



KALYPSO RESTAURANT - ENGLISH
MENU

РЕСТОРАН KALYPSO - МЕНЮ НА
РУССКОМ

VEGAN MENU / VEGETARIAN MENU

ВЕГАНСКОЕ/ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
МЕНЮ



LUNCH BUFFET

Monday to Saturday

12:30-15:00

Experience our extravaganza of mouth-watering appetizers and salads, continue your gastronomic trip to our hot-dishes discoveries and make an end to our enticing collection of cakes, local and international desserts, and to a sumptuous fruit display

Ζήστε την εμπειρία μιας μεγάλης ποικιλίας πεντανόστιμων ορεκτικών και σαλατών, συνεχίστε το γαστρονομικό σας ταξίδι στα κυρίως φαγητά και τελειώστε σε μια ελκυστική συλλογή από τοπικά και διεθνή γλυκά, επιδόρπια και φρούτα.

€44.00

per person

ανά άτομο

AMATHUS SUNDAY LUNCH BUFFET

Every Sunday

12:30-15:00

The ultimate culinary experience.
Specialties from Cyprus, Middle East, Mediterranean, China, India all complemented by our irresistible home-made desserts
Η απόλυτη γευστική εμπειρία.
Σпеσιαλιτέ από Κύπρο, Μέση Ανατολή, Μεσόγειο, Κίνα, Ινδία που συμπληρώνονται από τα ακαταμάχητα σπιτικά επιδόρπια μας.

€51.00

per person

ανά άτομο

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 Al a Carte menus as well as for our breakfast, lunch and dinner buffets.

Για οποιαδήποτε διευκρίνιση όσον αφορά τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή των εδεσμάτων που περιέχονται στους καταλόγους μας καθώς και στο πρόγευμα, μεσημεριανό και δείπνο, ο επικεφαλής Σεφ ή ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεση σας

*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 Maître and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.

*Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος εστιατορίου και ο επικεφαλής Σεφ είναι στη διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού αλλεργιογόνων

**ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ**



€

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Salad Bar / Μπουφέ Σαλατών Week Days 29.00
Wide selection of refreshing salads Sundays 34.00
and appetizers or create your own
Μεγάλη ποικιλία δροσερών σαλατών και
ορεκτικών ή δημιουργήστε τη δική σας σαλάτα

Greek Salad / Ελληνική Σαλάτα 15.00
***Allergens (4, 8, 14)**
Cherry tomatoes, cucumber, organic dry oregano,
Kalamata black olives, red onion slices, green pepper,
feta cheese mousse, virgin olive oil and red wine vinegar
Ντοματίνια, αγγουράκια, οργανική ξηρή ρίγανη, μαύρες ελιές
Καλαμάτας, φέτες από κόκκινο κρεμμύδι, πράσινο πιπέρι,
μους από τυρί φέτα, παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι.

Caesar Salad / Σαλάτα του Καίσαρα 16.00
***Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)**
Iceberg and romaine lettuce, herbed croûtons, crispy bacon,
parmesan flakes, tossed with creamy Caesar dressing
Μαρούλι άισμπεργκ και ρομάνο, κρουτόνια με βότανα, τραγανό
μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, με κρεμώδη σάλτσα του Καίσαρα
Topped with: / Με την προσθήκη των:
Chicken Fillet / Φιλέτο κοτόπουλου 19.00
***Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)**
Grilled Prawn / Γαρίδες σχάρας 20.00
***Allergens (2, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)**

Aegean Greek Salad / Ελληνική Σαλάτα Αιγαίου 16.00
***Allergens (3, 4, 8, 11, 14)**
Crispy crusted calamari, Kalamata olives, feta cheese,
cucumber, red onion, tomatoes and seasonal greens,
fresh oregano vinaigrette
Τραγανό καλαμάρι με κρούστα, ελιές Καλαμάτας, φέτα,
αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, ντομάτες, λαχανικά εποχής,
βινεγκρέτ με ρίγανη

Organic Black Quinoa Salad / 18.00
Βιολογική Σαλάτα Μαύρης Κινόα
***Allergens (3, 7, 8, 12, 13, 14)**
Wasabi sesame seared Ahi tuna, garden baby leaves,
avocado, honey ginger dressing
Τόνος Ahi με σουσάμι και Wasabi, ανάμεικτη πράσινη σαλάτα,
αβοκάντο, dressing από μέλι και τζίντζερ

Halloumi Watermelon Salad / 17.00
Σαλάτα με Χαλλούμι και Καρπούζι
***Allergens (4, 8, 14)**
Grilled halloumi, baby arugula, crispy Italian pancetta,
roasted pitta bread and white balsamic dressing
Χαλλούμι στη σχάρα, φύλλα ρόκας, Ιταλική πανσέτα με
τραγανή πίτα και dressing από λευκό βαλσάμικο

*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 Maître and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.

*Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος εστιατορίου και ο επικεφαλής Σεφ είναι στη διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού αλλεργιογόνων

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Aubergines Parmigiano / Μελιτζάνες με Παρμεζάνα 16.00
***Allergens (1, 4, 8, 9, 12, 14)**

Oven baked aubergines with tomato sauce, parmesan and mozzarella cheese
Ψητές μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα και τυρί μοτσαρέλλα

Halloumi Platter / Πιατέλα Κυπριακών Ορεκτικών 16.00
***Allergens (4, 8, 12, 14)**

Hoummous, melintzanosalata, tzatziki, grilled halloumi, crispy pitta
Χούμοι, μελιντζανοσαλάτα, τζατζίκι, χαλούμι σχάρας, τραγανή πίτα

Burrata Cheese / Τυρί “Burrata” 16.00
***Allergens (4, 6, 8, 14)**

On tomato tartar, olive tapenade crostini, baby arugula and pistachio pesto
Σε ταρτάρ ντομάτας, κροστίι ελιάς "ταπενάδα", φύλλα ρόκας και πέστο από φυστίκι αιγίνης

Homemade Smoked Salmon "Label Rouge" / Σπιτικός Καπνιστός Σολομός "Label Rouge" 18.00
***Allergens (2, 3, 4, 8, 9, 14)**

