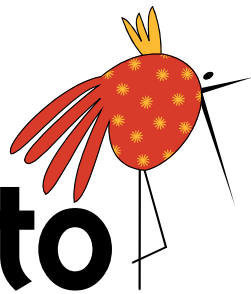


stretto
café



Cocktails | Κοκτέιλ

• Pre-Dinner Cocktails | Κοκτέιλ

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol

Hugo

Prosecco, Elderflower Syrup, Fresh Mint, Slice of Lime

Berry Bellini (frozen)

Prosecco, Berries, Forest Fruit Purée

Porn Star

Vanilla Vodka, Passion Liqueur, Fresh Passion Fruit, Vanilla Syrup, Fresh Lime Juice, Glass of Prosecco on the side

• Classic Cocktails | Κλασικά Κοκτέιλ

Martini

Gin, Dry Vermouth

Negroni

Gin, Campari, Red Vermouth

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Fresh Lime Juice, Cranberry Juice

Apple Martini

Apple Vodka, Fresh Green Apple, Apple Purée

Mai Tai

Rum, Orange Curacao, Almond Syrup, Fresh Lime Juice

Mojito

Rum, Fresh Lime, Fresh Mint, Brown Sugar, Club Soda or Fresh Fruit of your choice
(Strawberry, Passion Fruit, Banana, Mango)

Pina Colada

White Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice

Frozen Daquiri

Rum, Fresh Lime Juice, Sugar, Fresh Fruit of your choice
(Strawberry, Banana, Mango, Lemon)

Cocktails | ΚΟΚΤΕΪΛ

• Classic Cocktails | Κλασικά Κοκτέιλ

Frozen Margarita

Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice, Fresh Fruit of your choice
(Strawberry, Banana, Mango, Lemon)

Old Fashioned

Bourbon, Angostura Bitters, Sugar

Whiskey Sour

Bourbon, Fresh Lemon Juice, Sugar

• Signatures

Gagarin Project

Vodka, Lychee Liqueur Monin, Lychee Nectar, Orgeat Syrup, Fresh Lime Juice

Flavours of Brazil

Cachaca Rum, Banana, Coconut, Lychee, Lime, Pineapple

The Babe

Vodka infused, Pink Grapefruit, Strawberry Purée, Ginger, Pineapple Juice

Full of Passion

Absolut Vanilla Vodka, Melon Liqueur, Passion Fruit

Stretto Tiki

Home Blended Rum, Mango Purée, Elderflower Syrup, Chili, Guava Juice, Fresh Lime

El Alchemist

Tequila, Falernum, Fresh Apple, Bergamot, Chili, Red Grapefruit

Cocktails | ΚΟΚΤΕΪΛ

- **Gin Tonics**

Hendrick's

Recommended with Cucumber & Aegean Tonic

Plymouth

Recommended with Strawberries & Pink Grapefruit Soda

Gin Mare

Recommended with Orange Peel, Rosemary & Aegean Tonic

- **Non Alcoholic Cocktails**
Μη Αλκοολούχα Κοκτέιλ

Sunset Island

Pineapple Juice, Apple Juice, Sprite, Grenadine

Virgin Sea Breeze

Cranberry Juice, Grapefruit, Lime Juice, Peach Purée

Rose De Mai

Pineapple Juice, Raspberry Syrup, Fresh Cream

Summer Tea

Raspberry Syrup, Apple Juice, Peach Ice Tea

Virgin Mojito

Fresh Lime, Fresh Mint, Club Soda, Brown Sugar

Aperitifs & Digestives

Απεριτίφ

4cl

Martini

(Dry, Rosso, Bianco, Rossato) (5cl)

Ouzo (Plomari, Ouzo 12)

Sambuca

Campari

Aperol

Grappa

Zivania

Mastiha

Limoncello

Fernet Branca

Jägermeister

Underberg (2cl)

DRINKS & COCKTAILS

Spirits | Αλκοολούχα

• Gin | Τζιν

4cl

Gordon's (England)

Bombay Sapphire (England)

Beefeater (England)

Tanqueray No.10 (England)

Opihr spiced (England)

Plymouth (England)

Hendrick's (Scotland)

Gin Mare (Spain)

Monkey 47 (Germany)

• Vodka | Βότκα

4cl

Absolut (Sweden - wheat)

Stolichnaya (Latvia - wheat)

Smirnoff (UK - wheat)

Grey Goose (France - wheat)

Beluga Noble (Russia - wheat)

Belvedere (Poland - rye)

*All mixers | Συνοδευτικά

Spirits | Αλκοολούχα

• Rum | Ρούμι

4cl

Bacardi Superior (Puerto Rico)

Havana Club 3 y.o. (Cuba)

Captain Morgan Spiced (Jamaica)

Captain Morgan (Jamaica)

Havana Club 7 y.o. (Cuba)

Zacapa 23 (Guatemala)

Diplomatico Exclussiva (Venezuela)

El Dorado 15 (Guyana)

Cachaca Pitu (Brazilian Rum)

• Tequila | Τεκίλα

4cl

Jose Cuervo Silver

Jose Cuervo Reposado

Olmeca Altos Plata 100% agave

Olmeca Altos Reposado 100% agave

Patron Silver 100% agave

Patron Reposado 100% agave

Don Julio Anejo 100% agave

*All mixers | Συνοδευτικά

DRINKS & COCKTAILS

Whiskies | Ουίσκι

- **Blended Scotch | ΣΚΩΤΣΕΖΙΚΟ** 4cl

Johnnie Walker Red Label

Ballantines

Famous Grouse

J & B

Johnnie Walker Black Label 12 y.o.

Chivas Regal 12 y.o.

Dimple 15 y.o.

Chivas 18 y.o.

Johnnie Walker Blue Label

- **Single Malt** 4cl

Glenmorangie 10 y.o. (Highland)

Balvenie Double Wood 12 y.o. (Highland)

Macallan 12 y.o. (Speyside)

Glenfiddich 12 y.o. (Speyside)

Glenfiddich 15 y.o. (Speyside)

Glenfiddich 18 y.o. (Speyside)

Glenlivet 12 y.o. (Speyside)

Lagavulin 16 y.o. (Islay)

*All mixers | Συνοδευτικά

Whiskies | Ουίσκι

- American | Αμερικάνικο 4cl

Jim Beam (Bourbon)

Jack Daniel's (Tennessee)

- Irish | Ιρλανδέζικο 4cl

Jameson

- Japanese | Ιαπωνικό 4cl

Nikka Pure Malt Red

*All mixers | Συνοδευτικά

DRINKS & COCKTAILS

Brandy & Cognac Μπράντι & Κονιάκ

- Brandy | Μπράντι 4cl

Five Kings

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Metaxa 12*

Metaxa Private Reserve

- Cognac | Κονιάκ 4cl

Courvoisier V.S.

Hennessy V.S.

Martell V.S.O.P.

Remy Martin V.S.O.P.

Remy Martin X.O.

Martell X.O.

Hennessy X.O.

- Calvados & Armagnac 4cl

Calvados Pere Magloire

Chateau De Tariquet V.S.O.P.

