

Welcome
Kafwoopiate



Since 2002

Visit Us

www.carobmill-restaurants

Like Us Facebook: CarobMill Restaurants

Bruschetta V

Freshly baked ciabatta bread, topped with fresh chopped tomatoes, basil, parsley and virgin olive oil.

Φρεσκοψημένο ψωμί τύπου τσιαπάτα με στρώση ψιλοκομμένης ντομάτας, βασιλικού, μαϊντανού και παρθένου ελαιόλαδου.

Loaded Potato Skins

Stuffed potato skins with bacon and mozzarella cheese, garnished with spring onions and accompanied by sour cream.

Τραγανές φλούδες πατάτας με γέμιση από μπέικον και τυρί μοτσαρέλα. Γαρνίρονται με φρέσκο κρεμμυδάκι και συνοδεύονται με ξινή κρέμα.

Mozzarella Sticks

Fried mozzarella cheese, accompanied by BBQ sauce.

Τηγανητό τυρί μοτσαρέλα, συνοδεύεται με σάλτσα μπάρμπεκιου.

Chicken on a Stick

Marinated chicken on a skewer, accompanied by sour cream and Greek pita bread.

Μαριναρισμένο κοτόπουλο στο ξυλάκι, συνοδεύεται με ξινή κρέμα και Ελληνική πίτα.

Halloumi Souvlaki

With grilled peppers and eggplants, served on a bed of sliced fresh tomatoes and flavoured with dry mint and virgin olive oil.

Χαλούμι σουβλάκι με πιπεριές και μελιτζάνες στη σχάρα. Σερβίρεται πάνω σε φέτες φρέσκιας ντομάτας και αρωματίζεται με δυόσμο και παρθένο ελαιόλαδο.

Combo Starter (for two)

A combination of bruschetta, mozzarella sticks, chicken wings, loaded potato skins and stuffed mushrooms.

Συνδυασμός από φρεσκοψημένο ψωμί τύπου τσιαπάτα, τηγανητό τυρί μοτσαρέλα, φτερούγες κοτόπουλο, γεμιστές φλούδες πατάτας και γεμιστά μανιτάρια.

Dips & Nachos V

Nachos served with guacamole, sour cream, cheese sauce, Mexican salsa and cream cheese with red peppers.
Νάτσος σερβιρισμένα με σάλτσα αβοκάντο, ξινή κρέμα, σάλτσα τυριού, Μεξικάνικη σάλτσα και κρεμώδες τυρί με κόκκινες πιπεριές.

One (1) dip/ ένα (1) ντίπ

Baked Portobello Mushrooms

Portobello mushrooms stuffed with mozzarella cheese, in garlic tomato sauce.

Μανιτάρια τύπου "Portobello" γεμιστά με τυρί μοτσαρέλα, σε σάλτσα ντομάτας και σκόρδου.

Breaded Garlic Button Mushrooms V

Fried mushrooms stuffed with feta cheese, parsley and garlic.

Τηγανιτά μανιτάρια με γέμιση από τυρί φέτα, μαϊντανό και σκόρδο.

Draught Chicken Wings

Chicken wings marinated in our "Lager" house beer and accompanied by BBQ sauce.

Φτερούγες κοτόπουλο μαριναρισμένες με τη δική μας μπύρα "Lager". Συνοδεύονται με σάλτσα μπάρμπεκιου.

Hot Chicken Wings H

Chicken wings marinated in our "Lager" house beer and accompanied by spicy BBQ sauce.

Φτερούγες κοτόπουλο μαριναρισμένες με τη δική μας μπύρα "Lager". Συνοδεύονται με καυτερή σάλτσα μπάρμπεκιου.

Chicken Quesadilla

Flour tortilla with thin strips of chicken, mozzarella cheese and avocado.

Πίτες tortilla με λεπτές φέτες από κοτόπουλο, τυρί μοτσαρέλα και αβοκάντο.

Mussels

French mussels with creamy white wine sauce.

Μύδια Γαλλίας με κρεμώδη σάλτσα άσπρου κρασιού.

Chicken Taco Salad (served in taco shell)

Chicken salad with mixed lettuce, spinach, tomato, cucumber, sweet corn and vinaigrette dressing. Served in a taco shell.
Σαλάτα κοτόπουλο με μαρούλι, σπανάκι, ντομάτα, αγγούρι, καλαμπόκι και βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι.
Σερβίρεται σε κέλυφος από τάκο.

