
grill
room

FINE FOOD & WINE

grill pool

FINE FOOD & WINE

The house of prime cuts of meat from around the world, as well as fish and poultry, cooked in the world famous Josper grill/oven, known to bring out the qualities of each carefully sourced ingredient.

The champion sommelier of Cyprus will guide you through the international wine list, to make your dinner a perfectly balanced meal.

Ο χώρος με τα πιο εξαιρετα κομμάτια κρέατος από όλο τον κόσμο καθώς επίσης ψάρια και πουλερικά, μαγειρεμένα στον παγκοσμίου φήμης φούρνο/σχάρα Josper, ο οποίος αναδεικνύει την ποιότητα του κάθε συστατικού.

Η πρωταθλήτρια Οινοχόος του Ξενοδοχείου μας, θα σας καθοδηγήσει μέσω της διεθνούς λίστας κρασιών για να έχετε ένα απόλυτα ισορροπημένο δείπνο.



AMATHUS
BEACH - HOTEL
LIMASSOL CYPRUS



Starters

Spinach Prawn Salad *Allergens (2, 5, 7, 14) Marinated prawns with herbs, baby spinach leaves, cauliflower, fresh green beans, snow peas and orange vinaigrette Σαλάτα με Γαρίδες και Σπανάχι Μαριναρισμένες γαρίδες με αρωματικά, μικρά φύλλα σπανακιού, κουνουπίδι, φρέσκα πράσινα φασόλια, snow peas και βινεγκρέτ πορτοκαλιού	24.00
Lightly Spiced Beef Salad *Allergens (4 ,5, 12, 14) Mild spicy beef with baked beetroot, fresh pomegranates, almond flakes, Graviera cheese and pomegranate balsamic dressing Απαλά Πικάντικο Μοσχαρίσιο Κρέας Ψητό παντζάρι, φρέσκα ρόδια, νιφάδες αμυγδάλου, τυρί Γραβιέρα και dressing από βαλσάμικο ροδιού	25.00
Garden Herb Salad *Allergens (1, 5, 8, 14) Lettuce heart, baby spinach, rocket leaves, green peppers tossed with lemon served with mustard dressing Πράσινη Σαλάτα με Αρωματικά Καρδιά μαρουλιού, σπανάκι, φύλλα ρόκας, πράσινη πιπεριά με λεμόνι και σάλτσα μουστάρδας	20.00
“Burrata” Cheese Salad *Allergens (4, 6, 8, 14) Tomato-Pesto with marinated tomatoes and Mizuna leaves Σαλάτα με τυρί “Burrata” Πέστο ντομάτας με μαριναρισμένη ντομάτα και φύλλα Mizuna	22.00
Iberico Ham *Allergens (8) Served with tomato crostini Χαμ Iberico Σερβίρεται με καπνηρωμένο ψωμί ντομάτας	100gr 26.00
Smoked Angus Beef Carpaccio *Allergens (4, 9, 14) Smoked pecorino cheese, capers, marinated artichoke and truffle cream Καπνιστό Καρπάτσιο Βοδινού “Angus” Καπνιστό τυρί πεκορίνο, κάπαρη, μαριναρισμένη αγκινάρα και κρέμα τρούφας	24.00
Grain-Fed Beef Carpaccio *Allergens (4,14) Truffle cream, aromatic lemon oil, baby rocket leaves, pecorino grated Καρπάτσιο Βοδινού “Angus” Κρέμα τρούφας, αρωματικό έλαιο λεμονιού, baby ρόκα, πεκορίνο τριμμένο	24.00
Aberdeen Angus Beef Tartare *Allergens (5, 8, 9, 14) Tarragon emulsion, spicy pickle, quail egg served with grilled focaccia Ταρτάρ βοδινού Aberdeen Angus Γαλάκτωμα εστραγκόν, πικάντικο τουρσί, αυγό ορτυκιού σερβιρισμένο με ψητή focaccia	100gr 24.00
Ice Seabass Tartare *Allergens (3, 4, 7, 14) Creamy yuzu with pink grapefruit sorbet Ταρτάρ λαβρακιού στον πάγο Κρεμώδες yuzu με σορμπέ γκρέιπφρουτ	24.00
Trilogy Open Seafood Ravioli *Allergens (2, 3, 4, 11, 14) Prawns, Lobster, Scallops with cauliflower espuma, bell pepper veil served with seafood juice Ραβιόλια Θαλασσινών Γαρίδες, Αστακός, Χτένια με κουνουπίδι es-ruma, πέπλο πιπεριάς σερβιρισμένο με χυμό θαλασσινών	24.00
Mushroom Risotto *Allergens (4) With parmesan foam Ριζότο μανιταριών Με αφρό παρμεζάνας	22.00