Armagnac X.O. Janneau

Liqueurs | Λικέρ

5cl

Cointreau

Baileys

Kahlua

Drambuie

Southern Comfort

Pimm's

Malibu

Tia Maria

Amaretto Di Saronno

Grand Marnier

Italicus

DRINKS & COCKTAILS

Beers | Μπύρες

• Bottled Beers | Μπουκάλια 33cl

Carlsberg (lager)

Keo (lager)

Corona Extra (pale lager)

Asahi (lager)

Stella Artois (lager)

Heineken (lager)

Hoegaarden (wheat)

Guinness (44cl) (stout)

Carlsberg (non-alcoholic)

• Cider | Μηλίτης 33cl

Somersby (Apple)

Kopparberg (Strawberry & Lime)

• Draught Beers Βαρελίσια Μπύρα 25cl 50cl

Carlsberg (lager)

Stella Artois (lager)

Hot Beverages

Ζεστά Ποφήματα

• Coffees | Καφέδες

Cyprus Coffee

Κυπριακός Καφές

Double Cyprus Coffee

Διπλός Κυπριακός Καφές

Espresso / Ristretto

Εσπρέσσο

Espresso Doppio

Διπλό Εσπρέσσο

Cappuccino

Καπουτσίνο

Cappuccino Doppio

Διπλό Καπουτσίνο

Filter Coffee

Καφές Φίλτρου

Flavoured Filter Coffee

Καφές Φίλτρου με γεύσεις

Café Floater

Instant Coffee

Στιγμιαίος Καφές

Americano

Macchiato

Moccachino

Latte Macchiato

Latte Macchiato Caramel

DRINKS & COCKTAILS

Hot Beverages

Ζεστά Ποφήματα

- Hot Chocolate | Ζεστές Σοκολάτες

Classic Hot Chocolate

Ζεστή Σοκολάτα

Flavoured Hot Chocolate

Ζεστή Σοκολάτα με γεύσεις

Marshmallow Hot Chocolate

Ζεστή Σοκολάτα με ζαχαρωτά

Brownie Hot Chocolate

Ζεστή Σοκολάτα με Μπράουνις

- Teas | Τσάι

Tea Bags

Τσάι σε φακελάκι

Loose Teas

Carefully selected variations of fruit and herbal loose teas

Φύλλα Τσαγιού

Τσάι σε διάφορες επιλογές φρούτων και βοτάνων

Hot Beverages

Ζεστά Ποφήματα

- **Hot Coffee Specialties with Alcohol**
Εκλεκτοί καφέδες με αλκοόλ

Irish

Filter coffee, Irish whiskey and fresh cream

Καφές φίλτρου, Ιρλανδικό ουίσκι και φρέσκια κρέμα

Calypso

Filter coffee, "Tia Maria" coffee liqueur and fresh cream

Καφές φίλτρου, λικέρ "Tia Maria" και φρέσκια κρέμα

Royal

Filter coffee, brandy and fresh cream

Καφές φίλτρου, μπράντι και φρέσκια κρέμα

Jamaican

Filter coffee, rum and fresh cream

Καφές φίλτρου, ρούμι και φρέσκια κρέμα

Mexican

Filter coffee, tequila and fresh cream

Καφές φίλτρου, τεκίλα και φρέσκια κρέμα

Ottavio

Filter coffee, amaretto and fresh cream

Καφές φίλτρου, λικέρ amaretto και φρέσκια κρέμα

Cold Coffees

Κρύοι Καφέδες

Frappe

Φραπέ

Frappe Floater

Φραπέ και παγωτό βανίλια

Espresso Freddo

Κρύο Εσπρέσσο

Cappuccino Freddo

Κρύο Καπουτσίνο

Iced Latte

Iced Latte Caramel

Iced Americano

Cappuccino Freddo Caramel

Κρύο Καπουτσίνο και σιρόπι καραμέλας

Moccachino Freddo

Espresso Smoothie

Café Smoothie

Cappuccino Milkshake

Stretto Milky Iced Espresso

Frappuccino

Strettochino

Toffichino

*** Milk Options | Επιλογές Γάλακτος:**

Full Fat, Low Fat, Delact and Soya Milk.

Πλήρες, Χαμηλά Λιπαρά, Χωρίς Λακτόζη και Σόγια.

*** All Espresso Coffees are also available in Decaf.**

Όλοι οι καφέδες Εσπρέσσο προσφέρονται και χωρίς καφεΐνη.

*** All Hot & Cold Beverages are available for Take Away.**

Όλα τα ροφήματα προσφέρονται και για "Take Away".

Signature Stretto Smoothies

Lava

Fresh pineapple, coconut and strawberry purée, cherry ice cream & pineapple juice

Φρέσκος ανανάς, πουρέ καρύδας και φράουλας, παγωτό κεράσι & χυμός ανανά

African Queen

Fresh banana, coconut purée and pineapple juice

Φρέσκια μπανάνα, πουρέ καρύδας και χυμός ανανά

Mango Madness

Mango ice cream, mango purée, fresh lime juice & pineapple juice

Παγωτό μάνγκο, πουρέ μάνγκο, φρέσκος χυμός λάιμ και χυμός ανανά

Long Distance Runner

Fresh pineapple, passion fruit purée, fresh lime juice, pineapple & orange juice

Φρέσκος ανανάς, πουρέ passion fruit, φρέσκος χυμός λάιμ, χυμός ανανά & χυμός πορτοκαλιού

Signature Iced Teas Παγωμένο Τσάι

Energy

Green tea with ginseng, guarana and stevia leaves

Fitness

Green tea with vervena, lemon balm and stevia leaves

Earl Grey

Black tea with lemon and bergamot

Non-Alcoholic Beverages

Μη Αλκοολούχα Ποφήματα

- **Sparkling Water | Ανθρακούχο νερό**

Perrier (33cl)

Perrier (75 cl)

San Pellegrino (25 cl)

- **Mineral Water | Μεταλλικό νερό**

Local Mineral Water (50 cl)

Τοπικό Μεταλλικό Νερό (50cl)

Local Mineral Water (100 cl)

Τοπικό Μεταλλικό Νερό (100cl)

- **Juices | Χυμοί** 25cl

Orange, Grapefruit, Pineapple, Apple,
Cranberry, Peach, Strawberry,
Lemonade, Tomato

Πορτοκάλι, Γκρέιπφρουτ, Ανανάς, Μήλο, Κράνμπερι,
Ροδάκινο, Φράουλα, Λεμονάδα, Ντομάτα

- **Fresh Juices | Φρέσκοι Χυμοί** 40cl

Orange, Apple, Carrot

Πορτοκάλι, Μήλο, Καρότο

Non-Alcoholic Beverages

Μη Αλκοολούχα Ποφήματα

• Yoghurt Smoothies 40cl

Strawberry, Mango, Raspberry,
Mixed Berries

Φράουλα, Μάνγκο, Βατόμουρο, Διάφορα Μούρα

• Milkshakes 40cl

Vanilla, Banana, Strawberry, Chocolate

Βανίλια, Μπανάνα, Φράουλα, Σοκολάτα

• Soft Drinks | Αναψυκτικά

Coca-Cola (25 cl)

Coca-Cola Zero (25 cl)

Coca-Cola Light (25 cl)

Coca-Cola with Stevia (25 cl)

Fanta (25 cl)

Sprite (25 cl)

Sprite zero (25cl)

Schweppes Soda (25cl)

Schweppes Tonic (25 cl)

Ginger Ale (25cl)

3 Cents Aegean Tonic (20cl)

3 Cents Pink Grapefruit Soda (20cl)

Shark (25cl)

Fuze Iced Tea Lemon, Peach (33 cl)

Breakfast | Πρόγευμα

* Breakfast is served daily until 12:00 p.m.