Accompanied with crab cannelloni
Συνοδεύεται με κανελόνια με γέμιση από κάβουρα

SOUPS / ΣΟΥΠΕΣ

Cream of Forest Mushroom Soup / Σούπα με Μανιτάρια Δάσους 7.00
***Allergens (1, 4, 8, 14)**

Served with herbed croutons
Σερβίρεται με κρουτόνια αρωματισμένα με βότανα

Borscht Soup / Σούπα Borscht 7.00
***Allergens (1, 4, 8, 14)**

Beef broth with beetroots, carrots, cabbage, beef cubes, served with sour cream
Βοδινός ζωμός με παντζάρια, καρότα, λάχανο, κύβους βοδινού, σερβιρισμένος με ξινή κρέμα

Clear Chicken Soup / Κοτόσουπα 7.00
***Allergens (1, 8, 9, 14)**

With vegetables, diced chicken, noodles
Με λαχανικά, κοτόπουλο σε κύβους, νούτολς

*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 Maître and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.

*Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος εστιατορίου και ο επικεφαλής Σεφ είναι στη διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού αλλεργιογόνων

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

SANDWICHES & WRAPS

Triple Sandwich / Τριπλό Σάντουιτς *Allergens (4, 6, 8, 14) 15.00
Toasted with emmental cheese and prosciutto cotto
Ζεστό σάντουιτς με τυρί εμμένταλ και προσιούτο

Amathus Club Sandwich / Κλαμπ Σάντουιτς Αμαθούς 17.00
***Allergens (4, 5, 6, 8, 9, 14)**
Grilled chicken breast, bacon, fried egg, crispy lettuce, tomatoes and mustard-mayonnaise
Φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, μπέικον, τηγανιτό αυγό, τραγανό μαρούλι, ντομάτες και σάλτσα μουστάρδας-μαγιονέζας

California Chicken Wrap / Κοτόπουλο Wrap 16.00
***Allergens (4, 5, 8, 9, 14)**
Grilled chicken breast, avocado, crispy bacon, cheddar cheese, tomatoes and mustard mayo
Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα, αβοκάντο, τραγανό μπέικον, τυρί τσένταρ, ντομάτες και μαγιονέζα μουστάρδας

Angus Beef steak Sandwich / 19.00
Σάντουιτς με Βοδινό Φιλέτο Σχάρας Angus
***Allergens (4, 5, 8, 9, 14)**
Onion jam, tomatoes, horseradish cream sauce, baby arugula in ciabatta bread
Μαρμελάδα κρεμμυδιού, ντομάτες, σάλτσα κρέμας από ραπανάκι, φύλλα ρόκας σε ψωμί τσιαμπάτα

All Sandwiches and Wraps are served with hand-cut fried potatoes
Όλα τα σαντουιτς και τα wrap σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές

FRESH PASTA / ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Spaghetti or Penne / Σπαγγέτι ή Πέννες 16.00
Choice of: / Επιλογή από:
Carbonara / Καρμπονάρα ***Allergens (1, 3, 4, 8, 9, 14)**
Bolognaise / Μπολονέζ ***Allergens (1, 3, 4, 8, 9, 14)**
Arabiata / Αραπιάτα ***Allergens (1, 3, 4, 8, 9, 14)**
Pesto / Πέστο ***Allergens (3, 4, 8, 9, 12, 14)**

Tagliatelle with Grilled Chicken / 17.00
Ταλιατέλες με Κοτόπουλο Σχάρας
***Allergens (1, 4, 8, 9, 14)**
Garlic cream sauce with Pecorino cheese, Italian pancetta and portobello mushroom
Σάλτσα κρέμας αρωματισμένη με σκόρδο και τυρί Πεκอรίνο, Ιταλική πανσέτα και μανιτάρι πορτομπέλο

Meat Pelmini / Πελμίνι με Κρέας *Allergens (1, 4, 8, 9) 18.00
Dumplings filled with minced pork and beef, served with sour cream
Ζυμαρικά γεμιστά με χοιρινό και βοδινό κιμά, σερβίρονται με ξινή κρέμα

Garidomakaronada / Γαριδομακαρονάδα 24.00
***Allergens (1, 2, 4, 8, 9, 14)**
Linguini with Prawns in bisque cream sauce
Λιγκουίνι με γαρίδες σε σάλτσα από ντοματίνια

*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 Maître and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.

*Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά που μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος εστιατορίου και ο επικεφαλής Σεφ είναι στη διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού αλλεργιογόνων

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

HOME-MADE BURGERS / ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

Homemade Amathus Burger / Σπιτικό Μπιφτέκι Αμαθούς

Plain / Σκέτο **Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)	18.00
with cheese / Με τυρί *Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)	19.00
with bacon and cheese /	
Με μπέικον και τυρί *Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)	19.00

Chicken Burger / Μπιφτέκι Κοτόπουλου

16.00

***Allergens (4, 5, 8, 9, 14)**

Panko-breaded chicken breast, katsu curry sauce, mayonnaise, onion rings, brioche

Παναρισμένο στήθος κοτόπουλου, σάλτσα κάρι katsu, μαγιονέζα, τηγανιτά κρεμμύδια σε ψωμί brioche

Tex-Mex Burger with Cajun Mayo / Μπιφτέκι Τεξ-Μεξ με Μαγιονέζα Cajun

19.00

***Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)**

Crispy lettuce with Cajun mayonnaise, jalapeno pepper and onion rings served with guacamole

Βοδινό μπιφτέκι, τραγανό μαρούλι με μαγιονέζα Cajun, πιπέρι jalapeno και ροδέλες κρεμμυδιού, σερβιρισμένο με γκουακαμόλε

Breakfast / Πρωινό

20.00

***Allergens (3, 4, 5, 6, 8, 9, 14)**

Homemade beef burger, fried egg with Jack cheese, bacon and tomato

Τηγανητό αυγό με τυρί Jack, μπέικον και ντομάτα

All our burgers are served with hand-cut fried potatoes

Όλα τα μπιφτέκια μας σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες κομμένες στο χέρι

