

## SMALL PLATES • ΠΙΑΤΑΚΙΑ

### 🌿 CHEF'S MARINATED OLIVES • ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ • €3.50

Jumbo olives with Mediterranean herbs in vinegar and virgin olive oil  
Μεγάλες ελιές με μεσογειακά καρυκεύματα μέσα σε ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο

### 🌿 CUMIN HUMMUS • ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ • €4.00

Homemade hummus with cumin, served with baked pita bites, toasted almonds, basil pesto  
Σπιτικοί χούμοι με κύμινο, συνοδεύονται με πίτα ψητή, καβουρδισμένα αμύγδαλα, πέστο βασιλικού

🌿 **Vegan Option:** without basil pesto | χωρίς πέστο βασιλικού

### TARAMOSALATA • ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ • €4.00

Home-made Fish roe dip topped with pink pepper corns and fresh dill  
Σπιτική ταραμοσαλάτα με άνηθο, ροζ πιπέρι

### 🌿 HAND CUT POTATOES • ΧΟΝΔΡΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ • €4.00

Fresh skin-on potatoes topped with grated halloumi and mint  
Φρέσκες πατάτες με τη φλούδα, συνοδεύονται με τριμμένο χαλούμι και δυόσμο

🌿 **Vegan option:** without grated Halloumi | χωρίς τριμμένο χαλούμι

### 🌿 MED BREADS • ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΨΩΜΙΑ • €4.50

Accompanied with trio of dips, virgin olive oil with balsamic vinegar, tomato sauce with herbs, spicy feta-cheese dip | Συνοδεύονται με τρία ντιπς, παρθένο ελαιόλαδο

### 🌿 WHOLE BAKED HALLOUMI • ΨΗΤΟ ΧΑΛΟΥΜΙ • €8.00

Traditional Halloumi with virgin olive oil, mint and fig marmalade  
Χαλούμι με παρθένο ελαιόλαδο, δυόσμο και μαρμελάδα σύκου

### CRISPY BABY CALAMARI • ΤΡΑΓΑΝΙΣΤΟ ΜΙΚΡΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ • €7.50

Served with Greek pita, basil pesto, aubergine Caronata, carob glaze, olive tapenade  
Σερβίρεται με Ελληνική πίττα, πέστο μπασιλικού, μελιτζάνα Καπονάτα, χαρουπόμελο, πάστα ελιάς

### MEDITERRANEAN OCTOPUS • ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ • €7.50

Served with fava, sun dried tomato-basil sauce, balsamic glaze, capers  
Σερβίρεται με φάβα, σάλτσα λιαστής ντομάτας με βασιλικό, γλάσο μπαλσάμικου, κάπαρη

### GRILLED KING PRAWNS (6) • ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ (6) • €9.50

Marinated King prawns with citrus & herbs served with spicy mayonnaise, virgin olive oil with lemon  
Μεγάλες γαρίδες μαριναρισμένες σε σος με εσπεριδοειδή και βότανα, σερβίρονται με πικάντικη μαγιονέζα/ παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι

### MARINATED CHICKEN KEBAB • ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ • €8.00

Skewers of chicken breast marinated in yoghurt sauce, peppers and onion. Served with Greek pita and Tzatziki  
Σουβλάκι από κοτόπουλο στήθος μαριναρισμένο σε σάλτσα από γιαούρτι, πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με Ελληνική πίτα και τζατζίκι

### BEEF SLIDERS TRIO • ΤΡΙΟ ΒΟΔΙΝΩΝ ΣΛΑΙΝΤΕΡ • €13.50

Mini brioche, home-made burgers, tomato marmalade, avocado salsa, feta cheese, Hiomeri (dried ham)  
Μίνι μπριός, σπιτικά μπέργκερς, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα αβοκάντο, τυρί φέτα, χοιρομέρι

### 🌿 GREEN BURGER • €10.50

Juicy plant-based burger made with natural ingredients. Served with vegan cheese, tomato, lettuce and guacamole in a spinach bun.

Ζουμερό φυτικό μπιφτέκι με φυσικά συστατικά. Σερβίρεται με vegan τυρί, ντομάτα, μαρούλι και γκουακαμόλε σε ψωμάκι από σπανάκι.

## CRISP SALADS • ΣΑΛΑΤΕΣ

### 🌿 CYPRUS VILLAGE SALAD • ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ • €8.00

Romaine lettuce, rocket, tomato, cucumber, green pepper, capers, black olives, spring onion, radish, celery, pita crusts, olive oil and fresh lemon dressing, minty sea salt  
Μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, αγγούρι, πράσινο πιπέρι, κάπαρη, μαύρες ελιές, φρέσκο κρεμμύδι, ραπανάκι, σέλινο, πίτα ψητή, παρθένο ελαιόλαδο, σάλτσα από λεμόνι, δυόσμο και θαλασσινό αλάτι

### WELLNESS • €8.50

Mixed green leaves, grilled chicken breast, baked cherry tomatoes, quinoa, avocado, pomegranate, almond flakes, carrot ribbons, dressing of lavender-honey, mustard and orange  
Πράσινη σαλάτα, στήθος κοτόπουλου σχάρας, ψητά ντοματίνια, κινόα, αβοκάντο, ρόδι, νιφάδες αμυγδάλου, καρότο, σάλτσα μέλι λεβάντας, μουστάρδα και πορτοκάλι

**Option with king prawns | Επιλογή με γαρίδες +€2.50**

🌿 **Vegan option:** oyster mushroom & sweet potatoes replacing chicken and maple syrup dressing | Άγρια μανιτάρια-α-γλυκοπατάτα αντί κοτόπουλο και σιρόπι σφενδάμου

## SWEET TREATS • ΓΛΥΚΑ

### 🌿 SEASONAL FRESH FRUIT CUTS WITH DIPS • €10.00

Fresh cut seasonal fruit with vanilla cream and chocolate dips  
Εποχιακά φρέσκα κομμένα φρούτα με ντίπς κρέμας βανίλιας και σοκολάτας

🌿 **Vegan option:** without dips | χωρίς ντίπς

### HOME MADE APPLE CRUMBLE WITH ICE CREAM • €5.00

Σπιτική μηλόπιτα με παγωτό

### CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM • €5.00

Σοκολατίνα λάβα με παγωτό βανίλια

🌿 Vegetarian   🌿 Vegan

All prices are in euros and include taxes and service charges. Some of the dishes served may contain ingredients, which may cause allergies. We are at your disposal should you require any clarification or further details.

*Isola*  
BEACH BAR