* Το πρόγευμα σερβίρεται καθημερινά μέχρι τις 12:00 μ.μ.

- **Eggs Benedict & Prosciutto di Parma**

- **Αυγά Benedict & Προσούτο**

- Poached eggs, Prosciutto di Parma, buttered toasted*

- English muffin topped with hollandaise sauce*

- Αυγά ποσέ και προσούτο, Αγγλικό μάφιν φρυγανισμένο με βούτυρο και σως χολαντέζ

- **Eggs Benedict & Smoked Salmon**

- **Αυγά Benedict & Καπνιστός Σολομός**

- Poached eggs, smoked salmon, buttered toasted English muffin topped with hollandaise sauce*

- Αυγά ποσέ και καπνιστός σολομός, Αγγλικό μάφιν φρυγανισμένο με βούτυρο και σως χολαντέζ

- **Cyprus Breakfast**

- **Κυπριακό Πρόγευμα**

- Two fried eggs, grilled halloumi, lountza, Cyprus sausage, French fries, black olives, tomato, cucumber & pitta bread*

- Δυο τηγανιτά αυγά, χαλούμι στη σχάρα, λούντζα, Κυπριακό λουκάνικο, τηγανιτές πατάτες, μαύρες ελιές, ντομάτα, αγγουράκι & κυπριακή πίτα

- **English Breakfast**

- **Αγγλικό Πρόγευμα**

- Two fried eggs, baked beans, grilled bacon, sausage, hash brown potato, grilled tomato & grilled mushrooms*

- Served with toasted bread, butter, honey & jam*

- Δυο τηγανιτά αυγά, φασόλια, ψητό μπέικον, λουκάνικα, πατάτα hash brown, ντομάτα &μανιτάρια στη σχάρα
Σερβίρεται με φρυγανισμένο ψωμί, βούτυρο, μέλι και μαρμελάδα

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sandwiches & Wraps Σάντουιτς & Τορτίγια

- **Philly Cheese - Steak Wrap**

Στέικ σε Τορτίγια

Ribeye steak, white American cheese, sautéed onions & button mushrooms, green pepper, tortilla wrap & salted potato chips

Φιλέτο, Αμερικάνικο τυρί, σοταρισμένα κρεμμύδια & μανιτάρια, πράσινη πιπεριά, τορτίγια & πατατάκια

- **Chicken Wrap**

Τορτίγια με Κοτόπουλο

Chicken, sour cream & guacamole dip

Served with salad & salted potato chips

Κοτόπουλο, ξινή κρέμα & ντιπ αβοκάντο
Σερβίρεται με σαλάτα & πατατάκια

- **Smoked Turkey Wrap**

Τορτίγια με Καπνιστή Γαλοπούλα

Smoked turkey, mozzarella cheese & honey mustard sauce

Served with salad & salted potato chips

Καπνιστή γαλοπούλα, μοτσαρέλα & σως μουστάρδας και μέλι
Σερβίρεται με σαλάτα & πατατάκια

- **Ham & Cheese Tost**

Τοστ με Τυρί & Χαμ

Slices of bread with ham, cheese & salted potato chips

Ψωμί του τοστ με χαμ, τυρί & πατατάκια

- **Classic Club Sandwich**

Bacon, eggs, mayonnaise, chicken, lettuce & tomato

Served with French fries

Μπέικον, αυγά, μαγιονέζα, κοτόπουλο, μαρούλι & ντομάτα
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

Side Dishes | Συνοδευτικά

Jacket Potato | Ψητή Πατάτα

Mashed Potatoes | Πουρέ Πατάτας

Steak Potatoes | Πατάτες Τηγανιτές

Potato Wedges | Πατάτες Wedges

Salad | Σαλάτα

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Starters | Ορεκτικά

- **Soup of the day**

Σούπα Ημέρας

- **Crostini** V

Ciabatta bread topped with melted mozzarella cheese, fresh bell peppers and sundried tomatoes

Ψωμί τσιαπάτα με λιωμένο τυρί μοτσαρέλλα, φρέσκες πιπεριές και λιαστές ντομάτες

- **Sweet Pepperoncino Calamari** S

Deep fried calamari with sweet pepperoncino sauce

Τηγανιτό καλαμάρι με γλυκιά σάλτσα από καυτερή πιπεριά

- **Beef Carpaccio**

Beef marinated with virgin olive oil and lemon, served with rocket, basil pesto sauce and parmesan cheese

Βοδινό φιλέτο μαριναρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι, σερβίρεται με ρόκα, πέστο βασιλικού και τυρί παρμεζάνα

- **Octopus Carpaccio**

Octopus marinated with virgin olive oil, lemon and capers, fava beans purée and rocket

Χταπόδι μαριναρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και κάπαρη, πουρέ φάβας και ρόκα

- **Funghi Farciti** V

Stuffed Portobello mushrooms with cottage and roquefort cheese, vegetable ratatouille and green salad

Πορτομπέλο μανιτάρια γεμιστά με τυριά "cottage" και "roquefort", λαχανικά και πράσινη σαλάτα

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Starters | Ορεκτικά

• Prawns & Asparagus

Four king prawns sautéed in garlic butter, served with fresh green asparagus

Τέσσερις μεγάλες γαρίδες σοταρισμένες σε σκορδοβούτυρο, σερβίρονται με πράσινα φρέσκα σπαράγγια

• Tomato & Mozzarella V

Fresh Italian mozzarella, green salad, fresh and sundried tomatoes, cucumber and mushrooms garnished with balsamic glaze

Φρέσκια Ιταλική μοτσαρέλλα, πράσινη σαλάτα, φρέσκες και λιαστές ντομάτες, αγγουράκι και μανιτάρια γαρνιρισμένα με γλάσο βαλσάμικου

• Tuna Tartar

Fresh tuna tartar with soya sauce and lime on a bed of avocado

Ταρτάρ φρέσκου τόνου με σόγια σος και λάιμ, σε βάση αβοκάντο

• Scallops Pan-Seared

Fresh scallops, warm quinoa salad, mushrooms, pine nuts, dry figs and Unagi sauce

Φρέσκα χτένια, ζεστή σαλάτα κινόα, μανιτάρια, κουκουνάρια, αποξηραμένα σύκα και σάλτσα από χέλι

• Seared Foie Gras

Pan-seared foie-gras and Amarena cherries, textures of pears, crispy ciabatta bread

