



SALADS

SALATE • ΣΑΛΑΤΕΣ

CHICKEN CEASAR SALAD €17.00
Green leaf salad with grilled chicken breast, Parmesan flakes and croutons with home-made Caesar dressing
Grüner Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Parmesanflocken und Croutons mit hausgemachtem Caesardressing
Πρόσθινη σαλάτα με κοτόπουλο σχάρας, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και σπιτικό ντρέσινγκ
1 3 4 6 7 8 9 10 11

Added avocado / Mit Avokado / Με επιπλέον αβοκάντο €3.00

AVOCADO & QUINOA SALAD €15.50
Green salad with avocado, quinoa, cherry tomatoes, pomegranate, carrots served with an orange-maple syrup-mustard dressing
Grüner Salat mit Avocado, Quinoa, Kirschtomaten, Granatäpfel, Mohrrüben serviert mit einem Dressing aus Apfelsinen, Ahornsirup und Senf
Πρόσθινη σαλάτα με αβοκάντο, κινόα, ντοματίνια, ρόδι, καρβό. Σερβίζεται με ντρέσινγκ μουςτάρδας με σιρόπι σφενδάμου και πορτοκάλι
1 3 4 6 7 8 9 10 11

Added grilled prawns with honey-mustard sauce €3.00
Zuwahl gegrillte Garnelen mit Honig-Senfsoße
Με επιπλέον γαρίδες στη σχάρα με σως από μέλι και μουςτάρδα 2 4
Added oven baked salmon with honey-mustard sauce €5.00
Zuwahl ofengebackener Lachs mit Honig-Senfsoße
Με επιπλέον σολομό στον φούρνο με σως από μέλι και μουςτάρδα 4

GREEK VILLAGE SALAD €12.00
Chunks of tomato, cucumber, bell peppers, onion, Feta, olives and warm pita bread
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta und Oliven mit warmen Pita
Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με ντομάτες, αγγουράκια, πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές και πίτα
3 5 6 7 8 9 10 11

VEGAN OPTION: with vegan feta / mit Veganer Feta / Με Βίγκαν φέτα

CAPRESE SALAD €15.00
Marinated cherry tomatoes, rocket leaves, Mozzarella pearls, avocado, ciabatta croutons with home-made basil pesto and drizzles of Balsamic glaze
Marinierte Kirschtomaten, Rucola, Mozzarella-Perlen, Avocado, Ciabatta-Croutons mit hausgemachtem Basilikumpesto und mit Balsamico-Glasur beträufelt
Μαριναρισμένα τοματίνια, φύλλα ρόκας, πέρλες μοτσαρέλας, αβοκάντο, κρουτόν τσιαμπάτσας με σπιτικό πέστο βασιλικού σε γλάσο μπαλσάμικου
1 3 4 7 8 9 11

SMALL PLATES

KLEINE TELLER • ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ

COLD • KALTE • ΚΡΥΑ

HOME-MADE TZATZIKI €6.00
Yogurt dip with cucumber, garlic and dry mint. Served with crispy pita
Dip aus Joghurt, Gurken, Knoblauch und Minze. Serviert mit knusprigem Pita
Σπιτικό τζατζίκι με τραγανή πίτα
1 4 6 7 11

HOME-MADE HUMMUS WITH CUMIN €6.00
Chickpea and tahini dip flavoured with cumin and served with crispy pita
Hausgemachten Kichererbsen- und Tahini-Dip mit Kumin. Serviert mit knusprigem Pita
Σπιτικό χούμους με τραγανή πίτα
1 4 6 7 10 11

HOME-MADE TARAMOSALATA €6.00
Home-made fish roe dip
Hausgemachter Fishrogen-Dip
Σπιτική ταρामοσαλάτα
1 4 6 11

HOME-MADE TYROKAFTERI €7.00
Feta cheese crushed with Florina peppers and chilies
Feta-Käse zerkleinert mit Florina-Paprika und Chilis
Σπιτική τυροκαυτερή – θρυμματισμένη φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι
1 4 11

FALAFEL ON LEBANESE BREAD €11.50
Baked falafel with tahini and served with Fattoush salad on Lebanese bread
Gebackene Falafel mit Tahini-Dip und mit Fattoush (ein libanesischer Brotsalat) auf einem libanesischen Brot serviert
Φαλάφελ στο φούρνο με ταχίνι. Σερβίζεται με σαλάτα Φατούς και τραγανή Λιβανέζικη πίτα
1 4 6 7 10 11