Soup

Root Vegetables Soup *Allergens (1, 4) Celeriac / Parsnip / Carrot / Taro with vegetable mille-feuille and smoke cream Σούπα λαχανικών από ρίζες Σέλινό / Παστινάκι / Καρότο / Κολοκάσι με mille-feuille λαχανικών και καπνιστή κρέμα	12.00
---	-------



Beef

AUSTRALIA / ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

• Producer - 1788
120/d Grain-fed Beef
(Εκτροφής Σιτηρών)

Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	49.00
	300gr	59.00

SCOTLAND / ΣΚΩΤΙΑ

• Producer - Scott Prime
Award-winning grass-fed
Aberdeen Angus Beef
Βραβευμένο Βοδινό Αμπερντίν
“Angus” (Ελευθέρας Βοσκής)

Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	47.00
	300gr	58.00

USA / Η.Π.Α.

• Producer - Creek stone farms
premium beef
Corn-fed Premium Black
Angus Beef
Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό
“Black Angus”(Εκτροφής καλαμποκιού)

Rib-eye / Μπριζόλα “Rib-eye”	350gr	55.00
Fillet Tenderloin / Φιλέτο	240gr	56.00
	300gr	69.00
T-Bone / Αμερικανικό “T-BONE”	700gr	75.00

Dry aged / Ξηρής Ωρίμανσης

USA Striploin / Αμερικανικό “Striploin” φιλέτο USA	250gr	51.00
---	-------	-------

USA Rib-eye on bone / Αμερικανικό “Rib-eye” με κόκκαλο	500gr	59.00
---	-------	-------

Sharing Recommendation (for two)

USA / Η.Π.Α.

Short Ribs Josper Slow Grilled 12h	per 100gr	9.50
---------------------------------------	-----------	------

Παϊδάκια Βοδινού

Σιγομαγειρεμένα για 12 ώρες σε ξυλόφουρνο

USA / Η.Π.Α.

Corn-fed Premium Tomahawk by • Producer - Creek stone farms	per 100gr	13.00
--	-----------	-------

Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό

“Tomahawk”(Εκτροφής καλαμποκιού)

USA / Η.Π.Α.

• Producer - Creek stone farms premium beef Corn-fed Premium Black Angus Beef		110.00
---	--	--------

Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό

“Black Angus”(Εκτροφής καλαμποκιού)

Platter combination:

Fillet Mignon	200gr
Short Ribs	300gr
Striploin	200gr

Burger

Black Angus Burger /	280gr	33.00
----------------------	-------	-------

*Allergens (4, 5, 8, 9, 13, 14)

Mango ginger chutney, cornbread

Μπιφτέκι Black Angus

Με τσάτνευ από μάνγκο και τζίντζερ σε
καλαμποκόψωμο

Topped with / Επιπλέον:

Smoked fontina cheese / Καπνιστό τυρί φοντίνα	35.00
--	-------

Grilled medallion foie gras / Με συκώτι χήνας	40.00
--	-------

Lamb

Lamb Chops / Αρνίσια Παί’τάκια	240gr	36.00
--------------------------------	-------	-------

Pork

Purebred Iberico Tomahawk	300gr	36.00
---------------------------	-------	-------

With smoked apple sauce

Ιβηρικό Χοιρινό Tomahawk Purebred

(Εκτροφής Βελανιδιάς)

Με σάλτσα καπνιστού μήλου

Poultry

Corn-fed Baby Chicken / Κοτόπουλο (Εκτροφής Καλαμποκιού)	350gr	32.00
---	-------	-------

*Allergens (5, 14)

Spatchcock coquelet

ALL DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF A SAUCE:
ΟΛΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΑΛΤΣΑΣ:

· Wild mushroom / Άγριο Μανιτάρι	*Allergens (4,5,8,14)
· Bordelaise with bone marrow	*Allergens (5,8,14)
· Green peppercorn / Πράσινος Πιπερόκοκκος	*Allergens (4,5,8,14)
· Bearnaise / Μπερνέζ	*Allergens (4,8,9,14)
· Chimichurri/ Τσιμπισούρι	*Allergens (14)
· Premium Mustards / Μουστάρδες	*Allergens (5,8,14)



SEASONAL VEGETABLES & POTATO OF YOUR CHOICE:
ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:

· Mashed with truffle oil / Πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας	*Allergens (4)
· Hand-cut fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	
· Baked / Πατάτα φούρνου	