Σοταρισμένο φουά-γκρα και κεράσια Αμαρένα, υφές από αχλάδια, τραγανή τσιαπάτα

• Asian Smoked Tuna

Fresh tuna crusted with panko breadcrumbs, Asian salad & black miso, smoked with oak wood

Φρέσκος τόνος με κρούστα από Ιαπωνική φρυγανιά, Ασιατική σαλάτα & "black miso", καπνιστά με ξύλο οξιάς

• Fresh Oysters (Saint Claire No.2)

Fresh oysters on ice (Per piece)

Φρέσκα στρείδια (Ανά κομμάτι)

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sushi Corner | Επιλογές Σούσι

• Maki & Rolls

Benihana Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Sliced avocado, crabmeat, cucumber, tobiko caviar

Κομμάτια αβοκάντο, καβουρόψιχα, αγγουράκι, χαβιάρι "tobiko"

Philadelphia Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Salmon with philadelphia cream cheese, mango and avocado

Σολομός με τυρί "philadelphia", μάνγκο και αβοκάντο

Salmon - Tamago (8 pcs - 8 κομ.)

Salmon, smoked nagai, Japanese omelette, crabmeat rolled in black sesame

Σολομός, καπνιστό χέλι, Ιαπωνική ομελέτα, καβουρόψιχα τυλιγμένα σε μαύρο σουσάμι

Shrimp Lover's Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Crabmeat, shrimp tempura and cucumber

Καβουρόψιχα, γαρίδες τεμπούρα και αγγουράκι

Spicy Tuna Roll (8 pcs - 8 κομ.) S

Tuna with spicy sauce, cucumber and roasted sesame seeds

Τόνος με καυτερή σάλτσα, αγγουράκι και καβουρδισμένους κόκκους σουσαμιού

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sushi Corner | Επιλογές Σούσι

• Maki & Rolls

King Prawn Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Crabmeat, king prawns, mango, avocado, cucumber, tobiko caviar and mayonnaise

Καβουρόψιχα, μεγάλες γαρίδες, μάνγκο, αβοκάντο, αγγουράκι, χαβιάρι "tobiko" και μαγιονέζα

Sashimi Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Marinated tuna, salmon and prawns

Μαριναρισμένος τόνος, σολομός και γαρίδες

Spider Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Soft Crab, iceberg, crabmeat and cucumber

Κάβουρας, μαρούλι, καβουρόψιχα και αγγουράκι

Dragon Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Prawn, crabmeat, cucumber rolled in avocado and eel

Γαρίδα, καβουρόψιχα, αγγουράκι τυλιγμένο σε αβοκάντο και χέλι

Black Ebi - Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Smoked Unagi, prawn tempura, cucumber, mango, squid ink, nori, tobiko caviar, sriracha mayonnaise sauce, tempura crust

Καπνιστό χέλι, γαρίδες τεμπούρα, αγγουράκι, μάνγκο, μελάνι σουπιάς, φύλλο από φύκια, χαβιάρι "tobiko", μαγιονέζα με "sriracha", κρούστα τεμπούρας

A LA CARTE

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sushi Corner | Επιλογές Σούσι

• Maki & Rolls

Veg Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Sliced avocado, cucumber, asparagus, carrot, tofu

Κομμάτια αβοκάντο, αγγουράκι, σπαράγγια, καρότο, τόφου

Volcano Roll (8pcs - 8 κομ.)

Shrimp tempura, takuan (yellow radish), mango, spring onion, sweet chilly, sweet mayo, unagi sauce

Γαρίδα "tempura", κίτρινο ραπανάκι, μάνγκο, φρέσκο κρεμμυδάκι, γλυκό τσίλι, γλυκιά μαγιονέζα, σος "unagi"

Samurai Roll (8pcs - 8 κομ.)

Shrimp tempura, cucumber, orange tobiko (caviar), black sesame, tanoki (tempura flakes), kani (crabmeat), cream cheese, spicy mayo

Γαρίδα "tempura", αγγουράκι, χαβιάρι, μαύρο σουσάμι, νιφάδες "tempura", καβουρόψιχα, κρέμα τυριού, πικάντικη μαγιονέζα

Yabashi Roll (8pcs - 8 κομ.)

Kani (crabmeat), tuna, mango, avocado, togarashi (spices), green masago (caviar), red masago(caviar), tanoki (tempura flakes), unagi sauce, wasabi mayo, sriracha sauce

Καβουρόψιχα, τόνος, μάνγκο, αβοκάντο, μπαχαρικά, χαβιάρι, νιφάδες "tempura", σος "unagi", μαγιονέζα "wasabi", σος "sriracha"

Sushi Roll Platter (16 pcs - 16 κομ.)

Benihana, Shrimp lover's, Spicy tuna and Sashimi roll

(4 pcs each - 4 κομ. το κάθε ένα)

 Vegetarian
Χορτοφαγικό

 Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sushi Corner | Επιλογές Σούσι

• Sashimi (5 pcs - 5 κομ.)

**Raw fish, served with ginger, wasabi and soya sauce*

**Ωμό ψάρι, σερβίρεται με τζίντζερ, "wasabi" και σος σόγιας*

Salmon Sashimi (5 pcs - 5 κομ.) GF*

Σολωμός

Tuna Sashimi (5 pcs - 5 κομ.) GF*

Τόνος

King Prawns Sashimi (5 pcs - 5 κομ.) GF*

Μεγάλες Γαρίδες

Seabass Sashimi (5 pcs - 5 κομ.) GF*

Λαβράκι

Tamago (egg omelette) Sashimi (5 pcs - 5 κομ.)

Ομελέτα

Unagi Sashimi (5 pcs - 5 κομ.)

Χέλι

Sashimi Selection

Tuna, Salmon, Ebi, Tamago (Egg Omelette), Unagi, Seabass (3 pcs each)

Τόνος, Σολωμός, "Ebi", Ομελέτα, Χέλι, Λαυράκι (3 κομ. το κάθε ένα)

Sashimi Platter GF*

Salmon, Tuna and Prawn (3 pcs each)

Σολωμός, Τόνος και Γαρίδα (3 κομ. το κάθε ένα)

A LA CARTE

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

GF* Gluten-free Soya Sauce Available
Διαθέσιμη Σος Σόγιας Χωρίς Γλουτένη

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sushi Corner | Επιλογές Σούσι

• Nigiri Sushi (2 pcs - 2 κομ.)

*A piece of raw fish on rice

*Κομμάτι από ωμό ψάρι πάνω σε ρύζι

King Prawns (2 pcs - 2 κομ.) GF*

Μεγάλες Γαρίδες

Salmon (2 pcs - 2 κομ.) GF*

Σολομός

Tuna (2 pcs - 2 κομ.) GF*

Τόνος

Seabass Nigiri (2 pcs - 2 κομ.)

Λαβράκι

Tamago (egg omelette) Nigiri (2 pcs - 2 κομ.)

Ομελέτα

Unagi Nigiri (2 pcs - 2 κομ.)