HERBED GOAT CHEESE BRUSCHETTA €13.00
Herbed goat cheese bruschetta with avocado, rocket leaves, tomato, basil pesto, and balsamic glaze
Kräuter-Ziegenkäse-Bruschetta mit Avocado, Rucola, Tomato, Basilikum-Pesto und Balsamico-Glasur
Μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο, ρόκα, ντομάτα, πέστο βασιλικού και γλάσο μπαλσάμικου
1 3 4 7 8 11

CRISPY PRAWN TACO €14.00
Soft tortilla filled with crispy prawns, Pico de Gallo, avocado, lettuce, fresh lime, Chimichurri and sweet chilli mayonnaise
Weiche Tacos mit knusprigen Garnelen, Pico de Gallo, Avocado, Blattsalat, frischer Limette, Chimichurri und süße Chili-Mayonnaise
Μαλακή τортίγια γεμισμένη με τραγανές γαρίδες, σάλτσα Pico de Gallo, αβοκάντο, μαρούλι, φρέσκο λάιμ, χιμιτςουρί και γλυκιά σάλτσα τσίλι με μαγιονέζα
1 3 4 7 10 11

PRAWN BOWL €14.00
Quinoa covered with poached prawns, avocado, edamame beans, cucumber, radish, wakame seaweed and carrots with an orange dressing
Garnelen Bowl mit Quinoa, Avocado, Edamamebohnen, Gurken, Rettich, Wakame Sealgeln und Karotten mit einem hausgemachten Apfelsinendressing
Μπουρλά με γαρίδες, κινόα, αβοκάντο, φασόλια σόγιας, ντοματίνια, αγγούρι, ραπάντζι, φύκια wakame και καρτότο σε σπιτική σως πορτοκαλιού
1 2 4 6 8 9 10 11

HO T • W A R M E • Z E S T A

GRILLED HALLOUMI WITH FIG CHUTNEY €7.50
Gegrillter Halloumi mit Feigen-Chutney
Χαλλούμι σχάρας με τσάντσει σούτς 10 11

MEDITERRANEAN GREEK PITA €7.50
Grilled Greek pita bread with black olive tapenade topped with smoked aubergine, cherry tomatoes, artichoke hearts, and balsamic glaze
Gegrilltes Griechisches Pitabrot mit Oliventapenade, geräucherter Aubergine, Kirschtomaten, Artischocken und Balsamico Glaze
Ελληνική πίτα με πατέ μαύρης ελιάς, καπνιστή μελιτζάνα, ντοματίνια, καρδιάς αγκινάρας και γλάσο μπαλσάμικου 10 11

CRISPY CALAMARI €15.00
Deep fried baby squid on a bed of salad leaves with Sriracha mayonnaise
Frittierte Calamari auf Salatblätter und mit Sriracha-Mayonnaise
Τηγανιτό καλαμαράκι σε πράσινα φύλλα σαλάτας και μαγιονέζα Sriracha 1 3 5 6 7 8 9 10 11 14 15

GRILLED OCTOPUS €15.00
Grilled octopus with olive oil and lemon dressing
Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl und Zitronene
Χταποδάκι σχάρας με λαδολέμονο 3 5 7 8 9 10 11 14 15

MEDITERRANEAN CRISPY PRAWNS €14.50
in lime and mayo dressing
Knusprige Garnelen in eine Limettenmayonnaise
Τραγανιστές γαρίδες Μεσογείου με απαλή σάλτσα απο λάιμ και μαγιονέζα 1 2 3 4 6 10 11 15

PASTA

NUDELN • ΖΥΜΑΡΙΚΑ

CASARECCE MEDITERRANEAN €15.50
Sicilian twisted shape pasta in fresh tomato basil sauce, topped with rocket leaves, smoked aubergines, thick Parmesan flakes and creamed Burrata cheese
Sizilianische gedrehte Nudeln mit frischer Tomaten-Basilikumsoße, Rucola, geräucherter Aubergine, dicke Parmesanflocken und cremige Burrata Käse
Σικελιανό συμαρικό Κασαρέτσε με φρέσκια σάλτσα τοματός-βασιλικού, ρόκα, καπνιστές μελιτζάνες, χοντρές νιφάδες Παρμεζάνας και κρεμώδες ιταλικό τυρί Μπουράτα
1 3 4 7 9 11

