

grill room

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

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.



Our menu is created with responsibly sourced produce by certified suppliers.

All prices are in Euro and include VAT

Salads

	€
Asian Beef Salad/  	27
Ασιάτικη Σαλάτα με Βοδινό Κρέας	
*Allergens (5,7,14)	
Marinated beef/ Sucrine lettuce/ Asian truffle vinaigrette	
Μαριναρισμένο βοδινό κρέας/ Μαρούλια Sucrine/	
Ασιατική Βινεγκρέτ με τρούφα	
Garden Herb Salad/ 	20
Πράσινη Σαλάτα με Αρωματικά	
*Allergens (1,5,8,14)	
Crispy greens with mustard dressing	
Τραχανά χόρτα με dressing μουστάρδας	
Ceasar Salad/	20
Σαλάτα του Καίσαρα	
*Allergens (3,4,5,8,9,14)	
Sucrine lettuce/ Avocado/ Parmesan/ Croutons/ Crispy prosciutto	
Μαρούλι Sucrine/ Αβοκάντο/ Παρμεζάνα/ Κρουτόν/ Τραχανό προσούτο	
Topped with:/ Με την προσθήκη των:	
Grilled Prawns/ Γαρίδες Σχάρας	27
Allergens (2, 3, 4, 5, 8, 9, 14)	



Starters

	€
Cooked Beef Tacos (3 pieces)/  Βοδινά Τάκος (3 τεμ.) *Allergens (4,9,14) Avocado/ Asian slaw/ Pickles Αβοκάντο/ Ασιατική σαλάτα/ Πίκλες	27
Wagyu Nigiri (3 pieces)/   Νιγκίρι Wagyu (3 τεμ.) *Allergens (7,14) Pickled ginger/ Chives Τζίντζερ/ Σχοινόπρασο	38
“Burrata” 250gr *Allergens (4,6,8,14) Marinated tomatoes/ Extra virgin olive oil/ Basil Μαριναρισμένες ντομάτες/ Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο/ Βασιλικός	27
Tuna Tartare (100gr)/   Τόνος Ταρτάρ (100 γρ.) *Allergens (3,7,13) Apple/ Elderflower sorbet/ Cucumber/ Chia seeds Μήλο/ Σορμπέ σαμπούκου/ Αγγούρι/ Σπόροι chia	28
Duo of Foie Gras/ Φουά Γκρά *Allergens (4,5,8,9,12,14) Elderflower/ Apple textures/ Brioche Σαμπούκος / Υφές μήλου/ Ψωμί brioche	26
Culatello Classico/  Κουλατέλο *Allergens (8) Crispy bread/ Pickles Τραγανό ψωμί/ Πίκλες	26



Starters

	€
Smoked Angus Beef Carpaccio/ Καπνιστό Καρπάτσιο Βοδινού «Angus» *Allergens (4,8,9,14) Truffle cream/ Pecorino/ Baby artichokes Κρέμα τρούφας/ Πεκορίνο/ Αγκινάρες	28
Angus Beef Tartare/  Βοδινό Ταρτάρ Angus *Allergens (3,5,8,9,14) Cured Egg Yolk Served with grilled Sourdough bread Παστωμένος κρόκος αυγού Σερβίρεται με προζυμένιο ψωμί στο γκρίλ	28
Seared Scallops/ Σοταρισμένα χτένια *Allergens (1,4,8,14) Strawberry/ Artichokes/ Fennel/ Beurre blanc Φράουλα/ Αγκινάρες/ Μάραθος/ Beurre blanc	28
Mushroom Risotto/  Ριζότο με Μανιτάρι *Allergens (1,4,14) Truffle/ Parsley Τρούφα/ Μαϊντανός	26



Beef

		€
Beef Tenderloin/ Φιλέτο  		
Argentina/ Αργεντινή	240gr	50
Grain-fed Black Angus (Εκτροφής Σιτηρών)		
Beef Tenderloin/ Φιλέτο  		
USA/ Η.Π.Α	240gr	68
Corn-fed Prime Black Angus (Εκτροφής καλαμποκιού)		
Rib-eye/ Μπριζόλα “Rib-eye”  	350gr	78
USDA Prime Black Angus		
Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής		
Striploin/ “Striploin” φιλέτο κόντρα  	300gr	45
USDA Prime Black Angus		
Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής		
Fillet Mignon “Diane”/ Φιλέτο Mignon “Diane” 	200gr	44
*Allergens (4,14)		
Mushrooms/ Red wine/ Cream		
Μανιτάρια/ Κόκκινο κρασί/ Κρέμα		
T-bone  	800gr	96
USDA Prime Black Angus		
Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής		
	Per 100gr/ Ανά 100γρ.	
Tomahawk  		16
USDA Prime Black Angus		
Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής		
Beef Wagyu Kagoshima A5/ Βοδινό Wagyu Kagoshima A5  		88
*Allergens (7)		
Yuzu/ Soya/ Mushroom		
Yuzu/ Σόγια/ Μανιτάρι		
Chateaubriand/ Σατομπριάν  		25
USDA Prime Black Angus		
Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής		