Χέλι

Nigiri Selection

Tuna, Seabass, Ebi, Unagi, Tomago (2 pcs each)

Τόνος, Λαβράκι, "Ebi", Χέλι, Ομελέτα (2 κομ. το κάθε ένα)

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

GF* Gluten-free Soya Sauce Available
Διαθέσιμη Σος Σόγιας Χωρίς Γλουτένη

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sushi Corner | Επιλογές Σούσι

• Sushi Combinations

Nigiri Platter (10 pcs - 10 κομ.)

King prawns, Tamago (Egg Omelette), Salmon, Tuna and Seabass
(2 pcs each)

Μεγάλες Γαρίδες, Ομελέτα, Σολομός, Τόνος και Λαυράκι
(2 κομ. το κάθε ένα)

Sushi Roll & Sashimi Platter (20 pcs - 20 κομ.)

Benihana, Shrimp lover's and Spicy Tuna
(4 pcs each - 4 κομ. το κάθε ένα)

Salmon and Tuna Sashimi

(4 pcs each - 4 κομ. το κάθε ένα)

Sushi Roll Platter (24 pcs - 24 κομ.)

Benihana, Shrimp lover's, Spicy Tuna, Sashimi Roll,

Philadelphia Roll and Salmon - Tamago

(4 pcs each - 4 κομ. το κάθε ένα)

Sushi Roll & Sashimi Platter (34 pcs - 34 κομ.)

Benihana, Shrimp lover's, Spicy Tuna and Spider Roll

(4 pcs each - 4 κομ. το κάθε ένα)

Salmon, Tuna and Seabass Sashimi

(6 pcs each - 6 κομ. το κάθε ένα)

Sushi Roll & Sashimi Platter (47 pcs - 47 κομ.)

Salmon Sashimi (5 pcs - 5 κομ.)

Tuna Sashimi (5 pcs - 5 κομ.)

Seabass Sashimi (5 pcs - 5 κομ.)

Dragon Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Black Ebi Roll (8 pcs - 8 κομ.)

Salmon - Tamago (8 pcs - 8 κομ.)

Spicy Tuna Roll (8 pcs - 8 κομ.)

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

Gf* Gluten-free Soya Sauce Available
Διαθέσιμη Σος Σόγιας Χωρίς Γλουτένη

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

A LA CARTE

Salads | Σαλάτες

• Prawns & Avocado Salad

Green salad with pan seared king prawns, sliced avocado, fresh and sundried tomatoes, cucumbers, mushrooms, croutons and balsamic vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με μεγάλες γαρίδες στη σχάρα, αβοκάντο, φρέσκες και λιαστές ντομάτες, αγγουράκι, μανιτάρια, κρουτόν και βαλσάμικο βινεγκρέτ

• Hot Feta Salad V

Mixed green salad and rocket, fresh and sundried tomatoes, pomegranate, walnuts and hot feta cheese wrapped in roasted sesame Served with cherry vinaigrette and sprinkled with honey

Σαλάτα με ρόκα και μαρούλι, φρέσκες και λιαστές ντομάτες, ρόδι, καρύδια και ζεστό τυρί φέτα τυλιγμένο σε καβουρδισμένο σουσάμι Σερβίρεται με βινεγκρέτ από κεράσια και γαρνίρεται με μέλι

• Halloumi Salad V

Green salad with warm halloumi cheese wrapped in fyllo pastry, dry figs, fresh thyme, pomegranate seeds with balsamic and yoghurt dressing

Πράσινη σαλάτα με ζεστό χαλούμι τυλιγμένο με φύλλο μπακλαβά, αποξηραμένα σύκα, φρέσκο θυμάρι, ρόδι με ντρέσινγκ από βαλσάμικο και γιαούρτι

• Niçoise Salad with Fresh Tuna

Green salad with grilled fresh tuna, green beans, fresh and sundried tomatoes, cucumber, mushrooms, olives, spring onions, hard-boiled eggs, capers and balsamic vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με φρέσκο τόνο στη σχάρα, φρέσκο φασολάκι, φρέσκες και λιαστές ντομάτες, αγγουράκι, μανιτάρια, ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι, αυγό, κάπαρη και βαλσάμικο βινεγκρέτ

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Salads | Σαλάτες

• Baked Goat's Cheese Salad V

Fyllo pastry, pomegranate and pine nuts, green salad and balsamic vinaigrette

Κατσικίσιο τυρί σε φύλλο μπακλαβά στο φούρνο, πράσινη σαλάτα με ρόδια, κουκουνάρια και σος βαλσάμικου βινεγκρέτ

• Parmesan Salad V

Green salad with aged parmesan, fresh and sundried tomatoes, cucumber, mushrooms, croutons, pomegranate and balsamic vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με ώριμη παρμεζάνα, φρέσκες και λιαστές ντομάτες, αγγουράκι,μανιτάρια, κρουτόν, ρόδι και βαλσάμικο βινεγκρέτ

• Chicken & Parmesan Salad

Green salad with marinated chicken breast on the grill, cucumber, mushrooms, parmesan cheese, croutons, fresh and sundried tomatoes and balsamic vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με μαριναρισμένο κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα, αγγουράκι,μανιτάρια, παρμεζάνα, κρουτόν, φρέσκες και λιαστές ντομάτες και βαλσάμικο βινεγκρέτ

• Sashimi Salad

Slices of tuna and salmon, prawn, crispy iceberg, tamago, wakami, sesame seeds, soya sauce vinaigrette dressing

Φέτες από τόνο και σολομό, γαρίδα, μαρούλι, ομελέτα, "wakami", σουσάμι, βινεγκρέτ σόγιας

• Quinoa Salad V

Grilled vegetables, tomatoes, cucumber, baby spinach leaves, pine nuts, almond flakes, pomegranate, dry figs, grapes, feta cheese, fresh basil, caramelized walnuts, chives and lemon vinaigrette

Σαλάτα με κινόα, λαχανικά σχάρας, ντομάτες, αγγουράκι, σπανάκι, κουκουνάρια, νιφάδες αμυγδάλων, ρόδι, αποξηραμένα σύκα, σταφύλια, τυρί φέτα, φρέσκο βασιλικό, καραμελωμένα καρύδια, σχοινόπρασο και βινεγκρέτ λεμονιού

A LA CARTE

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Pasta & Risotto

Μακαρονάδες & Ριζότο

• Linguine ai Frutti di Mare

A seafood combination of crab-meat, mussels, oyster, prawns, smoked salmon and dill in a creamy white wine sauce

Λιγκουίνι με καβουρόψιχα, μύδια, στρείδι, γαρίδες, καπνιστό σολομό και άνηθο με σάλτσα άσπρου κρασιού

• Ink Tagliatelle

Ink tagliatelle with sautéed calamari, octopus, prawns, mussels, bell peppers, sundried tomatoes and truffle oil

Ταλιατέλλες με μελάνι σουπιάς, σοταρισμένο καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, μύδια, πιπεριές, λιαστές ντομάτες και λάδι τρούφας

• Angus Beef Tagliatelle

Tagliatelle pasta with Angus beef, broccoli, Commandaria sauce and parmesan flakes

