Fresh Seasonal Fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

€84.00

per person including all applicable Taxes / ανά άτομο, περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

(Minimum order two persons) / (Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



DELICIOUS

DESSERTS

	€
Freshly-cut seasonal fruits Φρέσκα φρούτα εποχής	11.00
Cyprus fruit preserves "Spoon Sweets" Κυπριακά γλυκά του κουταλιού	11.00
Crunchy meringue / Τραγανή Μαρέγκα filled with Philadelphia cream, red fruits and a cold strawberry soup γεμιστή με τυρί Φιλαδέλφεια, κόκκινα φρούτα και κρύα σούπα φράουλας	12.00
Kataifi / Κανταΐφι with rice pudding, machallepi and Chios gum gelato με ρυζόγαλο, μαχαλέπι και παγωτό μαστίχας Χίου	12.00
Orange Confit / Confit Πορτοκαλιού with vanilla creme brulee, citrus sauce, pergamont gelato, almond cinnamon tuille με κρεμ μπρουλέ βανίλιας, σως εσπεριδοειδών, παγωτό περγαμόντο, τουιλ αμυγδάλου και κανέλας	12.00
Chocolate Ginger / Σοκολάτα με πιπερόριζα cremeux, crispy cocoa bisquit, caramelized banana, banoffee gelato, passion coulis cremeux, τραγανό μπισκότο κακάου, καραμελωμένη μπανάνα, παγωτό μπανόφι και σως από passion fruit	12.00
Limanaki cheese platter / Πιατέλα τυριών «Λιμανάκι» A selection of fine Mediterranean cheeses Ποικιλία επιλεγμένων Μεσογειακών τυριών	16.00