

## WINE LIST

CHAMPAGNES / ΣΙΑΜΠΑΝΙΕΣ	(20cl)	(37,5cl)	(75cl)
WHITE BRUT / ΛΕΥΚΑ ΞΗΡΑ			
«R» de Ruinart *		60.00	115.00
Moët & Chandon Impérial *	31.00	51.00	88.00
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay			135.00

### ROSÉ / ΡΟΖΕ

Moët & Chandon Impérial *			105.00
Ruinart Brut *		77.00	130.00

\* Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

### SPARKLING WINE / ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

Bottega Gold Glera	9.50		
Bottega Moscato	9.50		
Zardetto Prosecco Superiore D.O.C.G. Glera			35.00
Zagara Moscato D'asti Moscato			35.00

### WINE BY GLASS / ΚΡΑΣΙ ΠΟΤΗΡΙ

#### WHITE / ΛΕΥΚΑ

Semeli 'Oreinos Helios' / Σεμέλη 'Όρεινός 'Ηλιος' Moshofilero, Sauvignon Blanc	(18.7 cl)	5.90
Boutari Moshofilero / Μπουτάρη Μοσχοφιλερο	(18.7 cl)	6.00
Ais Ambelis / Αης Αμπέλης Sauvignon Blanc		6.00

#### ROSÉ / ΡΟΖΕ

Semeli 'Oreinos Helios' / Σεμέλη 'Όρεινός 'Ηλιος' Agiorgitiko	(18.7 cl)	5.90
---	-----------	------

#### RED / ΕΡΥΘΡΑ

Semeli 'Oreinos Helios' / Σεμέλη 'Όρεινός 'Ηλιος' Agiorgitiko, Syrah	(18.7 cl)	5.90
Boutari Agiorgitiko / Μπουτάρη Αγιωργίτικο	(18.7cl)	6.00

## GREEK / ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### WHITE / ΛΕΥΚΑ

(75cl)

Chateau Lazarides / Chateau Λαζαρίδη Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Muscat of Alexandria	27.00
Boutari Moshofilero / Μπουτάρη Μοσχοφίλερο	26.00
Mavro Provato / Μαύρο Πρόβατο Semillon, Sauvignon Blanc	27.00
Kyr Gianni 'Samaropetra' / Κυρ Γιάννη 'Σαμαρόπετρα' Sauvignon Blanc	28.00
Amethystos / Αμέθυστος Sauvignon Blanc, Assyrtiko	28.00
Biblia Chora Estate Assyrtiko, Sauvignon Blanc / Κτήμα Βιβλία Χώρα Ασσύρτικο, Sauvignon Blanc	30.00
Chateau Julia Assyrtiko / Κτήμα Τζούλια Ασσύρτικο	30.00
Thema Pavlides Assyrtiko, Sauvignon Blanc / Θέμα Παυλίδης Ασσύρτικο, Sauvignon Blanc	30.00
Gerovassiliou Malagouzia / Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά	35.00
Argyros Estate Assyrtiko / Κτήμα Αργυρός Ασσύρτικο	36.00
Alpha Estate Sauvignon Blanc / Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc	40.00
Magic Mountain / Μαγικό Βουνό Sauvignon Blanc	40.00
Kyr Gianni '4 limnes' / Κυρ Γιάννη '4 λίμνες' Chardonnay, Gewurztraminer	41.00
Domaine Gerovassiliou / Κτήμα Γεροβασιλείου Chardonnay	43.00
Thalassitis Assyrtiko / Θαλασσίτης Ασσύρτικο	43.00
Ovilos Semillon, Assyrtiko / Όβηλος Semillon, Ασσύρτικο	44.00
Alpha Estate Assyrtiko / Κτήμα Άλφα Ασσύρτικο	46.00
Sigalas Assyrtiko / Σιγάλας Ασσύρτικο	50.00

### ROSÉ / ΡΟΖΕ

Alpha Estate Xinomavro / Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο	37.00
---	-------