Chicken and Parmesan Salad

Grilled chicken breast with green salad, spinach, parmesan cheese, mushrooms, croutons, fresh and sundried tomatoes and vinaigrette with fresh herbs.
Στήθος κοτόπουλο στη σχάρα πάνω σε πράσινη σαλάτα εποχής με σπανάκι, τυρί παρμεζάνα, μανιτάρια, κρουτόνια, φρέσκες και λιαστές ντομάτες και βαλσάμικο με φρέσκα βότανα.

Baked Goat's Cheese Salad V N

Green salad with pine nuts, peaches, pomegranate, cherry vinaigrette dressing and baked goat's cheese on toasted bread.
Πράσινη σαλάτα με πινόλια, ροδάκινο, ρόδι, βινεγκρέτ από κεράσια και κατσικίσιο τυρί πάνω σε φρυγανιά.

Grilled Vegetable Salad V

Salad with grilled vegetables, feta cheese and vinaigrette from balsamic vinegar and olive oil.
Πράσινη σαλάτα με λαχανικά στη σχάρα, τυρί φέτα, βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι και ελαιόλαδο.

Prawns and Avocado Salad

Green salad with prawns, avocado and mango vinaigrette dressing.
Πράσινη σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο και μάνγκο βινεγκρέτ.

Halloumi Salad V

Green salad with warm halloumi cheese, dry figs, pomegranate seeds, kataifi pastry and a mustard, lemon, olive oil and yoghurt dressing.
Πράσινη σαλάτα με ζεστό χαλούμι, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κανταΐφι και σώς από μουστάρδα, λεμόνι, ελαιόλαδο και γιαούρτι.

Add to your salad • Εμπλουτίστε τη σαλάτα σας

- Goat's Cheese (60gr) / Κατσικίσιο Τυρί (60γρ)
- Chicken Breast (240gr) / Στήθος Κοτόπουλο (240γρ)
- Avocado (Half) / Αβοκάντο (Μισό)
- Prawns (13/15 size) - each / Γαρίδες (μέγεθος 13/15) - η μία
- Warm Halloumi in cubes (120gr) / Ζεστό Χαλούμι σε κύβους (120γρ)

Burgers & Wraps | Μπιφτέκια & Τορτίγια

Homemade U.S.D.A. Beef Burger (250gr)

100% U.S.D.A. minced beef, cooked to your preference and served with potato wedges.


Μπιφτέκι από 100% βοδινό κιμά τύπου U.S.D.A., ψημένο αναλόγως προτίμησης. Σερβίρεται με πατάτες wedges.

Homemade Burger (250gr)

A mixture of beef, pork minced meat and aromatic spices, cooked to your preference. Served with potato wedges.

Μπιφτέκι με βοδινό και χοιρινό κιμά και αρωματικά μπαχαρικά. Σερβίρεται με πατάτες wedges.

Add to your Burger / Εμπλουτίστε το Μπιφτέκι σας

- With Johnny Walker BBQ sauce / Με μπάρμπεκιου σώς Johnny Walker
- With mozzarella cheese / Με τυρί μοτσαρέλα
- With mozzarella cheese and bacon / Με τυρί μοτσαρέλα και μπέικον
- Goat Cheese (60gr) / Κατσικίσιο Τυρί (60γρ)
- Blue Cheese (60gr) / Μπλε Τυρί (60 γρ)
- Side Salad / Μικρή Σαλάτα 
- Tomato Marmalade / Μαρμελάδα Ντομάτας
- Prune Marmalade / Μαρμελάδα Δαμάσκηνο
- Grilled Vegetables / Λαχανικά στη σχάρα

Chicken Tortilla Pizza

Flour tortilla with diced chicken and bell peppers, lettuce, melted mozzarella cheese and Mexican tomato sauce. Served with sour cream and guacamole.

Μεξικάνικη πίτα τορτίγια με κοτόπουλο, πιπεριές, μαρούλι, λιωμένο τυρί μοτσαρέλα και Μεξικάνικη σάλτσα ντομάτας.

Σερβίρεται με ξινή κρέμα και ντιπ αβοκάντο.

Chicken Tortilla Wrap

Chicken wrapped in flour tortilla with guacamole, cheese sauce and bell peppers. Served with fried potatoes and salad.

Κοτόπουλο τυλιγμένο σε πίτα τορτίγια με αβοκάντο, κρεμώδες τυρί και πιπεριές.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα.