SPAGHETTI BOLOGNESE €15.50
Spaghetti with mincemeat* sauce and grated anari cheese
Spaghetti mit Hackfleischsoße* und geriebenen Anari-Käse
Σπαγγέτι με κιμά* και τριμμένη αναρή
1 3 4 6 7 9 11

PENNE WITH CHICKEN AL PESTO €16.50
Penne with chicken in fresh pesto sauce and chunky Parmesan flakes
Penne mit Hähnchen in frischer Pestosoße und dicke Parmesanflocken
Πέννες με κοτόπουλο σε φρέσκια σάλτσα πέστο και χοντρές νιφάδες παρμεζάνας
1 3 4 6 7 8 9 11 15

RAVIOLACCI WITH RICOTTA & SPINACH €15.50
Large Ravioli with spinach and Ricotta served with tomato basil sauce and olive oil and chunky Parmesan flakes
Große Ravioli mit Ricotta und Spinat. Serviert mit Tomaten-Basilikumsoße und Olivenöl-Puder und dicke Parmesanflocken
Μεγάλα ραβιόλι με τυρί ρικότα και σπανάκι σε σάλτσα ντομάτας-βασιλικού και ελαιόλαδο και χοντρές νιφάδες παρμεζάνας
1 3 4 7 9 11

LEMON PRAWN PAPPARDELLE €15.50
Prawns on pappardelle pasta with baby spinach, onion, fennel, fresh dill and celeriac purée. Topped with Feta crumbles and lemon coriander glaze
Garnelen auf Pappardelle-Nudeln mit Babyspinat, Zwiebeln, Fenchel, frischer Dill und Selleriepüree. Mit Feta-Streuseln und Zitronen-Koriander-Glasur beträufelt
Γαρίδες με ζυμαρικά παπαρδέλε και baby σπανάκι, κρεμμύδι, μέραθο, φρέσκο άνηθο και πουρέ σελινόριζας, γαρνιρισμένες με θρυμματισμένη φέτα και γλάσο λεμονιού-κόλιανδρου
1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 15

VEGETARIAN OPTION: without prawns / ohne Garnelen / χωρίς γαρίδες €13.50

S O U P O F T H E D A Y

€5.00

TAGESSUPPE • ΣΠΙΤΙΚΗ ΣΟΫΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

FROM THE GRILL

VOM GRILL • ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

BBQ CHICKEN THIGHS €18.50
With home-made BBQ sauce
Hähnchenschenkel mit hausgemachter BBQ-Soße
Μπούτσια κοτόπουλου στη σχάρα με σπιτική σως μπάρμπεκιου
10 11 15

GRILLED BONE-IN PORK LOIN €24.00
Bone-in pork chops* marinated with spices from traditional Cypriot herbs and served with mustard grain with a touch of Cognac
Schweinекoteletts* am Knochen mariniert mit Gewürzen aus traditionellen Zypriotischen Kräutern, serviert mit Senfkörnern und einem Hauch Cognac
Χοιρινά μελισολάκια* μαριναρισμένα με μπαχαρικά απο παραδοσιακά κυπριακά βότανα. Σερβίζονται με κόκκους μουςτάρδας με νότες κονιάκ
10 11 15

All grilled dishes are served with a side salad and Mediterranean vegetables with either French fries OR sautéed new potatoes OR wild rice
Alle gegrillten Gerichte werden mit einem Beilage Salat, mediterranen Gemüse und entweder mit Pommes frites ODER mit frische sautierte Kartoffeln ODER Wildreis serviert
Όλα τα φαγητά της σχαράς σερβίζονται με συνοδευτική σαλάτα, μεσογειακά λαχανικά και είτε με πατάτες τηγανιτές ή φρέσκες baby πατάτες ή άγριο ρύζι

CRISPY CHICKEN BURGER €20.00
Crispy chicken burger with Cheddar cheese, lettuce, tomato, cucumber, home-made mayonnaise, balsamic glaze, and French fries
Knuspriger Hähnchenburger mit Cheddarkäse, Salat, Tomato, Gurke, hausgemachter Mayonnaise, Balsamico-Glasur und Pommes Frites
Τραγανό μπιφτέκι κοτόπουλου με τυρί τσένταρ, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, σπιτική μαγιονέζα, γλάσο μπαλσάμικου και πατάτες τηγανιτές
1 3 4 6 7 8 9 10 11 15