### RED / ΕΡΥΘΡΑ

Mavro Provato / Μαύρο Πρόβατο Merlot, Syrah	26.00
Kyr Gianni '2 Elies' / Κυρ Γιάννη '2 Ελιές' Syrah, Merlot, Xinomavro	40.00
Biblia Chora / Βιβλία Χώρα Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	45.00
Amethystos / Αμέθυστος Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	50.00
Alpha Estate Syrah, Merlot, Xinomavro / Κτήμα Άλφα Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο	56.00
Magic Mountain / Μαγικό Βουνό Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	65.00

## CYPRUS / ΚΥΠΡΙΑΚΑ

(37.5cl)

(75cl)

### WHITE / ΛΕΥΚΑ

Thisbe 'Medium dry' Soutlanina / Θίσμπη 'Ημίξηρο' Σουλτανίνα		17.00
Ayios Andronikos Xynisteri / Άγιος Ανδρόνικος Ξυνιστέρι	9.50	18.00
Vasilikon Xynisteri / Βασιλικόν Ξυνιστέρι		18.00
Tsiakka Xynisteri / Τσιάκκα Ξυνιστέρι	10.50	19.00
Ezousa Xynisteri / Εζουσα Ξυνιστέρι		19.00
Grifos 2 Xynisteri, Sauvignon Blanc / Γρίφος 2 Ξυνιστέρι, Sauvignon Blanc		20.00
Petritis Xynisteri / Πετρίτης Ξυνιστέρι		21.00
Zampartas Xynisteri / Ζαμπάρτας Ξυνιστέρι		22.00
Ais Ambelis / Αης Αμπέλης Sauvignon Blanc		22.00
Tsalapatis "Rigena" Xynisteri / Τσαλαπατής "Ρήγαινα" Ξυνιστέρι		22.00
Zampartas / Ζαμπάρτας Semillon, Sauvignon Blanc		23.00
Ais Ambelis Morokanella / Αης Αμπέλης Μοροκανέλλα		25.00
Vlassides / Βλασίδης Sauvignon Blanc		25.00
Argyrides / Αργυρίδης Chardonnay		26.00
Tsalapatis / Τσαλαπατής Sauvignon Blanc		27.00
Alimos / Αλιμος Chardonnay		30.00
Epos / Έπος Chardonnay		42.00

<b>CYPRUS / ΚΥΠΡΙΑΚΑ</b>	(37.5cl)	(75cl)
<b>ROSÉ / ΡΟΖΕ</b>		
Rosé Kyperoundas / Ροζέ Κυπερούντας Shiraz, Grenache		21.00
Rosé Zambarta / Ροζέ Ζαμπάρτα Cabernet Franc, Lefkada		30.00

<b>RED / ΕΡΥΘΡΑ</b>		
Agios Onoufrios / Agios Onoufrios Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz, Merlot		18.00
Argyrides Maratheftiko / Αργυρίδης Μαραθευτικο		35.00
Andessitis / Ανδεσίτης Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvedre		19.00
Vlasside / Βλασίδη Shiraz	15.00	22.00

<b>FRENCH / ΓΑΛΛΙΚΑ</b>	(37.5cl)	(75cl)
<b>WHITE / ΛΕΥΚΑ</b>		
Fruits de Mer Entre Deux Mers Sauvignon Blanc		20.00
Chablis, Albert Bichot Chardonnay	23.00	42.00
Sancerre «Les Baronnes», Henri Bourgeois Sauvignon Blanc	26.00	45.00
Pouilly-Fuissé, Louis Jadot Chardonnay		62.00
Chablis 1er Cru «Les Vaucopins», Domaine Long-Depaquit Chardonnay		78.00

<b>ROSÉ / ΡΟΖΕ</b>		
Miraval Grenache, Cinsault		45.00
Ch. Esclans 'Whispering Angel' Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren		45.00

<b>RED / ΕΡΥΘΡΑ</b>		
Château la Croix Meunier, Grand Cru, Saint Emilion Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		45.00

## PREMIUM / ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ

<b>WHITE / ΛΕΥΚΑ</b>		
Chablis Grand Cru "Les Clos", Domaine Long-Depaquit (FR) Chardonnay		150.00
Montrachet Grand Cru, Domaine Long-Depaquit (FR) Chardonnay		1500.00