Pepper Steak (250gr)

Beef fillet steak (cooked to your preference) with creamy pepper sauce.

Served with seasonal vegetables and potatoes.

Φιλέτο βοδινό (ψημένο αναλόγως προτίμησης) με κρεμώδη σάλτσα πιπεριών. Σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες.

Beef Fillet Steak With Wild Mushroom Sauce (250gr)

Cooked to your preference, served with seasonal vegetables and potatoes.

Φιλέτο βοδινό (ψημένο αναλόγως προτίμησης) με κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών.

Σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες.

Pork Fillet With Wild Mushroom Sauce

Pork fillet cooked in a creamy wild mushroom sauce. Served with seasonal vegetables and potatoes.

Φιλέτο χοιρινό ψημένο σε κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών. Σερβίρεται με λαχανικά και πατάτες.

Schnitzel of Pork Fillet

Pork fillet pane, served with seasonal vegetables and potatoes. Accompanied by creamy mustard sauce.

Φιλέτο χοιρινό παναρισμένο με φρυγανιά, σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες.

Συνοδεύεται με κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας.

“Krombacher” Cotsi (shank of pork)

Slow-braised marinated shank of pork in “Krombacher” beer. Accompanied by rocket, tomato and feta cheese salad and served with potato wedges and creamy mustard sauce.

Κότσι χοιρινό σιγοψημένο στο φούρνο και μαριναρισμένο σε μπύρα “Krombacher”.

Συνοδεύεται με σαλάτα από ρόκα, ντομάτα και φέτα και σερβίρεται με πατάτες wedges και κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας.

Lamb Cotsi (shank of lamb)

Slow-braised lamb shank in Commandaria wine, and whole grain mustard sauce.

Served with mashed potatoes, side salad and feta cheese.

Αρνίσιο κότσι σιγοψημένο σε κρασί Κουμανδάρια και σάλτσα από κόκκους μουστάρδας.

Σερβίρεται με πατάτες πουρέ, σαλάτα και τυρί φέτα.

'JW' Baby Back Ribs

Pork baby back ribs, marinated in "Johnny Walker" BBQ sauce. Served with seasonal vegetables and potatoes.
Χοιρινά παϊδάκια μαριναρισμένα με μπάρμπεκιου σάλτσα "Johnny Walker". Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και πατάτες.

Chicken Tenders in a Basket

Crusted chicken tenders with Japanese bread crumb "Panko", served with steak fries, honey mustard sauce and accompanied by side salad.
Φιλετάκια κοτόπουλου παναρισμένα με ιαπωνική φρυγανιά. Σερβίρονται με πατάτες, σάλτσα από μέλι και μουστάρδα

German Sausage Plate

Three different kinds of German sausages served with a selection of mustards, mashed potatoes, Greek pita, caramelized onions and gherkins.
Τρία διαφορετικά είδη από Γερμανικά λουκάνικα. Σερβίρονται με διάφορες μουστάρδες, πατάτα πουρέ, Ελληνική πίτα, καραμελωμένα κρεμμύδια και αγγουράκια σε άλμη.

Prawns with Maple Syrup

King prawns sautéed with olive oil and sesame seed, flamed with tequila and glazed with Canadian maple syrup. Served with Mexican rice and vegetables.
Μεγάλες γαρίδες σοταρισμένες σε ελαιόλαδο και σουσάμι, φλαμπέ με τεκίλα και γλασαρισμένες με σιρόπι σφενδάμου (Canadian Maple Syrup). Σερβίρονται με Μεξικάνικο ρύζι και λαχανικά.

King Prawns

Grilled king prawns, served with seasonal vegetables and rice.
Μεγάλες γαρίδες σχάρας. Σερβίρονται με λαχανικά εποχής και ρύζι.

Draught Salmon

Salmon fillet served in a sizzling pan of Canadian maple syrup sauce, accompanied by sautéed rice and seasonal vegetables.
Φιλέτο σολομού, σερβίρεται σε ζεστό τηγάνι με σάλτσα από σιρόπι σφενδάμου (Canadian Maple Syrup), χόρτα εποχής και ρύζι.

Mexican Chicken

Chicken breast with Mexican sauce, served with seasonal vegetables, Mexican rice and potatoes.
Στήθος κοτόπουλο με Μεξικάνικη σάλτσα. Σερβίρεται με λαχανικά εποχής, μεξικάνικο ρύζι και πατάτες.