HOW TO ORDER YOUR STEAK

Blue	· Very red, cold centre
Rare	· Red, cool centre
Medium Rare	· Warm red centre
Medium	· Hot red centre
Medium Well	· Hot pink centre
Well Done	· Cooked through-out, little to no pink

ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΡΑΓΓΕΙΛΕΤΕ ΤΟ ΒΟΔΙΝΟ ΣΑΣ

Blue	· Πολύ κόκκινο, παγωμένο κέντρο
Rare	· Κόκκινο, κρύο κέντρο
Medium Rare	· Ζεστό κόκκινο κέντρο
Medium	· Καυτό κόκκινο κέντρο
Medium Well	· Καυτό ροζ κέντρο
Well Done	· Χωρίς υγρά, λίγο ή καθόλου ροζ στη μέση

Pasta

Vegetarian Spaghetti / 27.00

*Allergens (1, 8, 9)

Homemade tomato sauce, mushroom, broccoli, black olives, cherry tomatoes and yellow bell pepper

Σπαγγέτι με λαχανικά

Με σπιτική σάλτσα ντομάτας, μανιτάρι, μπρόκολο, μαύρες ελιές, ντοματίνια και κίτρινη πιπεριά

Homemade Tagliatelle / 30.00

*Allergens (1, 4, 8, 9, 14)

With beef Jenovese sauce

Σπιτικές ταλιατέλες

Μοσχαρίσιο κρέας με σάλσα “Jenovese”

Fish & Shellfish

“Label Rouge” Scottish Salmon / 220gr 45.00

Σολομός Σκωτίας “Label Rouge”

*Allergens (3)

Jumbo Prawns (3 pcs) / 42.00

Μεγάλες Γαρίδες (3 κομμάτια)

*Allergens (2)

ALL FISH DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF:
ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΠΙΟ ΚΑΤΩ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

- Lemon-capers butter sauce / *Allergens (4,14)
Σάλτσα βουτύρου με λεμόνι και κάπαρη
- Olive oil & lemon condiments /Λαδολέμονο *Allergens (14)
- Garlic butter / Σκορδοβούτυρο *Allergens (4)



SEASONAL VEGETABLES & POTATO OF YOUR CHOICE:
ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:

- Mashed with truffle oil / *Allergens (4)
Πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας
- Hand-cut fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες
- Baked / Πατάτα φούρνου

Side Dishes

ENRICH YOUR DINNER WITH THE FOLLOWING OPTIONS:
ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΤΕ ΤΟ ΔΕΙΠΝΟ ΣΑΣ ΜΕ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

- Creamy spinach with crispy parmesan *Allergens (4,14) 8.00
- Baby corn aromatic with Wagyu beef fat 10.00
- Fat roasted carrots with sour cream and Chimichurri sauce *Allergens (4,14) 7.00
- Seasonal vegetables / Λαχανικά εποχής 7.00
- Baked potato / Πατάτα στο φούρνο 7.00
- Hand-cut fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες 7.00
- Mashed potato with truffle oil / *Allergens (4) 7.00
Πουρέ πατάτας με τρούφα
- Onion rings with smoke paprika / 8.00
Ροδέλες κρεμμυδιού αρωματισμένα με καπνιστή πάπρικα
- Hand- cut fries with duck fat,herbs and fontina cheese 8.00
*Allergens (4)

All our grills are charcoal - grilled for ultimate taste, texture and succulence in a Josper Oven.

Its high operating temperature allows to grill and roast preventing the product from drying out,adds the unique flavour of the finest embers and ensures that none of the natural moisture or flavour escapes.

Όλα τα φαγητά σχάρας έχουν ετοιμαστεί στα κάρβουνα για απόλυτη γεύση, υφή και ζουμερότητα στο φούρνο Josper.

Η υψηλή θερμοκρασία λειτουργίας του επιτρέπει το ψήσιμο στη σχάρα και στο φούρνο, προσθέτοντας μοναδική γεύση, εμποδίζει το προϊόν να στεγνώσει, προσθέτοντας μοναδική γεύση και διασφαλίζοντας ότι η φυσική υγρασία και γεύση δεν διαφεύγουν.