Surf & Turf

78

*Allergens (2,4,9,14)

King prawn/ Beef fillet/ Hollandaise

Βασιλική γαρίδα/ Φιλέτο βοδινού/ Σάλτσα Ολαντέζ

Do not contain lactose

Δεν περιέχουν λακτόζη



Do not contain gluten

Δεν περιέχουν γλουτένη



Dishes suitable for Vegans

Κατάλληλο για χορτοφάγους



Burger

€

Black Angus Burger /

Μπιφτέκι “Black Angus”

280gr

34

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

Apricot ginger chutney/ Smoked mayonnaise/ Brioche

Με τσάτνευ από βερίκοκο και τζίντζερ/ Καπνιστή μαγιονέζα/ Ψωμί brioche

Topped with / Επιπλέον:

Smoked fontina cheese /

36

Καπνιστό τυρί φοντίνα

*Allergens (4)

Medallion duck foie gras /

40

Φουά γκρά πάπιας

Lamb

Marinated Lamb Chops/



42

Μαριναρισμένα Αρνίσια Παιδάκια

Pork

Purebred Iberico Tomahawk



42

Ιβηρικό Χοιρινό Tomahawk Purebred (Εκτροφής Βελανιδιάς)



Poultry

Yellow Corn-Fed Chicken Breast/  € 34
Κοτόπουλο (Εκτροφής Καλαμποκιού)
*Allergens (1,4,5,8,9,14)
Celeriac puree/ Chicken Jus/ Chicken Croquette
Πουρές σελινόριζας/ Ζωμός από κοτόπουλο/ Κροκέτα κοτόπουλου

Duck Breast/   38
Στήθος Πάπιας
*Allergens (5,14)
Carrots/ Duck jus with juniper berries
Καρότα/ Ζωμός πάπιας με μούρα

Fish & Shellfish

Norwegian Salmon /   42
Σολομός Νορβηγίας
*Allergens (3)
Lemon-butter sauce/ Capers/ Chives
Σάλτσα λεμονιού-βούτυρο/ Κάπαρη/ Σχοινόπρασο

Wild Jumbo Prawns (2 pcs/ 500gr) /   72
Άγριες Γαρίδες (2 κομμάτια)
*Allergens (2)

Pasta

Homemade Beef Tagliatelle/ 34
Σπιτικές Ταλιατέλες με βοδινό
*Allergens (1,4,8,9,12,14)
Beef ragout/ Cream/ Truffles
Βοδινό Ραγού/ Κρέμα/ Τρούφες

Do not contain lactose
Δεν περιέχουν λακτόζη



Do not contain gluten
Δεν περιέχουν γλουτένη



Dishes suitable for Vegans
Κατάλληλο για χορτοφάγους



Sides

€

Homemade Potatoes

8

- Hand-cut Fries / Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες
- Roast New Potatoes/ Μικρές Πατάτες στο Φούρνο
*Allergens (4)
- Mashed Potato with Truffles/ Πουρέ Πατάτας με Τρούφα
*Allergens (4)
- Hand-cut Fries with Raclette and Truffles/
Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες με Τρούφα και τυρί Ρακλέτ
*Allergens (4)

9

Vegetables

9

- Grilled Asparagus/ Σπαράγγια στο Γκρίλ
- Broccolini/ Μπρόκολι
- Grilled Vegetables/ Λαχανικά στο Γκρίλ
- Creamy Spinach with Crispy Parmesan/
Κρεμώδης Σπανάκι με Τραγανή Παρμεζάνα
*Allergens (4)
- Grilled Mushrooms/ Μανιτάρια στο Γκρίλ
- Crispy Onions/ Τραγανά Κρεμμύδια
*Allergens (8)

ALL DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF SAUCE:

ΟΛΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΑΛΤΣΑΣ:

- Wild Mushrooms/ Άγριο Μανιτάρι *Allergens (4,5,8,14)
- Green Peppercorn/ Πράσινος Πιπερόκοκκος *Allergens (4,5,8,14)
- Bearnaise / Μπερνέζ *Allergens (4,8,9,14)
- Chimichurri / Τσιμιτσούρι *Allergens (14)
- Premium Mustards/ Μουστάρδες *Allergens (5,8,14)