<b>RED / ΕΡΥΘΡΑ</b>		
Amarone della Valpolicella DOCG, Zenato (IT) Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina	60.00	115.00

<b>ITALIAN WINES / ΙΤΑΛΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ</b>	(37.5cl)	(75cl)
<b>WHITE / ΛΕΥΚΑ</b>		
Astoria Suade Sauvignon Blanc		25.00
Santa Margherita Pinot Grigio		31.00

<b>NEW WORLD / ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ</b>		
<b>WHITE / ΛΕΥΚΑ</b>		
Villa Maria 'Private Bin' (NZ), Marlborough Sauvignon Blanc		29.00
Matua (NZ), Marlborough Sauvignon Blanc		35.00
Cloudy Bay (NZ), Marlborough Sauvignon Blanc		70.00

<b>SWEET WINES / ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ</b>		
Commandaria St John Xynisteri, Mavro	4.50 (5cl)	

## IMPORTED SPIRITS

	(5CL)	(20CL)	(35CL)	(70CL)
Glenmorangie 18 years	12.00			
Whisky / Ουίσκι	6.00	17.00	27.00	45.00
Whisky malt / Ουίσκι μαλτ	7.00	22.00	33.00	60.00
Dimple	8.50			
Imported Vodka / Εισαγόμενη βότκα	7.00			
Imported Gin / Εισαγόμενο τζιν	7.00			
French Cognac / Γαλλικό κονιάκ VS	7.00			
French Cognac VSOP / Γαλλικό κονιάκ VSOP	9.00			
French Cognac X.O / Γαλλικό κονιάκ X.O	22.00			
Imported liqueur / Εισαγόμενο λικέρ	7.00			
Imported spirits / Εισαγόμενα spirits	7.00			

## LOCAL SPIRITS

	(4cl)	(5cl)	(20cl)	(70cl)
Zivania / Ζιβανία	3.00	4.00	12.00	27.00
5 Kings		6.50		

## GREEK SPIRITS

Metaxa 7		8.00		
Ouzo / Ούζο	4.00		13.00	33.00
Ouzo Giannatsi / Ούζο Γιαννάτση			15.00	
Tsipouro Bessalias / Τσίπουρο Θεσσαλίας	4.00		13.00	
Tsikoudia Kritis / Τσικουδιά Κρήτης			15.00	
Local liqueur / Κυπριακό λικέρ	4.50			

## BEER / ΜΠΥΡΕΣ

	(33CL)	(66CL)
Beer Local / Μπύρα Κυπριακή	3.25	4.25
Heineken / Χάινεκεν	3.50	
Stella / Στέλλα	3.50	
Becks (non alcoholic) / Μπέκς (μη αλκοολούχα)	3.50	

## JUICES - SOFT DRINKS / ΧΥΜΟΙ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Juice 	25cl	2.50
Fresh juice	22cl	3.50
Soft Drink  	25cl	2.80
Soft Drink tin	33cl	3.00

## WATER / ΝΕΡΟ

Local mineral water 	1ltr	2.00
Imported sparkling water	33cl	3.50
Imported mineral water	1ltr	3.50
Imported sparkling water	75cl	5.00

## HOT

Tea		1.50
Traditional coffee		1.35
Filter coffee		2.20
Espresso		2.50
Nescafe		2.20
Cappuccino		2.55

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους \* Prices are in euro (€) and include all taxes

## ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΗΣ

Η κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεατικών, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών και αυγών ενδέχεται να αυξήσει τον κίνδυνο τροφικής νόσου, ειδικά εάν έχετε κάποια προϋπάρχουσα ιατρική πάθηση. Άτομα με ορισμένες παθήσεις (όπως ο διαβήτης, ασθένειες του ήπατος, εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα και καρκίνος), συνιστάται να ζητήσουν ιατρική συμβουλή πριν την κατανάλωση ωμών θαλασσινών αφού, λόγω παθήσεων ή φαρμακευτικής αγωγής, πιθανόν να προκληθεί κάποια σοβαρή ασθένεια. Η κατανάλωση ωμών θαλασσινών γίνεται με δική σας ευθύνη.