Vegan

STARTERS

Spinach Salad 20.00

*Allergens (2, 5, 7, 14)

Baby spinach leaves, cauliflower, fresh green beans, snow peas and orange vinaigrette

Σαλάτα με Σπανάχι

Μικρά φύλλα σπανακιού, κουνουπίδι, φρέσκα πράσινα φασόλια, snow peas και βινεγκρέτ πορτοκαλιού

Garden Herb Salad 20.00

*Allergens (1, 5, 8, 14)

Lettuce heart, baby spinach, rocket leaves, green peppers tossed with lemon served with mustard dressing

Πράσινη Σαλάτα με Αρωματικά

Καρδιά μαρουλιού, σπανάκι, φύλλα ρόκας, πράσινη πιπεριά με λεμόνι και σάλτσα μουστάρδας

Beetroot Salad 20.00

*Allergens (5, 12, 14)

Baked beetroot, fresh pomegranates, almond flakes and pomegranate balsamic dressing

Σαλάτα με Παντζάρι

Ψητό παντζάρι, φρέσκα ρόδια, νιφάδες αμυγδάλου και dressing από βαλσάμικο ροδιού

Mushroom Risotto 22.00

Ριζότο μανιταριών

Root Vegetables Soup 12.00

*Allergens (1)

Celeriac / Parsni / Carrot / Taro

Σούπα λαχανικών από ρίζες

Σέλινο / Παστινάκι / Καρότο / Κολοκάσι

MAIN COURSE

Grilled Tofu 25.00

*Allergens (1, 7, 8, 13)

With wheat, mushroom ragut carrot puree, grilled asparagus and soya glaze

Τofu στη Σχάρα

Με σιτάρι, ραγού μανιταριών πουρέ καρότου, σπαράγγια σχάρας και σόγια glacé

Vegan Spaghetti 27.00

*Allergens (1, 8, 9)

Tomato sauce, mushroom, broccoli, black olives, cherry tomatoes and yellow bell pepper

Σπαγγέτι με λαχανικά

Με σάλτσα ντομάτας, μανιτάρι, μπρόκολο, μαύρες ελιές, ντοματίνια και κίτρινη πιπεριά

Dessert

Signed Baked Alaska (for two) 19.00

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Vanilla choco gelato, cacao biscuit, crunchy coated waffle with hazelnut topped with oven-baked meringue

Παγωτό βανίλας μαδαγασκάρης, μπισκότο κακάου, τραγανή επικαλυμμένη βάφλα με φουντούκι καλυμμένο με μαρέγκα στο φούρνο

Tiramisu 12.00

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Mascarpone cream, savoyard bisquit, coffee gelato

Κρέμα μασκαρπόνε, μπισκότο σαβαγιάρ, παγωτό καφέ

Marinated Strawberries /  12.00

*Allergens (4, 8, 12, 14)

With citrus salad, strawberry sorbet

Μαριναρισμένες Φράουλες

Με σαλάτα εσπεριδοειδών, σορμπέ φράουλας

Chocolate Praline 12.00

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Chocolate cream, crispy hazelnut praline, choco bisquit, mango sorbet

Πραλίνα Σοκολάτας

Κρέμα σοκολάτας, τραγανή πραλίνα φουντουκιού, μπισκότο σοκολάτας, σορμπέ μάνγκο

Citrus Cream 12.00

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Light citrus cream served with crunchy tonka merinques, tuiles roasted raspberries

Κρέμα Εσπεριδοειδών

Ελαφριά κρέμα εσπεριδοειδών σερβιρισμένη με τραγανή tonka merinques, τραγανά tuiles και φρέσκα σμέουρα

Fresh Seasonal Fruits (for two) / 18.00

Φρέσκα Εποχιακά Φρούτα (για δύο)

Selection of Fine Cheeses (for two) / 18.00

Ποικιλία Τυριών (για δύο)

*Allergens (6, 8, 12)

Sorbet (per scoop) / 3.50

Mango, Chocolate, Strawberry, Lemon

Σορμπέ (ανά μπάλα)

Μάνγκο, Σοκολάτα, Φράουλα, Λεμόνι

Our ice creams and sorbets may 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 Maître and Chef De Cuisine on duty are at your disposal should you require any clarification.

Τα παγωτά και τα σορμπέ μας μπορεί να περιέχουν συστατικά που ίσως να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση.

Όλα τα επιδόρπια και παγωτά μας ετοιμάζονται σε χώρο που διαχειρίζονται γάλα, γλουτένη, φυστίκια, καρύδια, σόγια, σουσάμι κλπ

Παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τον Maître για περισσότερες πληροφορίες. Ο Maître και ο Αρχιμάγειρας μας είναι στη διάθεση σας εάν επιθυμείτε οποιαδήποτε διευκρίνιση.