Vegan

€

Starters

Garden Herb Salad/  **20**

Πράσινη Σαλάτα με Αρωματικά

*Allergens (1,5,8,14)

Crispy greens with mustard dressing

Τραχανά χόρτα με dressing μουστάρδας

Warm Asian Salad /   **22**

Ασιάτικη Σαλάτα

*Allergens (5,14)

Sucrine lettuce/ Asian vinaigrette

Μαρούλια Sucrine/ Ασιατική Βινεγκρέτ

Main Courses

Vegan Spaghetti/  **27**

Σπαγγέτι με λαχανικά

*Allergens (1)

Tomato sauce/ Mushroom/ Broccoli/ Black olives/ Bell peppers

Σάλτσα ντομάτας/ Μανιτάρι/ Μπρόκολο/ Ελιές/ Πιπεριές

Cauliflower Steak/   **24**

Κουνουπίδι στο Γκρίλ

*Allergens (1,6,7,12)

Cauliflower puree/ Rice/ Pistachio/ Raisins

Πουρές από κουνουπίδι/ Ρύζι, Φιστίκι αιγίνης/ Σταφίδες

Do not contain lactose
Δεν περιέχουν λακτόζη



Do not contain gluten
Δεν περιέχουν γλουτένη



Dishes suitable for Vegans
Κατάλληλο για χορτοφάγους



Desserts

€

Signatured Baked Alaska

19

*Allergens (4,8,9,12)

Tiramisu gelato/ Cacao biscuit Crunchy coated waffle/ Hazelnut topped with oven-baked meringue

Παγωτό τιραμισού/ Μπισκότο κακάο/ Τραγανή επικαλυμμένη βάφλ/
Φουντούκι καλυμμένο με μαρέγκα στο φούρνο

Baked Cheesecake/ Cheesecake Φούρνου

18

*Allergens (4,8,9,12)

Red fruits/ Caramel gelato

Κόκκινα φρούτα/ Καραμέλα παγωτό

Marinated Strawberries /



13

Μαριναρισμένες φράουλες

*Allergens (8,12,14)

Citrus salad/ Strawberry sorbet

Σαλάτα εσπεριδοειδών/ Σορμπέ φράουλας

Chocolate Textures/ Υφές Σοκολάτας

18

*Allergens (4,6,8,9,12)

Chocolate crèmeux/ Choco sponge/ Hazelnut praline/ Mango sorbet

Σοκολάτα crèmeux / Κέικ σοκολάτας/

Πραλίνα φουντουκιού/ Σορμπέ μάνγκο

Crunchy Mille-Feuille/ Τραγανό Μιλφείγ

18

*Allergens (4,8,9,12)

Vanilla and caramel cream/ Madagascar vanilla gelato

Κρέμα βανίλιας και καραμέλας/ Gelato βανίλιας Μαδαγασκάρης

Fresh Seasonal Fruits / Φρέσκα Εποχιακά Φρούτα

22

Do not contain lactose
Δεν περιέχουν λακτόζη



Do not contain gluten
Δεν περιέχουν γλουτένη



Dishes suitable for Vegans
Κατάλληλο για χορτοφάγους



TASTING MENU

“Burrata”

*Allergens (4,6,8,14)

Marinated tomatoes/ Extra virgin olive oil/ Basil

Μαριναρισμένες ντομάτες/ Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο/ Βασιλικός

Tuna Tartare /

Τόνος Ταρτάρ

*Allergens (3,7,13)

Apple/ Elderflower sorbet/ Cucumber/ Chia seeds

Μήλο/ Σορμπέ σαμπούκου/ Αγγούρι/ Σπόροι chia

Mushroom Risotto/

Ριζότο με Μανιτάρι

*Allergens (1,4,14)

Truffle/ Parsley

Τρούφα/ Μαϊντανός

Argentina Fillet / Φιλέτο Αργεντινής

*Allergens (4,5,8,14)

With wild mushroom sauce, baked potatoes, assorted grilled vegetables

Με σάλτσα άγριου μανιταριού, ψητές πατάτες, ποικιλία λαχανικών σχάρας

Baked Cheesecake/ Cheesecake Φούρνου

*Allergens (4,8,9,12)

Red fruits/ Caramel gelato

Κόκκινα φρούτα/ Καραμέλα παγωτό

Coffee, Petit fours / Καφές, Γλυκομπουκίες

Per person/ Ανά άτομο

90

Minimum order two persons/Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων

Wine selection per course by our sommelier

40

Επιλογή κρασιών ανά πιάτο από την Οινοχόο μας

Do not contain lactose
Δεν περιέχουν λακτόζη



Do not contain gluten
Δεν περιέχουν γλουτένη



Dishes suitable for Vegans
Κατάλληλο για χορτοφάγους



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.