Ταλιατέλλες με βοδινό, μπρόκολο και σάλτσα κουμανδαρίας γαρνιρισμένες με παρμεζάνα

• Spaghetti Toscana

Spaghetti with artichokes, four kinds of mushrooms and chicken in a creamy white wine sauce

Σπαγγέτι με αγκινάρες, τέσσερα είδη μανιταριών και κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα άσπρου κρασιού

• Penne al Funghi olio di Tartufo V

Penne with four kinds of mushrooms in a creamy white wine sauce and truffle oil

Πέννες με τέσσερα είδη μανιταριών, σάλτσα άσπρου κρασιού και λάδι τρούφας

• Spaghetti Carbonara

Spaghetti with Italian pancetta, creamy white wine sauce, eggs and parsley, flambé in an aged "Grana Padano" cheese

Σπαγγέτι με Ιταλική πανσέτα, κρεμώδη σάλτσα άσπρου κρασιού, αυγά και μαϊντανό, "Φλαμπέ" ώριμο τυρί "Grana Padano"

• Lobster Tagliatelle

Tagliatelle with lobster, prawns, broccoli and garlic in bisque sauce

Ταλιατέλλες με αστακό, γαρίδες, μπρόκολο και σκόρδο σε σάλτσα από οστρακοειδή

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Pasta & Risotto

Μακαρονάδες & Ριζότο

- **Spaghetti Caprese** 🌱

Spaghetti with fresh and sundried tomatoes, fresh mozzarella and homemade pesto sauce

Σπαγγέτι με φρέσκες και λιαστές ντομάτες, φρέσκια μοτσαρέλλα και σπιτική σάλτσα πέστο

- **King Prawns Spaghetti**

Spaghetti with king prawns flambé with ouzo, bell peppers and creamy white wine sauce

Σπαγγέτι με μεγάλες γαρίδες "Φλαμπέ" με ούζο, πιπεριές και κρεμώδη σάλτσα άσπρου κρασιού

- **Lobster Ravioli**

Fresh homemade ravioli stuffed with lobster, prawn and mushroom, served with creamy bisque sauce, parmesan foam and pan seared vegetables

Φρέσκα σπιτικά ραβιόλια με γέμιση από αστακό, γαρίδα και μανιτάρι, σάλτσα από οστρακοειδή, αφρό παρμεζάνας και σοταρισμένα λαχανικά

- **Penne all' Arrabbiata** 🌶️ 🌱

Penne in a spicy tomato sauce

Πέννες με καυτερή σάλτσα ντομάτας

- **Spaghetti al Ragù**

Spaghetti with minced beef, fresh cream, tomato sauce and herbs

Σπαγγέτι με βοδινό κιμά, φρέσκια κρέμα, σάλτσα ντομάτας και αρωματικά βότανα

- **Prawns & Asparagus Risotto**

Risotto with king prawns, fresh asparagus with saffron, fresh cream, pine nuts, parmesan and dry figs

Ριζότο με μεγάλες γαρίδες και φρέσκα σπαράγγια με σαφράν, φρέσκια κρέμα, κουκουνάρια, παρμεζάνα και αποξηραμένα σύκα

- **Risotto ai Funghi** 🌱

Arborio rice with porcini, portobello, button and oyster mushrooms, parmesan cheese, fresh cream with butter and truffle oil

Ρύζι αρμπορίο με πορτσίνι, πορτομπέλο, "button" και "oyster" μανιτάρια, παρμεζάνα, φρέσκια κρέμα με βούτυρο και λάδι τρούφας

🌱 Vegetarian
Χορτοφαγικό

🌶️ Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Seafood | Θαλασσινά

• Seafood Combination

King prawns, fresh fillet of sea bass, grilled tuna and fresh salmon, served with virgin olive oil & lemon sauce, risotto and vegetables

Μεγάλες γαρίδες, φιλέτο λαβράκι, τόνο στη σχάρα και φρέσκο σολομό
Σερβίρονται με σάλτσα λαδολέμονο, ριζότο και λαχανικά

• Sea Bass

Fillet of sea bass oven-baked with spinach, served with creamy grape coulis and risotto

Φιλέτο λαβράκι στο φούρνο με σπανάκι

Σερβίρεται με κρεμώδη εκχύλισμα από μούστο σταφυλιού και ριζότο

• Tuna Loin

Tuna fillet grilled medium with a lemon butter sauce and baby potatoes, green beans, cherry tomatoes, spring onions, carrots, capers and black olives, fennel aroma

Φιλέτο τόνου μετρίου ψησίματος στη σχάρα με σος από βούτυρο & λεμονί και πατάτες, γαρνιρισμένο με πράσινα φασόλια, ντομάτες, κρεμμυδάκια, καρότα, κάπαρη και μαύρες ελιές, άρωμα μάραθου

• Fresh Live Lobster

Whole lobster (grilled or steamed) served with pasta or salad

Ζωντανός αστακός στη σχάρα ή στον ατμό, σερβίρεται με μακαρονάδα ή σαλάτα

 Vegetarian
Χορτοφαγικό

 Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Seafood | Θαλασσινά

- **Salmon**

Grilled salmon fillet with teriyaki sauce, wild rice and vegetables

Φιλέτο σολομού στην σχάρα με σάλτσα τεριγιάκι, άγριο ρύζι και λαχανικά

- **King Prawns Souvlaki**

Grilled prawns on a skewer served with wild rice and vegetables, balsamic vinegar and teriyaki sauce with rosemary

Μεγάλες γαρίδες σουβλάκι στη σχάρα με άγριο ρύζι και λαχανικά, σος απο βαλσάμικο ξύδι, σάλτσα τεριγιάκι και δεντρολίβανο

- **Octopus & Calamari Skewer**

Octopus and calamari with wild rice, olive oil & lemon blend, green salad and feta cheese

Χταπόδι και καλαμάρι με άγριο ρύζι, λαδολέμονο, πράσινη σαλάτα και φέτα

- **Fillet of Sea Bream Mediterranean Style**

Baked sea bream with potatoes, carrots and celery, flavored with olive oil, dill, thyme and basil

Served with tomato salad with olives, spring onions, capers, lemon and olive oil

Φιλέτο τσιπούρας ψημένο στο φούρνο με πατάτες, καρότα και σέλινο, αρωματισμένο με ελαιόλαδο, άνηθο, θυμάρι και βασιλικό. Σερβίρεται με σαλάτα από ντομάτα, ελιές, κρεμμυδάκια, κάπαρη, λεμόνι και ελαιόλαδο

A LA CARTE

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Meat & Poultry | Κρέας & Πουλερικά

*Served with potatoes and vegetables

*Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά

• UK Fresh Lamb Chops

Grilled lamb chops marinated with balsamic vinegar, garlic and rosemary, honey mustard sauce, mashed potatoes and vegetables

Αρνίσια παιδάκια στη σχάρα μαριναρισμένα με βαλσάμικο ξύδι, σκόρδο και δεντρολίβανο, σος μουστάρδας με μέλι, πουρέ πατάτας και λαχανικά

• Fillet of Beef (250gr)