## LEGAL DISCLAIMER

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition. People with certain diseases (such as diabetes, liver disease, weakened immune systems, and cancer) should consult with a physician before eating raw seafood because their diseases or the medicine they take may put them at risk for serious illness.  
Eat raw seafood at your own risk.

## ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ | ALLERGENS

-  Γλουτένη | **Gluten**  Σόγια | **Soy**  Σουσάμι | **Sesame**
-  Όστρακα | **Crustacean**  Γάλα | **Milk**  Θειώδη | **Sulphite**
-  Αυγό | **Egg**  Ξηροί Καρποί | **Nuts**  Λούπινο | **Lupins**
-  Ψάρι | **Fish**  Σέλινο | **Celery**  Μαλάκια | **Molluscs**
-  Φιστίκια | **Peanuts**  Μουστάρδα | **Mustard**

*Pyxida*

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA

## Σαλάτες | SALADS

Μικρή/Small

Μεγάλη/Large

### Σαλάτα Ελληνική

6.50

8.50

Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη, μαύρες ελιές

#### **Greek Salad**

Tomato, cucumber, green pepper, onion, feta cheese, oregano, black olives

### Σαλάτα χωριάτικη

5.50

7.50

Πράσινα φρέσκα χόρτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές, δυόσμο

#### **Village salad**

Fresh green vegetables, cucumber, tomato, black olives, mint

### Ντομάτα - Φέττα

6.00

8.50

Φέττες ντομάτας με τυρί φέττα και κουτρούβι

#### **Tomato - Feta**

Slices with feta cheese and capers

### Σαλάτα Σπέσιαλ

12.00

Ανάμικτα χόρτα, ντομάτες, αγγούρια, ραπανάκια, κάππαρη, δυόσμο, μαύρες ελιές, κρεμμυδάκι φρέσκο

#### **Special Salad**

Mixed greens, tomatoes, cucumbers, radish, caper leaves, mint, black olives, spring onions

### Σαλάτα με φύκια



10.00

Ροκόλα, παντζαρόφυλλα, Σαλάτα φύκια, δική μας βινεγκρέτ

#### **Seaweed Salad**

Rocola, Beetroot Leaves, Wakame Salad, Signature Vinaigrette

### Σαλάτα με κάβουρα και γαρίδες



15.00

Παντζαρόφυλλα, Σαλάτα Φύκια, Καβουρόψιχα, Γαρίδες, Πορτοκάλι, δική μας βινεγκρέτ

#### **Salad with crab meat and shrimps**

Beetroot leaves, Wakame Salad, Crab Meat, Shrimps, Orange, Signature Vinaigrette



## Κρύα Κουζίνα | RAW BAR

**Fine De Claire** (Γαλλία | France)

x1

5.00

**Tsarskaya** (Γαλλία | France)

5.00

**Krystale** (Γαλλία | France)

5.00

**Gillardeau** (Ολλανδία | Netherlands)

5.00

**Κυδώνια** (Ελλάδα) | **Cockles** (Greece)







55.00 / kg.

**Γυαλιστερές** (Ελλάδα) | **Clams** (Greece)

55.00 / kg

**Βασιλικός Κάβουρας** (Αλάσκα) | **King Crab** (Alaska)

120.00 / kg.