PREMIUM HOME-MADE BLACK ANGUS BEEFBURGER €21.00
Black Angus beefburger with Cheddar cheese, smoked bacon*, balsamic caramelized onions, lettuce, tomato, cucumber, and home-made Ranch and BBQ sauce. Served with French fried potatoes
Hausgemachter Black Angus Rindsburger mit Cheddar-Käse, geräucherter Speck*, Balsamico-karamellierte Zwiebeln, Salat, Gurken und hausgemachte Ranch-Soße und BBQ-Soße. Mit Pommes Frites serviert
Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι Black Angus με τυρί Τσένταρ, καπνιστό μπέικον*, καραμελωμένο κρεμμύδι με μπαλσάμικο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, σπιτική σάλτσα Ράντς και μπάρμπεκιου. Σερβίζονται με πατάτες τηγανητές
1 3 4 7 10 11 15 16

FROM THE SEA

KÖSTLICHKETTEN AUS DEM MEER • ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

GOLDEN FRIED CALAMARI - BABY SQUID €19.50
Frittierte Calamari
Τηγανιτό καλαμαράκι
1 3 10 11 15

GRILLED WHOLE CALAMARI €25.50
Served with fava purée, lemon olive oil dressing
Gegrillte ganze Calamari mit Saubohnenpüree und eine Olivenöl- und Zitronendressing
Καλαμάρι σχάρας, συνοδεύεται με φάβα και λαδολέμονο
3 5 6 7 8 9 10 11 15 16

GRILLED OCTOPUS €26.00
Served with fava purée, lemon olive oil dressing
Gegrillter Tintenfisch mit Saubohnenpüree und eine Olivenöl- und Zitronendressing
Χταπόδι σχάρας, συνοδεύμενο με φάβα και λαδολέμονο
3 5 6 7 8 9 10 11 15 16

GRILLED HERB CRUSTED SALMON FILLET €23.50
Served with quinoa and avocado tabbouleh
Lachsfilet mit Kräuterkrust, gegrillt und mit Quinoa-und Avocado Tabbouleh serviert
Σολομός φιλέτο στη σχάρα με κρούστα μπαχαρικών συνοδεύεται με ταμπουλέ από κινόα και αβοκάντο
1 3 4 5 6 7 8 9 10 11 15 16

GRILLED SEA BASS €20.50
Served with quinoa and avocado tabbouleh
Gegrillter Seebarsch mit Quinoa- und Avocado Tabbouleh serviert
Λαυράκι στη σχάρα, συνοδεύεται με ταμπουλέ από κινόα και αβοκάντο
1 3 4 5 6 7 8 9 10 11 15 16

PRAWNS & CALAMARI ORZOTTO SAGANAKI €16.50
Orzo pasta with prawns in a luscious tomato bisque sauce flavoured with Ouzo and topped with Feta
Orzo-Nudeln mit Garnelen in eine cremige Tomatenbisque-Soße mit Ouzo verfeinert und mit Feta beträufelt
Κριθαράκι με γαρίδες σε μπισκ ντομάτας αρωματισμένα με Ούζο και τυρί φέτα
1 2 4 7 9 10 11 15

All fish and seafood are served with olive oil and lemon dressing
OR Remoulade sauce 3 7 10 and a side salad, and French fries OR sautéed baby new potatoes 7 OR wild rice 7
Alle Fisch- und Meeresfrüchtegerichte werden mit Olivenöl und Zitronendressing 3 7 10 ODER Remoulade serviert und mit einem Beilage Salat, und entweder mit Pommes frites ODER mit frische sautierte Frühlingkartoffeln 7 ODER mit Wildreis serviert 7
Όλα τα θαλασσινά σερβίζονται με λαδολέμονο ή σάλτσα Ρεμουλάντ 3 7 10 και με συνοδευτική σαλάτα, και είτε με πατάτες τηγανιτές ή φρέσκες πατάτες baby 7 ή άγριο ρύζι 7