Grilled beef fillet (cooked to your preference) served with a choice of mushroom or béarnaise sauce

Βοδινό φιλέτο στη σχάρα (ψημένο αναλόγως προτίμησης) με επιλογή σάλτσας μανιταριών ή μπερνέζ

• Angus Prime Fillet of Beef (250gr)

Tender and tasty beef (cooked to your preference) with a choice of mushroom or béarnaise sauce

Μαλακό και εύγευστο βοδινό (ψημένο αναλόγως προτίμησης) με επιλογή σάλτσας μανιταριών ή μπερνέζ

• Angus Rib-Eye Beef (300gr)

Tender and tasty beef (cooked to your preference) with a choice of mushroom or béarnaise sauce

Μαλακό και εύγευστο βοδινό (ψημένο αναλόγως προτίμησης) με επιλογή σάλτσας μανιταριών ή μπερνέζ

• Beef Tagliata

Angus Ribeye, baby rocket & parmesan flakes, oven baked potato and sautéed red onion

Angus Ribeye, ρόκα & νιφάδες παρμεζάνας, πατάτα φούρνου και σοταρισμένα κρεμμύδια

• Beef Cheeks

Slow braised fresh beef cheeks, glazed in a honey, thyme and commandaria sauce, duchess potato purée and butter glazed vegetables

Μάγουλα σιγοψημένα στο φούρνο, καραμελωμένα σε σάλτσα από μέλι, θυμάρι και κουμανδάρια, πουρέ πατάτας "duchess" και λαχανικά

 Vegetarian
Χορτοφαγικό

 Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Meat & Poultry | Κρέας & Πουλερικά

*Served with potatoes and vegetables

*Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά

• Fillet of Pork

Pork scaloppini with fresh and sundried tomatoes, in lemon pesto sauce

Linguine pasta with creamy tomato sauce and seasonal vegetables

Φιλέτο χοιρινό (ψαρονέφρι) με φρέσκες και λιαστές ντομάτες, σε σάλτσα πέστο λεμονιού

Συνοδεύεται με λικουίνι, κρεμώδη σάλτσα ντομάτας και λαχανικά εποχής

• Duck a L' Orange au Safran

Fillet of duck sous-vide, orange saffron jus & pink peppercorn,

sweet potato purée and seasonal vegetables

Φιλέτο πάπιας "sous-vide", σος από πορτοκαλί και σαφράν με ροζ πιπέρι, πουρέ γλυκοπατάτας και εποχιακά λαχανικά

• Asian Sesame Chicken

Crumb and sesame fried chicken fillet, creamy sweet chili sauce,

mashed potato and vegetables

Τηγανιτό φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο με φρυγανιά και σουσάμι, κρεμώδη σάλτσα από γλυκό τσίλι, πουρέ πατάτας και λαχανικά

• Grilled Chicken

Grilled marinated chicken, honey mustard sauce, potatoes and

vegetables

Μαριναρισμένο κοτόπουλο στη σχάρα, σερβίρεται με ελαφριά σος μουστάρδας με μέλι, πατάτες και λαχανικά

• Crusted Chicken

Stuffed chicken breast with mushroom mousse and herb crust,

accompanied by vegetables, risotto and Commandaria wine sauce

Γεμιστό στήθος κοτόπουλου με μους μανιταριών και κρούστα από αρωματικά βότανα συνοδευόμενο από ριζότο, λαχανικά και σος Κουμανταρίας

• Corn-fed Chicken

Grilled corn-fed chicken with Cajun spices, olive oil, garlic and balsamic

vinegar

Served with quinoa & seasonal vegetables

Κοτόπουλο σχάρας με μπαχαρικά "Cajun", ελαιόλαδο, σκόρδο & βαλσάμικο ξύδι

Σερβίρεται με κινόα και λαχανικά εποχής

V Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

A LA CARTE

Vegan & Superfood Menu

• Quinoa Tofu Salad

Multi coloured quinoa, tofu, grilled vegetables, tomato, cucumber, baby spinach, avocado, pine nuts, almond flakes, pomegranate, maple caramelized walnuts, fresh herbs & lemon oil vinaigrette.

Πολύχρωμο κινόα, τόφου, λαχανικά σχάρας, ντομάτα, αγγουράκι, σπανάκι, αβοκάντο, κουκουνάρι, νιφάδες αμυγδάλου, ρόδι, καραμελωμένα καρύδια, φρέσκα μυρωδικά & βινεγκρέτ λεμονιού.

• Vegetable Farro

This high in Protein & Calcium wheat served warm with carrots, zucchini, artichokes, wild mushrooms, spinach, spring onions, garlic, dry figs, grapes & pine nuts, tossed in a must of grape "Epsima".

Φάρο (πέρλες σιταριού μεγάλης περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη και ασβέστιο) σερβιρισμένο ζεστό με καρότο, κολοκυθάκι, αγκινάρες, άγρια μανιτάρια, σπανάκι, κρεμμυδάκι φρέσκο, σκόρδο, αποξηραμένα σύκα, σταφύλι, κουκουνάρι & μούστο σταφυλιού.

• Humus Ravioli

Ravioli filled with humus, roasted vegetable ratatouille, tomatoes sauce & fresh herbs.

Ραβιόλια γεμιστά με χούμους, ψιλοκομμένα λαχανικά φούρνου, σάλτσα ντομάτας & φρέσκα μυρωδικά.

 Vegetarian
Χορτοφαγικό

 Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Vegan & Superfood Menu

• Mexican Veggie Wrap ✓

Roasted peppers, eggplant, zucchini, tomato salsa, guacamole, black beans, sundried tomato, warm spinach flour tortilla wrap & potato wedges.

Τορτίγια από σπανάκι με πιπεριές, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, σάλτσα ντομάτας, γουακαμόλε, μαύρα φασόλια, λιαστές ντομάτες & πατάτες wedges.

• Veggie Cheese Burger ✓

Vegetable burger, vegan cheese, lettuce, tomato, gherkins & crispy carrots, served on a basil flavoured bun & potato wedges.

Μπιφτέκι λαχανικών, νηστίσιμο τυρί, μαρούλι, ντομάτα, ξιδάτα αγγουράκια, καρότα, ψωμάκι με γεύση βασιλικού & πατάτες wedges.

• Doukisa "Duchess" Dessert ✓

Dark Belgium chocolate, vegan biscuits, vegetable cream & pistachio nuts.

Μαύρη βελγική σοκολάτα, μπισκότο αλευριού, κρέμα λαχανικών & φιστίκια Αιγίνης.

A LA CARTE

✓ Vegetarian
Χορτοφαγικό

S Spicy
Καυτερό

■ Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Sweets | Γλυκά

- **Hazelnut Mousse & Coffee Crèmeux**

Chocolate - hazelnut mousse, coffee crèmeux, chocolate infusion molecular sponge.

Μους σοκολάτα - φουντούκι, κρέμα καφέ, μοριακό σφουγγάρι με εκχύλισμα καφέ.

- **Dulce De Leche**

Toffee flavoured mousse, passion mango marshmallow and almond shortbread.