TASTE OF CYPRUS / ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΚΥΠΡΟ

Mousaka / Μουσακάς ***Allergens (1, 4, 8, 9, 14)**

18.00

Layers of fried zucchini, eggplants, potatoes & minced meat, topped with Mornay sauce

Στρώσεις από τηγανιτό κολοκυθάκι, μελιτζάνες, πατάτες και κιμάς, σάλτσα Mornay

Lamb Kleftiko / Αρνί Κλέφτικο ***Allergens (1, 8, 14)**

24.00

Oven baked lamb flavoured with oregano

Αρνί ψητό αρωματισμένο με ρίγανη

Cyprus Souvlaki and Sheftalia /

20.00

Κυπριακό Σουβλάκι και Σεφταλιά *Allergens (4, 8)****

Served with tzatziki, tomato and cucumber salad, French fried potatoes

Σερβίρεται με τζατζίκι, σαλάτα από ντομάτα και αγγουράκι, τηγανιτές πατάτες

Chicken Souvlaki / Κοτόπουλο Σουβλάκι

20.00

***Allergens (4, 8)**

Marinated in yoghurt, olive oil, served on pitta bread with salad, tzatziki and French-fried potatoes

Μαρινarisμένο σε γιαούρτι, ελαιόλαδο, σερβιρισμένο σε πίτα με σαλάτα, τζατζίκι και τηγανιτές πατάτες

*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 Maître and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.

*Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά που μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος εστιατορίου και ο επικεφαλής Σεφ είναι στη διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού αλλεργιογόνων

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

FISH / ΨΑΡΙ

- Sea Bass Fillet Fricassee / Λαυράκι Φιλέτο Φρικασέ**

26.00
- *Allergens (1, 3, 4, 8, 14)**
With spinach, lettuce, cream lemon dill sauce
Με σπανάκι, μαρούλι, κρεμώδης σάλτσα με λεμόνι και άνηθο
- Grilled Salmon Fillet “Label Rouge” /**

29.00
- Φιλέτο Σολομού Σχάρας “Label Rouge” *Allergens (1, 3, 4, 8, 14)**
With lime herbs butter sauce, served with wild rice and red lentil
Με σάλτσα βουτύρου από λάιμ και βότανα σερβίρεται με άγριο ρύζι και κόκκινες φακές
- Grilled Black Tiger Prawns /**

32.00
- Γαρίδες “Black Tiger” Σχάρας *Allergens (1, 2, 4, 6, 8, 14)**
Marinated with Italian herbs and mushroom barley risotto drizzled with pesto
Μαριναρισμένο με Ιταλικά βότανα και ριζότο από κριθάρι και μανιτάρι με πέστο
- Pan- Seared Black Cod /**

32.00
- Μαύρος Μπακαλιάρος Ψημένος σε Τηγάνι**
***Allergens (1, 3, 4, 8, 14)**
On spinach leaves, quinoa with lime ginger butter sauce
Πάνω σε φύλλα σπανακιού, κινόα με σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με τζίντζερ
- Deep Fried Scottish Calamari / Τηγανιτό Καλαμάρι**

20.00
- Σκωτίας *Allergens (1, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 14)**
Served with saffron aioli sauce
Σερβίρεται με σως από σαφράν και αιόλι

MEAT AND POULTRY

- Beef Tenderloin - 240 gr / Βοδινό φιλέτο Tenderloin - 240 γρ**

42.00
- Prime Irish beef / Ανώτερης ποιότητας βοδινό Ιρλανδίας
- Rib-eye Steak - 300 gr / Μπριζόλα Rib-eye - 350 γρ**

45.00
- USA prime beef rib eye steak
Πρώτης ποιότητας βοδινό Rib-eye USDA
- USA Striploin Steak - 250 gr / Μπριζόλα Striploin - 250 γρ**

43.00
- 21 Days Dry aged / Ξηρής ωρίμανσης 21 ημερών
- Corn-fed Chicken Breast / Στήθος Κοτόπουλου**

24.00
- *Allergens (14)**
Chimichurri sauce / με σάλτσα chimichurri
- Baby Lamb Chops / Αρνίσια Παγιδάκια**

26.00
- Marinated with rosemary, garlic and lemon
Μαριναρισμένα με δεντρολίβανο, σκόρδο και λεμόνι
- Grilled Pork T-Bone / Χοιρινό T-Bone**

27.00
- Marinated with lemon and oregano, served with Greek style new potatoes
Μαριναρισμένη με λεμόνι και ρίγανη, σερβιρισμένη με πατάτες ελληνικού τύπου

All grilled items are suitably garnished and served with a choice of:
Όλα τα είδη σχάρας γαρνίρονται ανάλογα και σερβίρονται με ποικιλία από:

- French Fries /

Τηγανιτές Πατάτες
- Mashed Potatoes /

Πατάτες Πουρέ
- Baked Potatoes /

Πατάτες Φούρνου
- Sauce Béarnaise / Σάλτσα Μπερνέζ

***Allergens (1, 3, 4, 5, 8, 9, 14)**
- Black Peppercorn Sauce /

Σάλτσα Μαύρου Πιπεριού
- *Allergens (1, 3, 4, 5, 8, 9, 14)**

Mustards / Μουστάρδες
- *Allergens (1, 3, 4, 5, 8, 9, 14)**

Garlic Butter Sauce / Σάλτσα
- Βουτύρου Αρωματισμένη με Σκόρδο

***Allergens (3, 4, 14)**

*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 Maître and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.
*Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος εστιατορίου και ο επικεφαλής Σεφ είναι στη διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού αλλεργιογόνων