CYPRUS DISHES

ZYPIOTISCHE GERICHTE • ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

TRADITIONAL MOUSSAKA €15.00
Traditional dish. Layers of vegetables and mincemeat* with Halloumi and mint, topped with Béchamel sauce. Served with a side salad village-style
Traditioneller Moussaka. Schichten von Mediterrane Gemüse und Hackfleischsoße* mit Halloumi und Minze und mit Béchamelsoße abgedunet. Bauernsalat als Beilage
Παραδοσιακός μουσακάς. Στρώσεις από λαχανικά, κιμάς*, χαλλούμι με δυόσμο και σάλτσα μπεσαμέλ. Σερβίζεται με μικρή χωριάτικη σαλάτα
1 3 4 7 9 11

VEGETARIAN MOUSSAKA €15.00
Vegetarischer Alternative / χορτοφαγική επιλογή
1 3 4 6 7 8 9 10 11

CHICKEN SOUVLAKI WITH PITA €16.00
Served with French fried potatoes, salad and tzatziki or mustard-mayonnaise sauce
Hähnchenspieß mit Pita. Serviert mit Pommes frites, Salat, Tsatsiki oder Senfmayonnaise
Κοτόπουλο σουβλάκι με πίτα και πατάτες τηγανητές, σαλάτα και τζατζίκι ή σάλτσα μουςτάρδα-μαγιονέζα
1 3 4 5 6 7 8 9 10 11 15 16

LAMB 'KLEFTIKO' €24.00
Traditional roasted lamb with roast potatoes, rice and side salad village-style
Lammfleisch traditionell im Ofen gebacken mit Kartoffeln, Reis und Beilagensalat
Αρνί κλέφτικο με πατάτες, ρύζι και μικρή χωριάτικη σαλάτα
5 7 9 10 11

DESSERTS

NACHSPEISEN • ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CHOCOLATE PIE €8.00
Topped with dark chocolate ganache and served with vanilla ice cream
Köstlicher Schokoladenkuchen Mit dunkler Schokoladen-Ganache garniert und mit Vanilleeis serviert
Λαχταριστή σοκολατόπιτα με γκανάζ μαύρης σοκολάτας και παγωτό βανίλια
1 3 4 5 6 7 8 10 11

CRÈME BRÛLÉE €8.00
Creamy vanilla custard with crunchy caramelised sugar, fresh berries and strawberry sorbet
Cremiger Vanillepudding mit karamellkniste, Zucker, frischen Beeren und Erdbeersorbet
Κρέμα βανίλιας με τραγανή καραμελωμένη ζάχαρη, φρέσκα μούρα και σαρμπέ φράουλας
1 3 4 7 8 10 11 15

STRAWBERRY CHEESECAKE €8.00
Served with fresh strawberry sauce
Erdbeer-Käsekuchen mit frischer Erdbeersoße serviert
Τσίτσεϊκ φράουλας, σερβίζεται με φρέσκια σάλτσα από φράουλες
1 3 4 6 7 10 11

SEASONAL FRESH FRUIT CUTS
Served with chocolate and vanilla dips
Frische Saisonsfrüchte mit Schokoladen-Dip und Vanille-Dip serviert
Κομμένα εποχιακά φρέσκα φρούτα, σερβίζεται με ντίπς σοκολάτας και βανίλιας
for 1 person / für 1 Person / για 1 άτομο €10.00
for 2 persons / für 2 Personen / για 2 άτομα €18.00
1 3 6 7 8

Vegan Option: without dips / ohne Dips / χωρίς ντίπς 1 3 4 6 7 8

ICE CREAM SELECTION
Vanilla, strawberry, chocolate, banana
Eis Ihrer Wahl
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Banane
Παγωτά της επιλογής σας
Βανίλια, φράουλα, σοκολάτα, μπανάνα

1 scoop / 1 Kugel / 1 μπάλα €2.00
2 scoops / 2 Kugeln / 2 μπάλες €3.80
3 scoops / 3 Kugeln / 3 μπάλες €5.40

Please ask for assistance, if you require any information regarding our dishes or ingredients. Specific information can be provided to our guests with food intolerances.

Bitte fragen Sie unser Personal, falls Sie weitere Informationen zu unseren Gerichten oder Zutaten benötigen. Bei spezifischen Informationen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten helfen wir Ihnen gerne weiter.

Μπορείτε να ζητήσετε τη βοήθειά μας, εάν χρειάζεστε οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα πιάτα ή τα συστατικά τους. Μπορούν να δοθούν συγκεκριμένες πληροφορίες στους πελάτες μας με τροφικές δυσανεξίες.

DRINKS

All prices are in Euros and include V.A.T. • Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive MwSt. • Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α.