



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 διάθεση 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 ξινομυζήθρα

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 μελιντζανοσαλάτα 6.00

Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers

Καπνιστή μελιντζάνα 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 ταρामοσαλάτα 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 απο παντζάρι με ταχίνι

SOUP

Kakavia / Κακαβιά 10.00

Fish soup with vegetables and garlic crostini

Ψαρόσουπα με λαχανικά και κρουτόνια με σκόρδο



C R E A T I V E

STARTERS

€

Marinated octopus (100gr) / 13.00

Μαριναρισμένο χταπόδι (100γρ)

Marinated octopus in homemade chilli oil and cherry vinegar on pea fava

Μαριναρισμένο χταπόδι σε σπιτικό τσίλι και ξύδι κερασίου σε φάβα μπιζελλιών

Marinated Greek anchovies / Γαύρος μαριναρισμένος 9.00

in wine vinegar served with bottarga

σε ξύδι και σερβίρεται με αυγοτάραχο

Prawns Saganaki / Γαρίδες σαγανάκι 14.00

with Fetta cheese

με Φέτα

Village halloumi / Χαλούμι 10.00

Grilled or breaded & deep-fried

Στη σχάρα ή καπνισμένο & τηγανητό

Seafood Cannelloni / Κανελόνι με θαλασσινά 12.00

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

Γεμιστό με χτένια, βασιλικές γαρίδες και λαβράκι, με επικάλυψη από κρεμώδες μπισκαστακού

Oven-baked feta / Ψητή Φέτα 11.00

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Courgette flower tempura / Ανθοί κολοκύθας τεμπούρα 10.00

Filled with manouri cheese and roasted pine nuts, tomato-basil coulis

Γεμιστοί με τυρί μανούρι, καβουρδισμένα πινόλια και κουλί ντομάτας και βασιλικού

Pan-seared scallops / Σοταρισμένα χτένια *per piece* 5.50

Served with green peas and celeriac puree flavoured with bacon

Σερβίρονται με αρακά και πουρέ από σέλινο αρωματισμένο με μπέικον



SHELLFISH

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 (100γρ)	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, σχοινόπρασο, σερβιρισμένος με τραγανό κανταίφι, λάδι με καφτερά μπαχαρικά μαζί με μάραθο και σέλινο	

CARPACCIO / ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Thinly sliced fresh marinated fish

Λεπτές φέτες από μαρινarisμένο φρέσκο ψάρι

Seabass (80gr) / Λαβράκι (80γρ)	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	



MAIN COURSE

SEAFOOD SPECIALITIES

€

Grilled octopus (250gr) / Χταπόδι σχάρας (250γρ) 26.00

Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil
Σερβιρισμένο με φάβα, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο

Grilled stuffed calamari (450gr) / 23.00

Γεμιστό καλαμάρι σχάρας (450γρ)

With herbed feta cheese on tomato coulis
Με αρωματισμένη φέτα σε κουλί ντομάτας

Crispy fried calamari / Τραγανό τηγανητό καλαμάρι 19.00

With coriander pesto
Με πέστο από κολιάνδρο

Astakomakaronada (1/2 lobster) / 45.00

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

Garidomakaronada / Γαριδομακαρονάδα 28.00

Homemade spaghetti with prawns, tomato-lobster bisque and cream sauce

Σπιτικό σπαγέτι με γαρίδες, μπισκ ντομάτας και αστακού και κρεμώδες σάλτσα

Fisherman's Skewer / Το σουβλάκι του Ψαρά 39.00

Charcoal grilled scallops, jumbo prawns, white grouper, pistachio pesto

Χτένια στα κάρβουνα, μεγάλες γαρίδες, άσπρη σφυρίδα, πέστο χαλεπιανών

Scallop risotto / Ριζότο με χτένια 27.00

With fresh herbs, drizzled with lobster oil

Με φρέσκα βότανα, γαρνιρισμένο με λάδι αστακού



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 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 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 τηγανιτές πατάτες

Φρέσκες πατάτες φούρνου
με Μεσογειακά βότανα και ελαιόλαδο

Εποχιακά λαχανικά



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 μελιντζανοσαλάτα

Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers

Καπνιστή μελιντζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές

Oven-baked feta / Ψητή Φέτα

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, 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 χαβιάρι σολομού

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 Red Mullet/Τηγανητό μπαρμπούνι

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

Selection of Cyprus Spoon Sweets

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)



DELICIOUS

DESSERTS

	€
Freshly-cut seasonal fruits Φρέσκα φρούτα εποχής	11.00
Cyprus fruit preserves “Spoon Sweets” Κυπριακά γλυκά του κουταλιού	11.00
Avellana Milk chocolate mousse, gianduja cremeux, hazelnut croustillant Μους σοκολάτας γάλακτος, κρέμα σοκολάτας ζιαντούγια, τραγανά φουντούκια	12.00
Tart citron Lemon cream, crunchy meringue, almond biscuit Κρέμα λεμονιού, τραγανή μαρέγκα, μπισκότο αμυγδάλου	12.00
Avola fruit rouge White chocolate mousse, pistachio biscuit, red fruit compote Μους άσπρης σοκολάτας, μπισκότο χαλεπιανού ή μπισκότο από φιστίκια Αιγίνης, κομπόστα κόκκινων φρούτων	12.00
Red velvet cheese cake Philadelphia cream, blackcurrant compote Τυρί Φιλαδέλφεια, κομπόστα φραγκοστάφυλου	12.00
Limanaki cheese platter Πιατέλα τυριών «Λιμανάκι» A selection of fine Mediterranean cheeses Ποικιλία επιλεγμένων Μεσογειακών τυριών	16.00