Μους με γεύση καραμέλα βουτύρου, ζαχαρωτό passion μάνγκο και Σκωτσέζικο μπισκότο αμυγδάλου.

- **N.Y. Baked Cheese Cake**

Baked cheesecake, wild berries compote and almond shortbread.

Κέικ τυριού με κομπόστα άγριων μούρων και Σκωτσέζικο μπισκότο αμυγδάλου.

- **Crème Brûlée Trio**

Vanilla, coffee and pistachio flavoured Crème brûlée

Crème brûlée με γεύση βανίλια, καφέ και φιστίκι Αιγίνης.

- **Tiramisu Verona**

Traditional tiramisu with Marsala wine.

Παραδοσιακό τιραμισού με κρασί Marsala.

- **Goat Cheese Custard**

Goat cheese, forest fruit coulis, balsamic glaze, roasted beets & pistachio molecular sponge.

Κατσικίσιο τυρί, φρούτα του δάσους, γλάσο βαλσάμικου, ψητό παντζάρι & μοριακό σφουγγάρι από φιστίκια Αιγίνης.

- **Banoffee**

Biscuit base with toffee, banana & fresh cream, caramel sauce & berry-yoghurt ice cream.

Βάση από μπισκότο με καραμέλα βουτύρου, μπανάνα & κρέμα γάλακτος, σως καραμέλας & παγωτό γιαούρτι (με μούρα).

- **Apple Crumble**

Warm apple crumble with vanilla gelato.

Ζεστή μηλόπιτα με παγωτό βανίλια.

- **Valrhona Chocolate Fondant**

French premium chocolate 72% cacao and vanilla gelato.

Γαλλική σοκολάτα με 72% κακάο και παγωτό βανίλια.

■ Desserts and sweets described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα γλυκά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Γλυκά Fruits & Fruit Salads

Φρούτα & Φρουτοσαλάτες

- **Pineapple Ring Fruit Salad**

Fruit salad with mango sorbet ice cream.

Φρουτοσαλάτα με παγωτό σορμπέ από μάνγκο.

- **Fruit Platter (for 2 | για 2)**

Freshly cut seasonal fruits.

Φρεσκοκομμένα εποχιακά φρούτα.

- **Fruit Platter (for 4 | για 4)**

Freshly cut seasonal fruits.

Φρεσκοκομμένα εποχιακά φρούτα.

■ Desserts and sweets described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα γλυκά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιασδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Crepes & Waffles | Κρέπες & Βάφλες

- **Crepe with Chocolate Hazelnut sauce**

Vanilla ice cream, chocolate sauce & roasted almonds.

Κρέπα με σως σοκολάτας φουντουκιού, παγωτό βανίλια, σως σοκολάτας & καβουρδισμένα αμύγδαλα.

- **Crepe with Banana & Chocolate Hazelnut sauce**

Chocolate sauce, almonds & vanilla ice cream.

Κρέπα με μπανάνα & σως σοκολάτας φουντουκιού, σως σοκολάτας, αμύγδαλα & παγωτό βανίλια.

- **Waffle with honey, vanilla ice cream, roasted almonds and fresh cream**

Βάφλα με μέλι, παγωτό βανίλια, καβουρδισμένα αμύγδαλα και κρέμα γάλακτος.

- **Waffle with white chocolate, vanilla ice cream and strawberries**

Βάφλα με άσπρη σοκολάτα, παγωτό βανίλια και φράουλες.

- **Waffle with banana, vanilla ice cream and nutella**

Βάφλα με μπανάνα, παγωτό βανίλια και νουτέλα.

Ice Cream Creations | Παγωτά

- **Strawberry & Banana Paradise**

Strawberry and banana ice cream, fresh strawberries & bananas.

Παγωτό φράουλα & μπανάνα, φρέσκες φράουλες & μπανάνες.

- **Sorbet Blush**

Lemon, mango, raspberry and rose sorbet, fruit salad, honey and crushed almonds.

Σορμπέ από λεμόνι, μάνγκο, βατόμουρο και τριαντάφυλλο, φρουτοσαλάτα, μέλι και αμυγδαλόψιχα.

- **Chocoholic**

Chocolate, Amarena cherry and tiramisu ice cream, white chocolate, crushed almonds and chocolate sauce.

Παγωτό από σοκολάτα, κεράσι Αμαρένα και τираμισού, άσπρη σοκολάτα, αμυγδαλόψιχα και σως σοκολάτας.

■ Desserts and sweets described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα γλυκά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Ice Creams & Sorbets

Παγωτά & Σορμπέ

Ice Creams

1 scoop
2 scoops
3 scoops
4 scoops

Toppings

Per Item

Fresh Fruits

Per Portion

• Ice Creams

Chocolate
Vanilla
Strawberry
Amarena Cherry
Berry-Yoghurt
Banana
Tiramisu
Caramel
Mocca

• Sorbets

Lemon
Mango
Raspberry
Rose

• Toppings

Chocolate Sauce
Caramel Sauce
Strawberry Sauce
Chocolate Chips
Roasted Almonds
Honey
Carob Syrup
White Chocolate
Chocolate Hazelnut Sauce
Biscuit
Oreo Biscuit

• Fruits

Banana
Strawberry

Παγωτά

1 μπάλα
2 μπάλες
3 μπάλες
4 μπάλες

Γαρνιτούρες

Ανά Γαρνιτούρα

Φρέσκα Φρούτα

Ανά Μερίδα

• Παγωτά

Σοκολάτα
Βανίλια
Φράουλα
Κεράσι με Λικέρ Αμαρένα
Γιαούρτι (με μούρα)
Μπανάνα
Τιραμισού
Καραμέλα
Καφές μόκα

• Σορμπέ

Λεμόνι
Μάνγκο
Βατόμουρο
Τριαντάφυλλο

• Γαρνιτούρες

Σως Σοκολάτας
Σως Καραμέλας
Σως Φράουλας
Κομματάκια Σοκολάτας
Καβουρδισμένη αμυγδαλόψιχα
Μέλι
Χαρουπόμελο
Άσπρη Σοκολάτα
Σως Σοκολάτας Φουντουκιού
Μπισκότο
Μπισκότο Ορεο

• Φρούτα

Μπανάνα
Φράουλα

■ Desserts and sweets described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα γλυκά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιαδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

■ Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.



Carob Mill
RESTAURANTS

stretto
café

artima
BISTRO

Draught
Microbrewery

καρατέλλο
ταβέρνα

MEATing Grill & Co
by Jasper Gastrogrill

VECCHIA NAPOLI
PIZZERIA & TRATTORIA


YABASHI
asian fusion

café Calma
LEMASSOL MARINA



Richard & Berengaria
BALLROOMS

Ceronia Hall

Carob Mill Restaurants Ltd

Vasilissis St, 3042 Lemesos, P.O. Box 50203, 3602 Lemesos, Cyprus.

t +357 25820430 | f +357 25820474 | www.carobmill-restaurants.com

dine@carobmill-restaurants.com |  /carobmill.restaurants |  carob_mill_restaurants

**Join the Flavours Club and Live the Ultimate Experience*