Mushroom Chicken


Chicken breast cooked with mushroom sauce, served with seasonal vegetables and potatoes.
Στήθος κοτόπουλο με σάλτσα μανιταριών, σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες.

Strips of Beef

Strips of beef in creamy mushroom sauce, served with rice and vegetables.
Μικρά φιλετάκια από βοδινό με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών σε στρώση από ρύζι και λαχανικά.

Fajitas

Marinated strips of beef, chicken, prawns or vegetables, served sizzling with sautéed onions and peppers.
Accompanied by sour cream, guacamole, lettuce, spring onions, olives, jalapenos and warm tortillas.
Μαριναρισμένες λεπτές φέπτες από κοτόπουλο, βοδινό, γαρίδες ή λαχανικά, σοταρισμένες με πιπεριές και κρεμμύδια.
Σερβίρονται με ξινόκρεμα, αβοκάντο, μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές, πιπεριά χαλαπένιος και ζεστές tortillas.

- Vegetable Fajitas / Φαχίτας με Λαχανικά 
- Chicken Fajitas / Φαχίτας με Κοτόπουλο
- Beef Fajitas / Φαχίτας με Βοδινό
- Prawn Fajitas / Φαχίτας με Γαρίδες

Beef Fillet Steak (250gr)

Cooked to your preference served with with seasonal vegetables and potatoes and accompanied by béarnaise sauce.
Ψημένο αναλόγως προτίμησης, σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες και συνοδεύεται με σάλτσα μπερνέζ.

Rib Eye Steak (300gr)

Black Angus prime Rib Eye Steak (grilled to your preference).
Served with seasonal vegetables and potatoes and accompanied by béarnaise sauce.
Black angus βοδινό Rib Eye (ψημένο στη σχάρα αναλόγως προτίμησης).
Σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες και συνοδεύεται με σάλτσα μπερνέζ.

Mojito Beef Souvlaki

Skewered beef and vegetables, marinated in tequila and mint. Served with tomato and cucumber salad and accompanied by Greek pita bread with mango and sour cream dips.
Βοδινό σουβλάκι και λαχανικά μαριναρισμένα με τεκίλα και δυόσμο. Σερβίρεται με σαλάτα ντομάτας και αγγουριού και συνοδεύεται από Ελληνική πίτα και σος μάνγκο και ξινής κρέμας.

Grilled Chicken

Grilled marinated chicken breast. Served with seasonal vegetables and potatoes.
Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα. Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και πατάτες.

Chicken Souvlaki

Chicken marinated in lemon, oregano, garlic and yoghurt. Served with Greek pita bread on a bed of rice, fried potatoes and seasonal vegetables.
Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο με ρίγανη, λεμόνι, σκόρδο και γιαούρτι.
Σερβίρεται με Ελληνική πίτα σε στρώση από ρύζι, πατάτες τηγανιτές και εποχιακά λαχανικά.

Half “Blanche” Chicken

Grilled boneless half chicken marinated in “Blanche” Beer, served with seasonal vegetables and potatoes.
Μπούτι και στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένα με μπύρα “Blanche” και ψημένα στη σχάρα, σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες.

Lamb Chops

Lamb chops marinated in balsamic and rosemary. Served with seasonal vegetables and potatoes.
Μαριναρισμένα παϊδάκια με βαλσάμικο και δεντρολίβανο. Σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατατες.

'JW' Pork Chop

Marinated grilled pork chop accompanied by «Johnny Walker» BBQ sauce.
Served with seasonal vegetables and potatoes.
Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα, συνοδεύεται με μπάμπεκιου σος «Johny Walker».
Σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατατες.

Fillets of Pork

Grilled fillets of pork. Served with seasonal vegetables and fried potatoes.
Χοιρινά φιλετάκια στη σχάρα. Σερβίρονται με λαχανικά εποχής και τηγανιτές πατάτες.

Mixed Grill (for two)

A selection of lamb chops, chicken on a skewer, mild steak and pork fillet, grilled mushrooms and tomato.
Served with salad and a variety of dips.
Ποικιλία από αρνίσια παϊδάκια, κοτόπουλο σουβλάκι, μικρό στέικ και χοιρινά φιλετάκια, μανιτάρια και ντομάτα στη σχάρα, με σαλάτα και διάφορες σάλτσες.