	(Ταρτάρ) (Tartare)	(Καρπάτσιο) (Carpaccio)	(Καπνιστό) (Smoked)
Μπλέ Τόνος   <b>Blue Fin Tuna</b>  	20.00	20.00	
Σολομός (άγριος)   <b>Salmon (wild)</b>  	20.00	20.00	
Σολομός   <b>Salmon</b>  	15.00		14.00
Χέλι   <b>Eel</b>			14.00
Ρέγγα   <b>Herring</b>			14.00



## Κρύα Ορεκτικά | COLD APPETISERS

<b>Ταχίνι</b> Εκχύλισμα σουσαμιού αναμιγμένο με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, σκόρδος, μαϊντανός <b>Tahini</b> Sesame extract, mixed with olive oil, lemon juice, garlic, parsley			2.50
<b>Ταραμάς</b> Αυγοτάραχο, ψωμί, ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι <b>Tarama</b> Fish roe, breadcrumb, olive oil, lemon, onion			3.00
<b>Ελιές πράσινες</b> Τσακιστές ελιές μαριναρισμένες με κόλιαντρο σπαστό, σκόρδο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο <b>Green olives</b> Crushed olives marinated with crushed dry coriander, garlic, lemon juice and olive oil			2.30
<b>Μελιτζανοσαλάτα</b>    Ψιλοκομμένη ψητή μελιτζάνα, σκόρδος, μαγιονέζα, ψωμί, κόκκινη πιπερία φλωρίνης, μαϊντανός <b>Aubergine salad</b> Chopped baked aubergines, Chopped roasted eggplant, garlic, mayonnaise, bread, red sweet pepper, parsley			3.00
<b>Τυροκαυτερή</b>  Φέτα με μπουκόβο, κόκκινη πιπερία φλωρίνης και γιαούρτι <b>Tirokafteri</b> Fetta cheese with chili flakes, red sweet pepper, and yogurt			3.50
<b>Γαύρος μαρινάτος</b> Φιλέτα γαύρου μαριναρισμένα με ξύδι, μπούκοβο και θυμάρι <b>Marinated Anchovies</b> Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and thyme			8.00
<b>Φέτα</b> (ανά τεμάχιο)   <b>Fetta cheese</b> (per piece)			2.00
<b>Χταπόδι ξιδάτο</b>   <b>Octopus in vinegar</b>			11.50

## Ζεστά Ορεκτικά | WARM APPETISERS

### Ψαρόσουπα | **Fish Soup** 7.50

Το μυστικό μας μείγμα τεμαχισμένων λαχανικών και μπαχαρικών με μικρά κομμάτια φιλέτου ψαριού

Our secret blend of chopped vegetables, herbs and spices with small pieces of fish fillet

MUST  
HAVE

Ελιές οφτές | **Roasted olives** 2.50

Χαλούμι σχάρας (ανά τεμάχιο) | **Grilled halloumi cheese** (per piece)  2.00

Βραστά λαχανικά | **Boiled Vegetables** 6.00

Ψητά λαχανικά | **Grilled Vegetables** 7.00

Όσπρια (Εποχιακό) | **Pulses** (Seasonal) 5.00

Κροκέτες ψαριού (ανά τεμάχιο)    1.50

Ψαρομπουκιές άσπρου ψαριού παναρισμένες με καπήρα και σουσάμι

**Fish croquettes** (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds



## Ψάρια τηγανιτά | **FRIED FISH**

Γαρίδες μικρές τηγανιτές | **Small fried shrimps**

Μικρή/Small

8.00

Μεγάλη/Large

15.00

Μαρίδα | **Whitebait**

7.00

12.50

Αθερίνα | **Sand smelt**

7.50

13.50

Καβουράκια | **Small Crabs**

8.50

Καραβιδόψιχα | **Scampi**

18.00

Φιλέτο πανέ

12.00

Μπακαλιάρος με χυλό μύρας τηγανιτός, σερβιρισμένος με σος ταρτάρ

**Fillet in batter**

Cod deep fried in beer batter, served with tartare sauce



## Ψάρια με το κιλό | FISH BY THE KILO

Για φρέσκα ψάρια της ημέρας όπως συμβουλευτείτε τον υπεύθυνο παραγγελιών.  
For fresh fish of the day, please consult the person taking your order.