Set Menus

SET MENU I

85.00

“Burrata” Cheese Salad /

*Allergens (4, 6, 8, 14)

Tomato-Pesto with marinated tomatoes and Mizuna leaves

Σαλάτα με τυρί “Burrata”

Πέστο ντομάτας με μαριναρισμένη ντομάτα και φύλλα Mizuna

Root Vegetable Soup /

*Allergens (1, 4)

Celeriac / Parsnip / Carrot / Taro with milfey vegetable and smoke cream

Σούπα λαχανικών από ρίζες

Σέλινο / Παστινάκι / Καρότο / Κολοκάσι με μιλφέ λαχανικών και καπνιστή κρέμα

Scottish fillet /

*Allergens (4, 5, 8, 14)

With wild mushroom sauce, baked potatoes, assorted grilled vegetables

Φιλέτο Σκωτίας

Με σάλτσα άγριου μανιταριού, ψητές πατάτες, ποικιλία λαχανικών σχάρας

Citrus Cream /

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Light citrus cream served with crunchy tonka merinques, tuiles roasted raspberries

Κρέμα Εσπεριδοειδών

Ελαφριά κρέμα εσπεριδοειδών σερβιρισμένη με τραγανή tonka merinques, τραγανά tuiles και φρέσκα σμέουρα

Coffee, Friandises / Καφές, Συνοδευτικά

Wine selection per course by our sommelier

44.00

Επιλογή κρασιών ανά πιάτο από την Οινοχόο μας

SET MENU II

120.00

Iberico Ham /

*Allergens (8)

Served with tomato crostini

Χαμ Iberico

Σερβίρεται με ψητά κρουτόνια ντομάτας

Grain-Fed Beef Carpaccio /

*Allergens (4, 14)

Truffle cream, aromatic lemon oil, baby rocket leaves, pecorino grated

Καρπάτσιο Βοδινού “Angus

Κρέμα τρούφας, αρωματικό έλαιο λεμονιού, baby ρόκα, πεκορίνο τριμμένο

Trilogy Open Seafood Ravioli /

*Allergens (2, 3, 4, 11, 14)

Prawns, Lobster, Scallops with cauliflower espuma, bell pepper veil served with seafood juice

Ραβιόλια Θαλασσινών

Γαρίδες, Αστακός, Χτένια με κουνουπίδι espuma, πέπλο πιπεριάς σερβιρισμένο με χυμό θαλασσινών

Lemon Sorbet / Σορμπέ από Λεμόνι

USA Rib-eye, corn-fed premium Black Angus beef /

*Allergens (4, 5, 8, 14)

With wild mushroom sauce, baked potatoes, assorted grilled vegetables

Ανώτερης ποιότητας βοδινό “Black Angus”

(εκτροφής καλαμποκιού)

Με σάλτσα άγριου μανιταριού, ψητές πατάτες, ποικιλία λαχανικών σχάρας

Tiramisu

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Mascarpone cream, savoyard bisquit, coffee gelato

Τιραμισού

Κρέμα μασκαρπόνε, μπισκότο σαβαγιάρ, παγωτό καφέ

Coffee, Friandises / Καφές, Συνοδευτικά

Wine selection per course by our sommelier

56.00

Επιλογή κρασιών ανά πιάτο από την Οινοχόο μας

Our ice creams and sorbets may 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 και τα σορμπέ μας μπορεί να περιέχουν συστατικά που ίσως να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση.

Όλα τα επιδόρπια και παγωτά μας ετοιμάζονται σε χώρο που διαχειρίζονται γάλα, γλουτένη, φυστίκια, καρύδια, σόγια, σουσάμι κλπ

Παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τον Maître για περισσότερες πληροφορίες. Ο Maître και ο Αρχιμάγειρας μας είναι στη διάθεσή σας εάν επιθυμείτε οποιαδήποτε διευκρίνιση.

All prices are in euro and include all taxes and VAT

ALLERGENS INDEX

1. 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.

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 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.

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 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.

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 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. 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.



grill room

ИЗЫСКАННАЯ ЕДА И ВИНО

Это место где Вы сможете отведать первоклассные мясные вырезки со всего мира, а также рыбу и птицу, приготовленных на всемирно известной печи-гриле Josper, которая раскрывает максимальный потенциал каждого продукта.

.

Чемпион Кипра среди профессиональных сомелье поможет Вам с подбором вина международной винной карты, чтобы Ваш ужин был идеально сбалансированным.