Medallion of pork

Grilled marinated medallion of pork loin with mild mustard sauce. Served with seasonal vegetables and potatoes.
Μαριναρισμένη χοιρινή λούντζα με ελαφριά σάλτσα μουστάρδας. Σερβίρεται με λαχανικά εποχής και πατάτες.

Side Orders | Συνοδευτικά

Side Sauces (recommended for grilled dishes)

Σάλτσα άγριων μανιταριών, Σάλτσα Πιπεριού, Σάλτσα Μπάρμπεκιου, Μουστάρδα με κόκκους.

Συνοδευτικές Σάλτσες (ιδανικές για πιάτα σχάρας)

Wild mushrooms sauce, Pepper sauce, BBQ sauce, Whole grain mustard.

Onion Rings

Ροδέλες κρεμμυδιών

Sautéed Mushrooms

Σωταρισμένα μανιτάρια

Jacket Potato

Πατάτα φούρνου

Steak Potatoes

Τηγανιτές πατάτες

Potato Wedges

Τηγανιτές πατάτες με φλούδα

Potato Curlies

Πικάντικες τηγανιτές πατάτες

Kids Menu | Παιδικό Μενού

Kids Mexican Pizza

Flour tortilla topped with diced chicken, melted mozzarella and sweet corn. Served with sour cream.
Πίτα τортίγια με κομμάτια κοτόπουλο, μοτσαρέλα και σιταροπούλλα. Σερβίρεται με ξινή κρέμα.

Spaghetti al Ragú

Spaghetti with minced beef, fresh cream and tomato sauce
Σπαγγέτι με βοδινό κιμά, φρέσκια κρέμα και σάλτσα ντομάτας.

Spaghetti Napolitana

Spaghetti with tomato sauce.
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας.

Chicken Nuggets

Chicken nugget bites with fried potatoes.
Τηγανητά κομμάτια κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες.

Kids Burger

Burger with fried potatoes.
Μπιφτέκι με τηγανιτές πατάτες.

Extra Cheese / Επιπλέον Τυρί

Μάθετε περισσότερα για εμάς

Το Draught Microbrewery άνοιξε αρχικά τις πόρτες του τον Δεκέμβριο του 2002. Ανήκει στην εταιρεία Carob Mill Restaurants Ltd, η οποία λειτουργεί επίσης τα εστιατόρια Artima Bistro, την Ταβέρνα Καρατέλλο, το Stretto Café, το La Pasteria Il Gusto Italiano, το Ryan's Bar & Grill και τους πολυχώρους εκδηλώσεων Richard & Berengaria Ballrooms, στους οποίους διοργανώνονται εταιρικές και κοινωνικές εκδηλώσεις. Η θυγατρική εταιρεία της Carob Mill Restaurants, η Carob Mill Food Point Ltd, διευθύνει και διαχειρίζεται τις ψησταριές Κουζίνα στη Λεμεσό. Η εταιρεία ενισχύει τις δραστηριότητες της με υπηρεσίες τροφοδοσίας (catering) σε οποιοδήποτε σημείο. Ο στόχος της Carob Mill Restaurants είναι η παροχή ποιοτικών προϊόντων και υπηρεσιών χρησιμοποιώντας τα καλύτερα εγχώρια και εισαγόμενα υλικά από επιλεγμένους προμηθευτές, ακολουθώντας επίσης τα ύψιστα πρότυπα περί υγιεινής και ασφάλειας. Η εταιρεία απασχολεί σήμερα περισσότερους από 200 υπαλλήλους εξειδικευμένους στον τομέα εστίασης.

Find more about us

Draught Microbrewery first operated in December 2002. It is owned and operated by Carob Mill Restaurants Ltd. Carob Mill Restaurants Ltd also operates Artima Bistro, Karatello Tavern, Stretto Café, La Pasteria Il Gusto Italiano, Ryan's Bar & Grill and Richard & Berengaria Ballrooms for corporate and social events. Its subsidiary company, Carob Mill Food Point Ltd, owns and operates Kouzina Take Away Outlets in Limassol. To add to the company's diversity Carob Mill Restaurants Ltd also offers catering services at any location requested. The company aims to provide quality products and services using the best ingredients from selected suppliers in Cyprus and abroad while adhering to the highest standards in hygiene, health and safety. The company is proud to employ over 200 professionals specialized in the hotel, restaurant and catering industries.