**Ψάρι Α | Fish A \*** **75.00/kg**

**Κυπριακά:** Συναγρίδα, φαγκρί, μπαρμπούνια

**Local:** Dentex, red snapper, red mullet

**Ψάρι Β | Fish B \*** **65.00/kg**

**Κυπριακά:** Ορφός, πίγκα και βλάχος κυπριακά,

**Εισαγόμενα:** Φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνια, πεσκανδρίτσα

**Local:** Dusky grouper, stone bass, grouper local,

**Imported:** Red snapper, dentex, red mullet, monk fish

**Ψάρι Γ | Fish C \***

Κουρκούνες, σορκός, σκάρος, μπακαλιάρος, βλάχος, μπαρμπούνια, γλώσσα **62.00/kg**

Courcounes, sorcous, scarus, cod, sgrouper, red mullet, doversole

**Ψημένο στο αλάτι | Cooked in sea salt**  **1:20hrs** **+ 5.00/kg**

Ψάρι τυλιγμένο με κληματόφυλλα ψημένο σε θαλασσινό αλάτι (>1κλ)

Fish wrapped with vine leaves baked in sea salt (>1kg)

**CHEF'S  
CHOICE**



**Τσιπούρα και Λαβράκια αλανιάρικα | Sea Bream and Sea Bass open sea\*** **50.00/kg**

**Τσιπούρα | Sea Bream \*** **33.00/kg**

**Σουπιές, Καλαμάρι | Cuttlefish, Calamari \*** **46.00/kg**

**Καλαμάρι γεμιστό | Stuffed Calamari** **+ 5.00/kg**

Καλαμάρι γεμιστό με τυρί φέτα, ντομάτα και ρίγανη

Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano

**CHEF'S  
CHOICE**

**Γαρίδες μεγάλες (ανά τεμάχιο) | King Prawn (per piece)** **6.00**

**Καραβίδες (κωλοχτύπες) | Craw fish** **76.00/kg**

**Καραβίδες | Langostines** **90.00/kg**

**Καβούρι με μαλακό κέλυφος (ανά τεμάχιο) | Soft shell crab (per piece)** **5.00**

\*Παρακαλώ όπως σημειωθεί ότι ενδέχεται να υπάρχουν αυξομειώσεις τιμών αναλόγως εποχής και καιρού.

\*Please note that there may be price fluctuations depending on season and time.

## Αστακός | **Lobster**

Βραστός, σχάρας ή θερμιδός\*  
Boiled, grilled or thermidor\*

(Canada)

90.00/kg

(Cyprus)

120.00/kg

### \*Αστακός θερμιδός | \***Lobster thermidor**

+ 10.00/kg

\*Αστακός θερμιδός ( ψημένος με κρέμα μπεσαμέλ, παρμεζάνα, κρασί, μπράντι και κρεμμυδάκι)

\*Lobster thermidor (cooked with bechamel sauce, parmesan, wine, brandy and onion)

CHEF'S  
CHOICE

## Μεζέδες | **MEZE**

**Ψαρομεζές** (για κάθε άτομο με ελάχιστο 2 άτομα)\* **25.50**

Σαλάτα, ορεκτικά, διάφορα ψητά, τηγανητά ψάρια ή και μαγειρευτά

**Fish Meze** (for each guest with minimum 2 guests)\*

Salad, starters, various grilled and fried and or stew seafood.

\* € 7.00 Κουβέρ για πιο μικρή παραγγελία από τα άτομα που είναι στο τραπέζι

\* € 7.00 Cover charge for smaller order than the number of people at the table



## Στο πιάτο | **MEALS**

### Χορτοφαγικό Πιάτο

13.00

Τρία κομμάτια χαλουμιού, τέσσερα μανιτάρια στη σχάρα, λαχανικά στη σχάρα και βρασμένα και βραστή πατάτα

### **Vegetarian Dish**

Three pieces of halloumi cheese, four grilled mushrooms, grilled and boiled vegetables and boiled potato

Τσιπούρα Γευμα | **Sea Bream (500gr) \***

16.00

Λαυράκι Γευμα | **Sea Bass (500gr) \***

16.00

Φρέσκος σολομός | **Fresh Salmon (200gr) \***

20.00

Μπλε Τόνος | **Blue Fin Tuna (200gr) \***

25.00

\*Σερβιρεται με πατάτες και λαχανικά | Served with fresh fried wedges and vegetables