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

DESSERTS & ICE CREAM

Guanaja Cake / Κέικ Guanaja *Allergens (4, 8, 9, 12) Bitter chocolate cream and Madagascar vanilla crème brûlée on chocolate biscuit Πικρή κρέμα σοκολάτας και κρέμ μπουλέ με βανίλια Μαδαγασκάρης σε μπισκότο σοκολάτας	7.50
Red Velvet Cheesecake / Κέικ Τυριού Red Velvet *Allergens (4, 8, 9, 12) With cream cheese and black currants compote Με κρεμώδες τυρί και μαύρα μούρα	7.50
Vanilla Cake 100% / Κέικ Βανίλιας 100% *Allergens (4, 8, 9, 12) Vanilla mouse,crunchy biscuit, almond feuilletine Μους βανίλιας, τραγανό μπισκότο, τραγανή βάση αμυγδάλου	7.50
Avelana *Allergens (4, 8, 9, 12) Milk chocolate mousse and gianduja creme on hazelnut biscuit Μους από σοκολάτα γάλακτος και κρέμα gianduja σε μπισκότο φουντουκιού	7.50
Traditional Cyprus Sweets / Παραδοσιακά Κυπριακά Γλυκά *Allergens (4, 6, 8, 12, 13)	7.00
Fresh Fruit Tart / Τάρτα Φρέσκων Φρούτων *Allergens (4, 8, 9, 12) A buttery tart shell filled with vanilla cream, topped with fresh fruits of season Βάση τάρτας βουτύρου γεμιστή με κρέμα βανίλιας, γαρνιρισμένη με φρέσκα φρούτα εποχής	7.50
Cheese Platter / Πιατέλα Τυριών *Allergens (6, 8, 12) Variety of International and local cheeses with accompaniments Ποικιλία από διεθνή και τοπικά τυριά με συνοδευτικά	12.00
Fresh Fruit Platter of Season Πιατέλα Φρέσκων Φρούτων Εποχής	11.00

ICE CREAM SELECTION

Salted Caramel Αλατισμένη Καραμέλα *Allergens (4, 8, 9, 12)	Banoffe Μπανόφι *Allergens (4, 8, 9)	3.50 <i>per scoop</i> <i>ανά κουτάλια</i> <i>παγωτού</i>
Apple Pie Μηλόπιτα *Allergens (4, 8, 9, 12)	Cheese Cake Κέικ Τυριού *Allergens (4, 8, 9, 12)	
Sicilian Pistachio / Φυστίκη Σικελίας *Allergens (4, 8, 9, 12)	Yogurt with Forest Fruit Γιαούρτι από φρούτα του δάσους *Allergens (4, 9)	
Strawberry Φράουλα	Lemon Λεμόνι	

Our ice creams might contain ingredients which can cause an allergic reaction.
All our desserts and ice creams are prepared in an area which handles milk,
gluten, peanuts, tree nuts, soya, sesame etc.
Please consult your Head Waiter for further information, our Maitre and Chef De
Cuisine on duty are at your disposal should you require any clarification
Τα παγωτά μας μπορεί να περιέχουν συστατικά που να προκαλούν αλλεργιακή αντίδραση.
Όλα μας τα επιδόρπια και γλυκά ετοιμάζονται σε χώρους όπου διαχειρίζονται γάλα,
γλουτένη, φιστίκια, καρύδια, σόγια, σουσάμι κτλ.
Ο σερβιτόρος σας και ο επικεφαλής Σεφ είναι στην διάθεση σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση.

*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 Maître
and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.
*Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά
μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος εστιατορίου και ο επικεφαλής
Σεφ είναι στη διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού αλλεργιογόνων

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ

ALLERGENS INDEX

INDICATING NUMBER ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΡΙΘΜΟΥ	ALLERGEN SYMBOL & NAME ΣΥΜΒΟΛΟ & ΟΝΟΜΑ	ALLERGEN DESCRIPTION ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ
1	CELERY Σέλινο	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. Περιλαμβάνει κοτσάνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα. Μπορείτε να βρείτε σέλινο σε αλάτι σέλινο, σαλάτες, μερικά προϊόντα κρέατος, σούπες και κύβους λαχανικών μαγειρικής.
2	CRUSTACEANS Οστρακοειδή	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. Τα καβούρια, οι αστακοί, οι γαρίδες και τα καραβίδες είναι μαλακά όστρακα, η πάστα γαρίδας, που χρησιμοποιείται συχνά σε κάρυ ή σαλάτες της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανατολικής Ασίας. Είναι ένα συστατικό που πρέπει να προσέξουμε.
3	FISH Ψαρί	You will find this is in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce. Θα το βρείτε σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτσες, σάλτσες σαλάτας, κύβους λαχανικών μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire.
4	MILK Γάλα	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, in powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey. Το γάλα είναι ένα κοινό συστατικό που το βρίσκουμε στο βούτυρο, στο τυρί, στην κρέμα γάλακτος, στις σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε τρόφιμα βουτηγμένα σε γάλα και σε σούπες και σάλτσες σε σκόνη. Συχνά διαχωρίζεται σε καζεΐνη σε τυρόπηγμα και BLG σε ορό γάλακτος
5	MUSTARD Μουστάρδα	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. Η υγρή μουστάρδα, η σκόνη μουστάρδας και οι σπόροι μουστάρδας υπάγονται στην κατηγορία αυτή. Αυτό το συστατικό μπορεί επίσης να βρεθεί σε ψωμιά, κάρυ, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες σαλάτας, σάλτσες και σούπες.
6	PEANUTS Φιστίκι	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, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour. Τα φιστίκια είναι όσπρια και μεγαλώνουν στο χώμα, γι' αυτό μερικές φορές ονομάζονται και φυτά. Τα φιστίκια χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες (όπως σάλτσα Σαταυ), καθώς και σε αραχιδέλαιο και αλεύρι.
7	SOYA Σόγια	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. Συχνά βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu. Η σόγια είναι ένα βασικό συστατικό σε ανατολίτικο φαγητό. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε επιδόρπια, παγωτά, προϊόντα κρέατος, σάλτσες και χορτοφαγικά προϊόντα.
8	WHEAT-GLUTEN Γλουτένη από Σιτάρι	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. Σιτάρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη συχνά συναντιόνται σε τρόφιμα που περιέχουν αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διογκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη, τριμμένη φρυγανιά, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, σούπες και τηγανητά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι.
9	EGGS Αυγά	Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousse, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg. Τα αυγά συχνά βρίσκονται σε κέικ, σε μερικά προϊόντα με βάση το κρέας, μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και αρτοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βουρτιστεί με αυγά.
10	LUPIN Λούπινο	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. Το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι! Οι σπόροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμιού, γλυκών και ακόμη ζυμαρικών.
11	MOLLUSCS Μαλάκια	These include mussels, land snails, squid and whelks but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews. Περιλαμβάνουν τα μύδια, το σαλιγκάρι, το καλαμάρι, είδη σπειροειδούς κογχυλίου. Μπορούν επίσης να βρεθούν συχνά σε σάλτσα στρειδιών ή ως συστατικό σε σούπες ψαριών.
12	TREE NUTS Καρποί Δέντρων	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. Να μην μπερδευτεί με τα φιστίκια. Το συστατικό αυτό αναφέρεται σε καρπούς με κέλυφος που αναπτύσσονται σε δέντρα, όπως καρύδια, κάστανα, αμύγδαλα και φουντούκια. Μπορείτε να βρείτε ξηρούς καρπούς σε ψωμιά, μπισκότα, κράκερ, επιδόρπια, σκόνες (που χρησιμοποιούνται συχνά σε ασιατικά φαγητά), σε τηγανητά φαγητά, παγωτά, λάδι από καρύδια και σάλτσες.
13	SESAME Σουσάμι	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. Αυτοί οι σπόροι μπορούν συχνά να βρεθούν στο ψωμί (για παράδειγμα πασπαλισμένο με κουλουράκια για χάμπουργκερ), κριτσίνια, χούμους, σησαμέλαιο και ταχίνι. Μερικές φορές χρησιμοποιείται και σε σαλάτες φρυγανισμένα.
14	SULPHUR DIOXIDE Διοξείδιο του Θείου	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. Αυτό είναι ένα συστατικό που χρησιμοποιείται συχνά σε αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα. Μπορεί επίσης να το βρείτε και σε προϊόντα κρέατος, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και σε κρασί και μπίρα. Αν έχετε άσθμα, υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ανάπτυξης αντίδρασης στο διοξείδιο του θείου.



ОБЕДЕННЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ

понедельник - суббота

с **12:30** до **15:00**

Насладитесь широким выбором вкусных закусок и салатов,
а также нашими горячими блюдами.

Завершите Ваше гастрономическое путешествие нашей
аппетитной коллекцией местных и интернациональных десертов,
а также изобилием свежих фруктов.

€44.00

за персону

ВОСКРЕСНЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ "AMATHUS" AMATHUS SUNDAY LUNCH BUFFET

по воскресеньям

Every Sunday

с **12:30** до **15:00**

Незабываемые гастрономические впечатления.

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

€51.00

за персону

per person

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать Вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

В С Е Ц Е Н Ы У К А З А Н Ы В Е В Р О И В К Л Ю Ч А Ю Т Н Д С



€

САЛАТЫ / SALADS

Салат - Бар / Salad Bar Будни 29.00
Широкий выбор свежих салатов и закусок, Воскресенье 34.00
а также ингредиенты для приготовления
салата на ваш вкус

Греческий салат / Greek Salad 15.00
***Аллергены (4, 8, 14)**
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 16.00
***Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)**
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)** 19.00
Креветки на гриле / Grilled Prawn ***Аллергены (2, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)** 20.00

Греческий салат по-эгейски / Aegean Greek Salad 16.00
***Аллергены (3, 4, 8, 11, 14)**
Кальмары с хрустящей корочкой, оливки Каламата, сыр фета,
огурец, красный лук, помидоры, сезонная зелень и
соус-винегрет со свежим орегано

Органический салат из черной киноа / 18.00
Organic Black Quinoa Salad
***Аллергены (3, 7, 8, 12, 13, 14)**
Васаби кунжут обжаренный тунец Ахи, листья садовых,
авокадо, медовая имбирная заправка

Арбузный салат Халлуми / 17.00
Halloumi Watermelon Salad
***Аллергены (4, 8, 14)**
Халлуми на гриле, листья рукколы, хрустящий итальянский
панчетта, жареный хлеб пита и белая бальзамическая заправка

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать Вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.



€

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

Баклажаны Пармиджиано / Aubergine Parmigiano 16.00
***Аллергены (1, 4, 8, 9, 12, 14)**

Печеные баклажаны с томатным соусом, сыром пармезан и моцареллой

Кипрские закуски / Cyprus Appetizer Platter 16.00
***Аллергены (4, 8, 12, 14)**

О томатном тартаре, оливковой тапенаде кростини, листья рукколы и фисташковом песто

Буррата / Burrata Cheese 16.00
***Аллергены (4, 6, 8, 14)**

Подается на томатном карпаччо, фисташковом песто, и листьях молодой рукколы

Домашний копченый лосось "Label Rouge" / Homemade Smoked Salmon "Label Rouge" 18.00
***Аллергены (2, 3, 4, 8, 9, 14)**

В сопровождении крабовых каннеллони

СУПЫ / SOUPS

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

Подается с пряными крутонами

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

Говяжий бульон со свеклой, морковью, луком, картошкой, 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 могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать Вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.