AMATHUS
BEACH - HOTEL
LIMASSOL CYPRUS



Закуски

Салат из шпината с креветками 24.00
Spinach Prawn Salad

*Аллергены (2, 5, 7, 14)

Маринованные креветки с травами, листья шпината цветной капустой, свежей зеленой фасолью, снежным горошком и апельсиновым винегретом

Слегка поперченная Говядина 25.00
Lightly Spiced Beef Salad

*Аллергены (4, 5, 12, 14)

Мягкая острая говядина с запеченной свеклой, свежими гранатами, миндальными хлопьями, сыром Graviere и гранатовый бальзамический соус

Салат из садовой зелени 20.00
Garden Herb Salad

*Аллергены (1, 5, 8, 14)

Нежные листья салата латук, молодой шпинат, листья рукколы, зеленый перец и огурцы. Салат подается с лимонно-горчичной заправкой

Сливочный Сыр Бурата 22.00
“Burrata” Cheese Salad

*Аллергены (4, 6, 8, 14)

Томат-песто с маринованными помидорами и листьями мидзуна

Иберийская Ветчина 100gr 26.00
Iberico Ham

*Аллергены (8)

Сервируется с томатными кростини

Карпаччо из Копченой Говядины Ангус 24.00
Smoked Angus Beef Carpaccio

*Аллергены (4, 9, 14)

Копченый сыр пекорино, каперсы, маринованные крем из артишоков и трюфелей

Карпаччо из говядины зернового откорма 24.00
Grain-Fed Beef Carpaccio

*Аллергены (4, 9, 14)

Трюфельный крем, ароматное лимонное масло, баби-рокет листья, пекорино тертый

Тартар из Говядины Абердин-Ангус 100gr 24.00
Aberdeen Angus Beef Tartare

*Аллергены (3, 5, 8, 9, 14)

Эмульсия эстрагона, пикантный рассол и перепелиное яйцо. с фокаччей на гриле

Ледяной тартар из морского окуня 24.00
Ice Seabass Tartare

*Аллергены (3, 4, 7, 14)

Сливочный юзу с сорбетом из розового грейпфрута

Trilogy Open Равиоли с морепродуктами 24.00
Trilogy Open Seafood Ravioli

*Аллергены (2, 3, 4, 11, 14)

Креветки, Омары, Морские гребешки с цветной капустой эспума, вуаль из сладкого перца, подается с морепродуктами сок

Ризотто с Грибами 22.00
Mushroom Risotto

*Аллергены (4)

И пеной из пармезана

Суп

Суп из корнеплодов 12.00
Root Vegetables Soup

*Аллергены (1, 4)

Сельдерей / Пастернак / Морковь / Таро с овощным и дымным кремом



Говядина

АВСТРАЛИЯ Говядина Зернового Откорма

Филе / Fillet	240gr	49.00
	300gr	59.00

ШОТЛАНДИЯ Отмеченная Наградами Говядина Абердин-Ангус Травяного Откорма Award-winning grass-fed Aberdeen

Ангус beef		
Филе / Fillet	240gr	47.00
	300gr	58.00

США Говядина Черный Ангус Премиум, Кукурузного Откорма

Рибай / Rib-eye	350gr	55.00
Вырезка - филе / Fillet	240gr	56.00
	300gr	69.00
Ти-Бон / “T-BONE	700gr	75.00

США: Стейки “Сухой Выдержки” Dry Aged Steaks

Филейный край / Striploin	250gr	51.00
USA Рибай на кости /	500gr	59.00
USA “Rib-eye” on bone		

Делимся рекомендациями (для двоих)

США / Н.П.А.	per 100gr	9.50
--------------	-----------	------

Короткие ребра приготовление на медленном огне в духовке Josper в течение 12 часов

США / Н.П.А.	per 100gr	13.00
--------------	-----------	-------

Премиум Tomahawk с кукурузным откормом от:

- Производитель - говядина премиум класса Creek Stone Farms

США / Н.П.А.	110.00
--------------	--------

- Производитель - говядина премиум класса Creek Stone Farms

Говядина высшего сорта Блэк

Ангус кукурузного откорма

Комбинация тарелок:

Филе миньон	200gr
-------------	-------

Короткие ребра	300gr
----------------	-------

Стриплойн	200gr
-----------	-------

Бургер

Черный ангус	280gr	33.00
--------------	-------	-------

Black Angus Burger

*Аллергены (4, 5, 8, 9, 13, 14)

Чатни из манго и имбиря,

кукурузный хлеб

Подаётся с:

Копченым сыром Фонтина	35.00
------------------------	-------

Медальоном из фуа-гра на гриле	40.00
--------------------------------	-------

Ягнёнок

Бараньи отбивные / Lamb Chops	240gr	36.00
-------------------------------	-------	-------