## Ψητά και Μαγειρευτά | COOKED & STEW

Μικρή/Small

Μεγάλη/Large

Σουπιές μαγειρευτές  

8.00

15.00

Σουπιές με το μελάνι τους, μαγειρευτές στην κατσαρόλα με διάφορα μπαχαρικά και χωριάτικο κρασί

### Casserole cuttlefish

Cuttlefish with its ink, cooked with various herbs and spices and local wine

Χταπόδι μαγειρευτό  

8.00

15.00

Μικρό χταπόδι μαγειρεμένο με σάλτσα ντομάτας, κόκκινο κρασί και διάφορα μπαχαρικά

### Casserole octopus

Baby octopus cooked with tomato sauce, red wine sauce and various herbs and spices

Γαρίδες σε σάλτσα | **Pranws in sauce** \*

15.00 x6

Μύδια σε σάλτσα | **Mussels in sauce** \*

46.00 /kg

\* Κρασάτα | **Wine sauce**  

Παχύρρευστη σάλτσα κρασιού | Thick wine sauce

\*Σκορδάτα | **Garlic sauce**  

Παχύρρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο | Thick wine sauce with garlic

\*Σαγανάκι | **Saganaki** 

Φρέσκια ντομάτας, φέτα και ρίγανη | Tomato, fetta cheese and oregano

\*\*\*\*\*

### Επιπλέον Σάλτσες για Γαρίδες | Extra Prawn Sauces

Με Μουστάρδα | **Mustard sauce**  

+ 2.00

Μουστάρδα, φυτική κρέμα και άνηθο | Mustard, vegetable cream and fresh dill

Με Πιπερόριζα | **Ginger sauce**  

Πιπερόριζα, κρεμμυδάκι, κουρκούμη, ξηρό μαρτίνι και φυτική κρέμα

Ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream

Σαρδελα (ανά τεμάχιο) | **Sardine** (per piece)

(x1) 1.75

Ξιφίας σουβλάκι

(x1) 3.25

(x5) 15.00

Ξιφίας μαριναρισμένος σε ελληνικά μπαχαρικά ψημένος στη σχάρα σε ξιλάκι με λαχανικά

### Swordfish souvlaki

Swordfish marinated in Greek herbs and spices and grilled on a stick with vegetables

Σουπιά σχάρας | **Grilled Cuttlefish**

8.00

15.00

Χταπόδι σχάρας | **Grilled Octopus**

11.50

18.50

## Μακαρονάδες | PASTA

### Γαριδομακαρονάδα | Prawn Pasta

15.00

Μακαρόνια με γαρίδες σε λευκή ή κόκκινη σάλτσα  
Pasta with shrimps in a white or red sauce

### Μακαρονάδα της Μεσογείου | Mediterranean pasta

15.00

Μακαρόνια με καλαμάρια, γαρίδες, μύδια, άσπρο ψάρι σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας  
Pasta with calamari, shrimps, white fish and shells in a red tomato sauce

### Αστακομακαρονάδα

(Canada)  
90.00/kg

(Cyprus)  
120.00/kg

Μακαρόνια με αστακό σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας

### Pasta with lobster

Pasta in a red tomato sauce accompanied with lobster in its shell



## Επιδόρπια | DESSERTS

### Φρούτα | Fruits

Φρέσκα εποχιακά φρούτα | Fresh seasonal fruits

Μικρή/Small

Μεγάλη/Large

8.00

16.00

### Γλυκά του κουταλιού | Traditional Preserved fruit

Κομμάτι/Piece

1.25

### Μπακλαβάς | Baklavas

1.50

### Πορτοκαλόπιτα | Orange Pie

1.50

### Μαχαλεπί με σιρόπι πορτοκαλιού | Mahalepi with orange syrup

1.50

### Παγωτό (3 μπάλες) | Ice Cream (3 scoops)

3.00

### Γλυκά της ημέρας | Desserts of the day

7.50

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους \* Prices are in euro (€) and include all taxes

Pyxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA