



## A LA CARTE MENU 2017

### SALADS /ΣΑΛΑΤΕΣ

#### **The Traditional Cyprus Salad / Χωριάτικη Κυπριακή σαλάτα €7.00**

Lettuce, rocket, coriander, celery hearts, dry mint, black olives, tomato, cucumber, green Pepper, onions, feta cheese, Olive and Vinegar Dressing  
Μαρούλι, ροκά, κόλιανδρο φρέσκο, σέλινο, μαύρες ελιές, ντομάτα, αγγουράκι, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα, δυόσμο και λαδόξιδο

#### **Grilled King Prawns Salad/ Σαλάτα με Γαρίδες**

Ice Berg Lettuce, Bacon Bits, Crispy Pitta and Lime Dressing  
Μαρούλι Ice Berg , Κομμάτια Παντζαριού, Τραγανή Πίττα και Ντρέσσιγκ Μοσχολέμονο

#### **Modern “Spinach Pie” Salad/ Μοντέρνα Σαλάτα “Σπανακόπιτας”**

Marinated Fetta, Crispy Pastry Fyllo and Dill Vinaigrette  
Μαριναρισμένη Φέτας, Τραγανή Ζύμη και Ντρέσσιγκ με Φρέσκο Άνηθο

#### **Greek salad/ Ελληνική σαλάτα €6.50**

Tomatoes, cucumbers, green peppers, onion, feta and oregano, barley crackers  
Ντομάτες, αγγουράκια, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα και ρίγανη και κριθαροκούλουρο

### DIPS PLATTER WITH OLIVES AND PITTA BREAD / ΒΟΥΤΗΓΜΑΤΑ, ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΦΙΤΙΚΗ ΠΙΤΤΑ €12.50

Eggplant Spread “Agioritiki”, Tahini Spread, Tzatziki with Fresh Dill,  
Homemade Tarama Spread, Spicy Cheese Spread, Green Olives  
Μελιτζανοσαλάτα, Ταχίνι, Τζατζίκι με Άνηθο, Ταραμάς , Τυροκαφετή, Ελιές τσακιστές

### APPETIZERS/ΟΡΕΚΤΙΚΑ

#### **Zucchini Fritters / Κολοκυθοκεφτέδες €4.50**

#### **Grilled Mushroom / Μανιτάρι στη σχάρα €5.00**

#### **Fried Calamari/ Τηγανιτό Καλαμάρι €7.50**

#### **Grilled “Purple” Octopus with Fava/ “Μωβ” Χταπόδι σχάρας με φάβα €7.50**

#### **Crispy Cretan Gruyere with Sesame, Honey Dressing/ €5.50**

Τραγανή Κρητική γραβιέρα Σαγανάκι με ντρέσσιγκ μελιού

#### **Halloumi Cheese Raviolles/ Ραβιόλες με Τριμμένο Χαλούμι και δυόσμο €5.50**

#### **Refreshing Cyprus Pulses Salad with Marinated Gavros/Γάβρος Μαρινάτος με Όσπρια €9.50**

#### **Grilled Halloumi with Quince Relish / Χαλούμι σχάρας με Πουρέ από Κυδώνι €5.50**

#### **Grilled Village Sausage and Lountza (2)/ Λουκάνικο και λούντζα στην σχάρα €4.50**

#### **Shrimps “Mikrolimano” with Fresh Tomato and Feta / Γαρίδες με Ντομάτα και Φέτα €9.50**

#### **Cretan pies with wild mountain weeds (2) / Καλτσούνια κρητικά με αγριόχορτα €4.50**

#### **Black Mussels with Wine garlic sauce /Μαύρα Μύδια και σως σκόρδου ½ kg /1kg €15 / €25**

#### **Fresh Oysters/ Φρέσκα Στρείδια 3pcs €11 / 6 pcs €21 / 12pcs €40 (if available)**

[Type here]

**By :Charis Philippou – Executive Chef**

## SOUPS

**Traditional Fish Soup/ Ψαρόσουπα €7.00**

**“Soupa Vodini” Beef Soup with Vegetables/Σούπα με Βοδινό και Λαχανικά €6.00**

## MAIN COURSES/ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**Roast Corn Fed Baby Chicken marinated with Lemon Confit,**

**Served with Smoked Eggplant Relish €15.50**

Κοτόπουλο σιτισμένο με Καλαμπόκι μαρινάτο σε καραμελωμένη φλούδα λεμονιού  
σερβίρετε με καπνιστό πουρέ μελιτζάνας

**Traditional Pork “Souvlaki” €12.50**

Χοιρινό Σουβλάκι με σαλάτα και τραγανή πίττα και τζατζίκι

**Slow-cooked Lamb Shank €17.50**

Αρνίσιο κότσι Αρνιού σιγοψημένο στο Φούρνο

**Black Butter Cod with Cold Crispy Salad with Spicy Mayo €15.50**

Τραγανό Φιλέτο Γαλέου με μαύρο κουρκούτι και τραγανή κρύα σαλάτα με πικάντικη μαγιονέζα

**Crispy Duo of Seabass Fillets with Pak Choi and Celeriac Pure €18.50**

Τραγανά Φιλέτα Λαυράκι με λάχανο Pak Choi και Σελληνόριζα πουρέ

**Grilled King Prawns served with Crispy Fennel Salad and “Summer” Dressing (5) €24.00**

Γαρίδες στην σχάρα σερβιρισμένες με σαλάτα Μάραθο-ρίζας και “καλοκαιρινό” Ντρέσσινγκ

**Seafood Paella with King Prawns, Black Mussels, Calamari, chorizo and Octopus €15.00**

“Παέλλια” με γαρίδες, Μαύρα μύδια, καλαμάρι, λουκάνικο chorizo και χταπόδι

**Slow cooked Rabbit Orzotto with Broad Beans, Halloumi Cheese and Sage Butter €15.00**

Σιγοψημένο κουνέλι Κριθαρόττο με κουκιά, τριμμένο χαλούμι και βούτυρο φασκόμηλου

**Limani Seafood Platter €35.00**

Black Butter Cod, Garlic King Prawns (4), Calamari and Octopus

Τραγανό Φιλέτο Γαλέου, Γαρίδες με σκόρδο, Καλαμάρι και Χταπόδι

## All Main Dishes served with Potato Wedges or Jacket and Vegetables

Όλα τα κυρίως πιάτα σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές ή πατάτες οφτές και Λαχανικά

## DESSERTS/ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ (ΓΛΥΚΑ)

**Traditional Galatopourekko €4.50**

Παραδοσιακό Γαλακτομπούρεκο

**“Kalo Prama” Cake with Semolina with Roasted Almonds and Syrup €4.50**

Κέικ με σιμιγδάλι στον Φούρνο με σιρόπι και καβουρδισμένα αμύγδαλα

**“Sourota” fyllo pastry with Almonds and Cinnamon and Syrup**

Τυλιχτό είδος Μπακλαβά με αμύγδαλο, κανέλλα και σιρόπι

**Traditional Mahalepi with Rose Water €4.50**

Μαχαλεπί με τριαντάφυλλο και ροδόσταγμα

**Seasonal Fruits/ Εποχιακά φρούτα €5.00**

**Traditional Fruit preserved/ Γλυκά του Κουταλιού €3.50**

[Type here]

**By :Charis Philippou – Executive Chef**