€

СЭНДВИЧИ И ЛЕПЕШКИ / SANDWICHES & WRAPS

Трехслойный сэндвич / Triple Sub Sandwich 15.00
***Аллергены (4, 6, 8, 14)**

Тосты с сыром Эмменталь и прошутто "котто"
копчёная тонко нарезанная ветчина

Клубный сэндвич Amathus / Amathus Club Sandwich 17.00
***Аллергены (4, 5, 6, 8, 9, 14)**

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

Калифорнийское куриное обертывание / California Chicken Wrap 16.00
***Аллергены (3, 4, 5, 6, 8, 9, 14)**

Куриная грудка на гриле, авокадо, хрустящий бекон,
сыр чеддер, помидоры и горчичный майонез

Сэндвич со стейком из говядины Ангус / Angus Beef steak Sandwich 19.00
Steak Sandwich *Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

Луковое варенье, помидоры, сливочный соус из хрена,
листы ракеты в хлебе чабатта

Все сэндвичи подаются с нарезанной вручную жареной картошкой
/ All Sandwiches and Wrap's are served with hand-cut fried potatoes

ПАСТА И МАКАРОНЫ / FRESH PASTA

Спагетти или пенне / Spaghetti or Penne 16.00

Соус на выбор:

Карбонара / Carbonara ***Аллергены (1, 3, 4, 8, 9, 14)**

Болоньезе / Bolognaise ***Аллергены (1, 3, 4, 8, 9, 14)**

Наполитано / Napolitana ***Аллергены (1, 3, 4, 8, 9, 14)**

Песто / Pesto ***Аллергены (3, 4, 8, 9, 12, 14)**

Tagliatelle with Grilled Chicken / Тальятелле с курицей на гриле 17.00
***Аллергены (1, 4, 8, 14)**

Чесночный сливочный соус с сыром пекорино,
итальянской панчеттой и грибом портобелло

Пельмени / Meat Pelmeni ***Аллергены (1, 4, 8, 9)** 18.00

С начинкой из рубленой свинины и говядины, подаются
со сметаной

Гаридомакаронада / Garidomakaronada 24.00
***Аллергены (1, 2, 4, 8, 9, 14)**

Лингуины с креветками в соусе на основе морепродуктов

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать Вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

В С Е Ц Е Н Ы У К А З А Н Ы В Е В Р О И В К Л Ю Ч А Ю Т Н Д С



€

БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ / HOME-MADE BURGERS

Домашний бургер Amathus / Amathus Burger

без добавок / Plain *Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 14)	18.00
с сыром / with cheese *Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 14)	19.00
с сыром и беконом / with cheese and bacon *Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 14)	19.00

Куриный бургер / Chicken Burger

*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)	16.00
Грудка цыпленка в панировке, соус карри Кацу, майонез, луковые кольца, булочка	

Бургер Текс-Мекс с майонезом по-каджунски / Tex-Mex Burger with Cajun Mayo

*Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 14)	19.00
Говяжий бургер, хрустящий салат с каджунским майонезом, перцем халапеньо, кольцами лука и гуакамоле соус	

Завтрак / Breakfast

*Аллергены (4, 8, 9)	20.00
Жареное яйцо с сыром Джек, беконом и помидорами	

Все бургеры подаются с жареным картофелем, нарезанным вручную.
All our burgers are served with hand-cut fried potatoes

ВКУС КИПРА / A TASTE OF CYPRUS

Мусака / Moussaka

*Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)	18.00
Слегка обжаренные ломтики цуккини, баклажана, картофеля и мясной фарш, выкладываются слоями и запекаются под соусом морнэ	

Баранина «Клефтико» / Lamb Kleftiko

*Аллергены (1, 8, 14)	24.00
Запеченная в печи баранина с ароматом орегано	

Кипрский шашлык Сувлаки и колбаски Шефталья / Cyprus Souvlaki and Sheftalia

*Аллергены (4, 8)	20.00
Подаются с цацики, салатом из помидоров и огурцов и картофелем фри	

Сувлаки из курицы / Chicken Souvlaki

*Аллергены (4, 8)	20.00
Маринуется в йогурте и оливковом масле, подается на кипрской хлебной лепешке с салатом, цацики и картофелем фри	

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать Вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

В С Е Ц Е Н Ы У К А З А Н Ы В Е В Р О И В К Л Ю Ч А Ю Т Н Д С



€

РЫБА / FISH

- Фрикасе из филе сибаса / Sea Bass Fillet Fricassee**
***Аллергены (1, 3, 4, 8, 14)**
Со шпинатом, листьями салата, сливочный
лимонно-укропный соус

26.00
- Домашний копченый лосось “Label Rouge” /
Homemade Smoked Salmon “Label Rouge”**
***Аллергены (2, 3, 4, 8, 9, 14)**
В сопровождении крабовых каннеллони

29.00
- Черные тигровые креветки на гриле /
Grilled Black Tiger Prawns** ***Аллергены (1, 2, 4, 6, 8, 14)**
Маринованное с итальянскими травами и грибным ячменем
ризотто с песто

32.00
- Обжаренная рыба «Черный код» /
Pan seared Black Cod**
***Аллергены (1, 3, 4, 8, 14)**
На листьях шпината с соусом из имбирного масла киноа и лайм

32.00
- Шотландские кальмары, жареные во фритюре /
Deep-Fried Scottish Calamari** ***Аллергены (1, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 14)**
Подаются с соусом из шафрана и чесночным соусом айоли

20.00

МЯСО И ПТИЦА / MEAT AND POULTRY

- Говяжья вырезка - 240 гр / Beef Tenderloin - 240 gr**
Ирландская говядина премиум класса

42.00
- Рибай стейк - 350 гр / Rib-eye Steak - 350 gr**
Говядина USA премиум класса

45.00
- Стриплон стейк USA Striploin Steak - 250 гр**
Сухой выдержки 21 день

43.00
- Грудка цыпленка, вскормленного на кукурузе /
Corn-fed Chicken Breast** ***Аллергены (14)**
С соусом чимичурри

24.00
- Отбивные из ягненка / Baby Lamb chops**
Маринованные, с розмарином, чесноком и лимоном

26.00
- Отбивная из свинины на гриле / Grilled Pork Chop**
Маринованный с лимоном и орегано, подается с молодым
картофелем по-гречески

27.00

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

- Картофель фри / French fries

Картофельное пюре /
Mashed Potatoes

Печеный картофель /
Baked Potatoes
- Бернес соус / Sauce béarnaise
***Аллергены (1, 3, 4, 5, 8, 9, 14)**
Соус с черным перцем
/ Black peppercorn sauce
***Аллергены (1, 3, 4, 5, 8, 9, 14)**
Горчица / Mustards
***Аллергены (1, 3, 4, 5, 8, 9, 14)**
Чесночный соус / Garlic butter sauce
***Аллергены (3, 4, 14)**

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать Вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.



€

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ / DESSERTS & ICE CREAM

Пирожное Гуанайя/ Guanaја cake *Аллергены (4, 8, 9, 12)	7.50
Крем со вкусом горького шоколада, ванильный крем брюле Мадагаскар на шоколадном бисквите	
Чизкейк Красный Бархат / Red Velvet Cheese Cake	7.50
*Аллергены (4, 8, 9, 12) Со сливочным сыром и компот из черной смородины	
Ванильный торт 100% / Vanilla Cake 100% *Аллергены (4, 8, 9, 12)	7.50
Ванильный мышонок с хрустящим бисквитом и миндальным фельетином	
Авелана/ Avelana *Аллергены (4, 8, 9, 12)	7.50
Мусс из молочного шоколада кремом джандуйя на бисквите с лесными орехами	
Традиционные кипрские сладости / Cyprus Sweets	7.00
*Allergens (4, 6, 8, 12, 13)	
Свежий фруктовый торт / Fresh Fruit Tart	7.50
*Allergens (4, 8, 9, 12) Корзиночка из сливочного теста, наполненная ванильным кремом, и сезонными фруктами	
Сырная тарелка / Cheese Platter *Allergens (6, 8, 12)	12.00
Ассорти из импортных и местных сортов сыра с сопутствующими продуктами	
Ассорти из сезонных фруктов / Fresh Fruit Platter	11.00

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ / ICE CREAM SELECTION

за шарик
3.50

Соленая карамель Salted Caramel *Аллергены (4, 8, 9, 12)	Сицилийская фисташка Sicilian Pistachio *Аллергены (4, 8, 9, 12)
Баноффе Banoffe *Аллергены (4, 8, 9)	Йогурт с лесными ягодами Yogurt with Forest Fruits *Аллергены (4, 9)
Яблочный пирог Apple Pie *Аллергены (4, 8, 9, 12)	клубника Strawberry
Чизкейк Cheese Cake *Аллергены (4, 8, 9, 12)	Лимон Lemon

* Некоторые блюда, выпечка и мороженое могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать Вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

ALLERGENS INDEX

НОМЕР	НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА	ОПИСАНИЕ АЛЛЕРГЕНА
1	СЕЛЬДЕРЕЙ	Включает стебли, листья, семена, а также корень сельдерея. Следы сельдерея можно встретить в сельдереевой соли, салатах, некоторых мясных продуктах, супах, а также в кубиках бульона.
2	РАКООБРАЗНЫЕ	К ракообразным относятся краб, лобстер, креветки и лангустины. Стоит избегать также креветочной пасты, которая часто используется в тайской и юго-восточно-азиатской кухнях и является ингредиентом соусов, карри и салатов.
3	РЫБА	Аллерген содержится в некоторых рыбных соусах, пицце, приправах, заправках для салатов, кубиках бульона, а также Вустерском соусе.
4	МОЛОКО	Молоко является основным интредиентом масла, сыра сливок, молочного порошка и йогурта. Его следы можно встретить в блюдах, глазированных или смазанных молоком, а также в порошковых супах и соусах. Часто делится на казеин - в твороге, и бета-лактоглобулин – в сыворотке.
5	ГОРЧИЦА	К этой категории относятся жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы. Аллерген встречается также в некоторых сортах хлеба, карри, маринадах, мясных продуктах, заправках для салатов, соусах и супах.
6	АРАХИС	Арахис относится к бобовым и его плоды растут под землей, именно поэтому арахис иногда называют земляным орехом. Его часто используют в качестве ингредиента в печенье, тортах и других десертах, карри и соусах (таких как соус Сатай). Кроме того, из арахиса производят масло и муку.
7	СОЯ	Соя является базовым ингредиентом восточной кухни. Встречается в соевом твороге, бобах эдамаме, пасте мисо, текстурированном соевом белке, соевой муке или тофу. Также, следы сои можно встретить в десертах, мороженом, соусах, мясных или вегетарианских продуктах.
8	ПШЕНИЦА-	Пшеница (обычная и Камут), рожь, ячмень и овес встречаются в пищевых продуктах, содержащих муку, некоторых видах разрыхлителей, тесте, панировочных сухарях и крошке, хлебе, макаронных изделиях, кус-кусе, мясных продуктах, тортах и выпечке, соусах, супах и жареных блюдах, присыпанных мукой.
9	ЯЙЦА	Яйца содержатся в тортах, некоторых мясных продуктах, майонезе, муссах, макаронных изделиях, кишях и пирогах с заварным кремом, соусах, выпечке и любых блюдах, смазанных или глазированных яйцом.
10	ЛЮПИН	Да, люпин – это цветок, но он может содержаться в муке! Мука из семян люпина используется в приготовлении некоторых сортов хлеба, выпечки и даже макарон.
11	МОЛЛЮСКИ	Мидии, улитки, кальмары и др. Также встречаются в устричных соусах, тушеных рыбных блюдах и рагу.
12	ОРЕХИ	Не путайте с арахисом, который относится к бобовым и растет под землей. Этот аллерген содержится в орехах, которые растут на деревьях, таких как кешью, миндаль и фундук. Орехи могут содержаться в хлебе, печенье, крекерах, десертах, ореховом порошке (часто используется в азиатских соусах), блюдах стир-фрай, мороженом, марципане (миндальная паста), ореховом масле и соусах.
13	КУНЖУТ	Семена этого растения могут содержаться в хлебо-булочных изделиях (в качестве присыпки на булочках и бургерах, например), хуммус, кунжутном масле и пасте тахини. Иногда их поджаривают и используют в салатах.
14	ДИОКСИД СЕРЫ	Это вещество часто используется в производстве сушеных фруктов, таких как изюм, курага и чернослив. Он может содержаться в мясных продуктах, газированных напитках, овощах, а также вине и пиве. Если вы страдаете астмой, то подвержены высокому риску развития аллергической реакции на диоксид серы.



VEGAN | VEGETARIAN

"At the forefront of contemporary plant based cuisine Eddie takes inspiration from nature to create delicious, exciting food with a modern aesthetic"

Eddie is known for his pioneering approach to plant based fine dining, a rapidly growing new field in cuisine.

The aim of the menu we have created is to offer vibrant, creative meat-free dishes, delicious in their own right and a great dining option whether you are vegetarian or not!



Eddie Shepherd

Award Winning Vegetarian Chef

STARTERS	TOFU TEMPURA WITH SOUR CUCUMBER AND SEAWEED ASH (7-8)		12
	Marinated tofu tempura with a sour cucumber purée and dulce seaweed ash.		
	FETTA, MINT AND "BELUGA" LENTILS (5-7-8-14)		13
	Cold starter of fetta, dressed "Beluga" lentils, pomegranate, courgette and mint.		
	OYSTER MUSHROOM TACO WITH STRAWBERRY SALSA (4-7-14)		14
	Oyster mushrooms cooked in a smoky chipotle sauce with fresh corn tortillas. Finished with fresh strawberry salsa.		

MAINS	GOAN GREEN CURRY (7-14)		18
	Goan green curry with tofu koftas, asparagus and green beans. Rice served on the side.		
	HALLOUMI, POTATO, DILL (4-8)		17
	Battered halloumi, fried potato, lemon-dill sauce, watercress.		
	'SOUTHERN FRIED' CAULIFLOWER WITH PASSION FRUIT CHUTNEY AND SHOESTRING POTATOES (1-7-8)		19
	Crispy 'southern fried' cauliflower with tomato and passion fruit chutney, coriander coleslaw and lemon thyme shoestring potatoes.		

DESSERTS	ALMOND MILK SORBET, AND RED FRUIT (12-14)		8
	Fresh almond milk sorbet, red fruit.		
	SPICED PUMPKIN CAKE WITH COCONUT SORBET (14-8)		8
	Spiced pumpkin cake served with coconut sorbet and passion fruit purée.		



ЗАКУСКИ	ТОФУ ТЕМПУРА (7·8)		12
	Маринованный тофу в темпуре, пюре из соленого огурца и водоросли dulse.		
	ЗАКУСКА ИЗ ЧЕРНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ "БЕЛУГА" С СЫРОМ ФЕТА И МЯТОЙ (5·7·8·14)		13
	Холодная закуска из черной чечевицы "Белуга" с сыром фета, гранатом, цукини и мятой.		
	ТАКО С ГРИБАМИ И КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ (4·7·14)		14
	Свежая кукурузная лепешка с грибами вешенка, приготовленными в соусе чипотле с копченым перцем. Подается с сальсой из свежей клубники.		

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	ГОАНСКИЙ ЗЕЛЕНый КАРРИ (7·14)		18
	Кефта из тофу с зеленым карри по-гоански, спаржа и зеленая фасоль. Рис подается отдельно.		
	ХАЛЛУМИ С УКРОПОМ (4·8)		17
	Сыр халлуми, обжаренный в кляре, жареный картофель фри, соус с лимоном и укропом, кресс-сала т.		
	ЖАРЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД СОУСОМ ЧАТНИ (1·7·8)		19
	Хрустящая цветная капуста, жаренная в панировке. Подается с чатни из помидоров и маракуйи, салатом коул слоу с кориандром и соломкой из картофеля с лимоном и тимьяном.		

ДЕСЕРТЫ	МИНДАЛЬНЫЙ СОРБЕ С КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ (12·14)		8
	Сорбе из свежего миндального молока, красные ягоды.		
	ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С КОКОСОВЫМ СОРБЕ (14·8)		8
	Тыквенный пирог со специями, подается с кокосовым сорбе и пюре из маракуйи.		



ΟΡΕΚΤΙΚΑ	ΤΟΦΟΥ ΤΕΜΠΟΥΡΑ (7-8) Μαριναρισμένο τόφου και τηγανισμένο σε κουρκούτι, αγγουράκι πουρέ και φύκια.		12
	ΦΑΚΕΣ "BELUGA" ΜΕ ΦΕΤΤΑ (5-7-8-14) Φακές "Beluga" με τυρί φέττα, ρόδι, κολοκυθάκια και δυόσμο.		13
	ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (4-7-14) Μανιτάρια oyster ψημένα σε καπνιστή σάλτσα chipotle (πιπεριές) σερβιρισμένα σε φρεσκοψημένα τάκος σιταροπούλας, σάλτσα φράουλας.		14

ΚΥΡΙΩΣ	ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΡΥ ΜΕ ΤΟΦΟΥ (7-14) Κέφτα από τόφου σε πράσινο κάρυ Goan, σπαράγγια, φασολάκι και ρύζι.		18
	ΧΑΛΟΥΜΙ ΜΕ ΑΝΗΘΟ (4-8) Τηγανιτό χαλούμι σε ανάλαφρο κουρκούτι, τηγανητή πατάτα, σάλτσα από λεμόνι και άνηθο.		17
	‘SOUTHERN FRIED’ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ (1-7-8) Τραγανό κουνουπίδι τηγανισμένο σε κυλό southern, τσάτνέι από ντομάτα και φρούτα του πάθους σερβιρισμένο με σαλάτα coleslaw, κόλιανδρο και λεμόνι.		19

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	ΣΟΡΜΠΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ (12-14) Σορμπέ από γάλα αμυγδάλου, φρέσκα μούρα.		8
	ΚΕΙΚ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ, ΣΟΡΜΠΕ ΚΑΡΥΔΑΣ (14-8) Κέικ κολοκύθας σερβιρισμένο με σορμπέ καρύδας και πουρέ από φρούτα του δάσους.		8

ALLERGENS

-
-  **CELERY**
This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.
 -  **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.
 -  **FISH**
You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.
 -  **MILK**
Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yogurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups and sauces. Its often split into casein in curds and BLG in whey.
 -  **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.
 -  **PEANUTS**
Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why its sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.
 -  **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 found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

-
- 8  **WHEAT - GLUTEN**
Wheat (such as spelt and Khorasan 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 its 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 tachini. They are sometimes toasted and used in salads.
- 14 **SO₂ 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.