Свинина

Чистокровный томагавк	300gr	36.00
-----------------------	-------	-------

иберико

С копченым яблочным соусом

Purebred Iberico Tomahawk

Птица

Цыпленок, Кукурузного	350gr	32.00
-----------------------	-------	-------

Откорма

Corn-fed Baby Chicken

*Аллергены (5, 14)

Петушок, зажаренный на рашпере

ВСЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

- | | |
|--|-----------------------|
| · Соус с лесными грибами / Wild mushroom | *Аллергены (4,5,8,14) |
| · Bordelaise with bone marrow / | *Аллергены (5,8,14) |
| · Соус с зеленым перцем / Green peppercorn | *Аллергены (4,5,8,14) |
| · Беарнский соус / Béarnaise sauce | *Аллергены (4,8,9,14) |
| · Chimichurri / | *Аллергены (14) |
| · Разные виды горчицы / Mustards | *Аллергены (5,8,14) |



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ:

- Пюре с трюфельным маслом / Mashed with truffle oil *Аллергены (4)
- Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries
- Печеный Картофель / Baked

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ

- | | |
|---------------------------------|--|
| Blue / Почти Сырой | · прожарена лишь тонкая корочка |
| Rare / С Кровью | · обжарен снаружи, холодный внутри |
| Medium Rare / Слабой Прожарки | · сок розового цвета, теплый внутри |
| Medium / Средней Прожарки | · горячий, красный внутри |
| Medium Well / Почти Прожаренный | · горячий, розовый внутри |
| Well Done / Прожаренный | · абсолютно прожарен, почти нет розового |

Паста

Вегетарианские Спагетти Vegetarian Spaghetti *Аллергены (1, 8, 9) С домашним томатным соусом, грибами, брокколи, черными оливками, помидорами черри и желтым сладким перцем	27.00
Домашние Тальятелле Homemade Tagliatelle *Аллергены (1, 4, 8, 9, 14) С соусом из говядины Дженовезе	30.00

Рыба и Морепродукты

Шотландский Лосось “Label Rouge” Scottish Salmon *Аллергены (3)	200g 45.00
Королевские Креветки (3 шт.) Jumbo Prawns *Аллергены (2)	42.00

РЫБНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С:

СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

- Соус из сливочного масла с каперсами и лимонным соком *Аллергены (4,14)
Lemon-capers butter sauce
- Оливковое масло с лимонной приправой *Аллергены (14)
Olive oil & lemon condiments
- Чесночное масло *Аллергены (4)
Garlic butter



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ:

- Пюре с трюфельным маслом / Mashed with truffle oil *Аллергены (4)
- Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries
- Печеный Картофель / Baked

Гарниры Отдельно

СЛЕДУЮЩИЕ ОПЦИИ ДОПОЛНЯТ ВАШ УЖИН:

- Сезонные овощи 7.00
Seasonal vegetables
- Печеный картофель 7.00
Baked potato
- Жареный картофель, нарезанный вручную 7.00
Hand-cut fries
- Пюре с трюфельным маслом *Аллергены (4) 7.00
Mashed potato with truffle oil
- Жареная морковь со сметаной и соусом Чимичурри 7.00
*Аллергены (4,14)
Fat roasted carrots with sour cream and Chimichurri sauce
- Ароматная кукуруза с говяжьим жиром Wagyu 10.00
Baby corn aromatic with Wagyu beef fat
- Луковые кольца с копченой паприкой 8.00
Onion rings with smoked paprika
- Сливочный шпинат с хрустящим пармезаном *Аллергены (4,14) 8.00
Creamy spinach with crispy parmesan

Все блюда-гриль готовятся на древесном угле в печи Jospier для сохранения структуры и сочности мяса, а также для полноты вкусовых ощущений.

Высокая рабочая температура печи позволяет жарить и запекать блюда не пересушивая их, а использование лучшего угля придает блюдам уникальный аромат.



Веган

ЗАКУСКА

Салат из шпината Spinach Salad	20.00
---	-------

*Аллергены (2, 5, 7, 14)

Листья молодого шпината, цветная капуста, свежие зеленая фасоль, горох и апельсин винегрет

Салат из садовых трав Garden Herb Salad	20.00
--	-------

*Аллергены (1, 5, 8, 14)

Салатное сердце, молодой шпинат, руккола листья, зеленый перец с лимоном подается с горчичной заправкой

Свекольный салат Beetroot Salad	20.00
--	-------

*Аллергены (5, 12, 14)

Запеченная свекла, свежая гранаты, миндальные хлопья и бальзамическая заправка из граната

Грибное ризотто Mushroom Risotto	22.00
---	-------

Суп из корнеплодов Root Vegetables Soup	12.00
--	-------

*Аллергены (1)

Сельдерей / Пастернак / Морковь / Таро

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Жареный тофу Grilled Tofu	25.00
--	-------

*Аллергены (1, 7, 8, 13)

С пшеницей, морковным рагу с грибами пюре, спаржа на гриле и соевый соус

Веганские спагетти Vegan Spaghetti	27.00
---	-------

*Аллергены (1, 8, 9)

Томатный соус, грибы, брокколи, маслины, помидоры черри и желтый болгарский перец

Десерты

Запеченная Аляска
Baked Alaska

19.00

*Аллергены (4, 8, 9, 12)
Джелато тирамису, печенье с какао, хрустящие вафли с фундуком (для двоих)

Тирамису
Tiramisu

12.00

*Аллергены (4, 8, 9, 12)
Крем маскарпоне, бисквит савоярди, кофе
Мороженое

Маринованная Клубника
Marinated Strawberries

12.00

*Аллергены (4, 8, 12, 14)
С цитрусовым салатом, клубничным сорбетом и тонким миндальным печеньем

Шоколадное пралине
Chocolate Praline

12.00

*Аллергены (4, 8, 9, 12)
Шоколадный крем, хрустящее ореховое пралине, шоколадный бисквит, сорбет из манго

Цитрусовый пирог
Citrus Cream

12.00

*Аллергены (4, 8, 9, 12)
лимонный крем и цитрусовое конфи,
мусс из белого шоколада, сухое безе и
крово-оранжевый сорбет

Свежие Сезонные Фрукты
Fresh Seasonal Fruits

18.00

Ассорти Благородных Сыров (на двоих)
Selection of Fine Cheeses (for two)

18.00

*Аллергены (6, 8, 12)

Сорбет (цена за шарик)
Sorbet (per scoop)

3.50

Манго, Клубника, Лимон, Шоколад

Наше мороженое и сорбет могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Все наши десерты и мороженое готовятся в зоне обработки молока, глютена, арахиса, лесных орехов, сои, кунжута и т.д. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

Set Menus

МЕНЮ I

85.00

Сливочный сыр Бурата “Burrata” Cheese

*Аллергены (4, 6, 8, 9)

Томат-песто с маринованными помидорами и листьями мидзуна

Суп из корнеплодов Root Vegetables Soup

*Аллергены (1, 4)

Сельдерей / Пастернак / Морковь / Таро с овощным и дымным кремом

Шотландское филе Scottish fillet

*Аллергены (4, 5, 8, 14)

С соусом из лесных грибов, печеным картофелем, овощным ассорти на гриле

Цитрусовый крем Citrus Cream

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

Лимонный Crèmeux цитрусовое конфи, мусс из белого шоколада, сухое безе и кроваво-оранжевый сорбет

Кофе, Десерты Coffee, Friandises

Ассортимент вин к каждому блюду от нашего сомелье
Wine selection per course by our sommelier

44.00

МЕНЮ I I

120.00

Иберийская Ветчина Iberico ham

*Аллергены (8)

Сервируется с томатными кростини

Карпаччо из говядины зернового откорма Grain-Fed Beef Carpaccio

*Аллергены (4, 14)

Трюфельный крем, ароматное лимонное масло, бэби-рокет листья, пекорино тертый

Trilogy Open Равиоли с морепродуктами Trilogy Open Seafood Ravioli

*Аллергены (2, 3, 4, 11, 14)

Креветки, Омары, Морские гребешки с цветной капустой эспума, вуаль из сладкого перца, подается с морепродуктами сок

Lemon сорбет Lemon Sorbet

США Рибай, Говядина Блэк Ангус премиум, кукурузного откорма “USA Rib-eye, corn-fed premium Black Angus Beef”

*Аллергены (4, 5, 8, 14)

С соусом из лесных грибов, печеным картофелем, овощным ассорти на гриле

Тирамису Tiramisu

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

Крем маскарпоне, бисквит савоярди, кофе Мороженое

Кофе, Десерты Coffee, Friandises

Ассортимент вин к каждому блюду от нашего сомелье
Wine selection per course by our sommelier

56.00

Наше мороженое и сорбет могут содержать ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Все наши десерты и мороженое готовятся в зоне обработки молока, глютена, арахиса, лесных орехов, сои, кунжута и т.д. Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

ИНДЕКС АЛЛЕРГЕНОВ

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 - КЛЕЙКОВИНА

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 (консервант)

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.



