

## CRISP SALADS • ΣΑΛΑΤΕΣ

### ✓ GREEK VILLAGE SALAD WITH FETA • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ • €8.00

Tomato, cucumber, green pepper, red onion, feta, Kalamata olives and oregano. Served with tomato crostini and virgin olive oil and lemon dressing.

Ντομάτα, αγγουράκι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές Καλαμάτας και ρίγανη. Σερβίρεται με κροστίνι ντομάτας και παρθένο ελαιόλαδο με σάλτσα λεμονιού.

### SEARED TUNA STEAK SALAD • ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΦΕΤΕΣ ΤΟΝΟΥ • €12.00

Quick seared tuna slices with Mediterranean flavours on a crunchy fresh salad with lettuce, cherry tomatoes, fine green beans, fennel, radish, cucumber and capers. Served with tomato crostini and a fresh lime-lemon and dill dressing

Ελαφρά σοταρισμένες φέτες τόνου με μεσογειακές γεύσεις, με τραγανή φρέσκια σαλάτα από μαρούλι, ντοματίνια, φασολάκια, μάραθο, ραπανάκι, αγγούρι και κάπαρη. Σερβίρεται με κροστίνι ντομάτας και σάλτσα από χυμό λάιμ με λεμόνι και άνηθο

### 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 lime

Πράσινη σαλάτα, στήθος κοτόπουλου σχάρας, ψητά ντοματίνια, κινόα, αβοκάντο, ρόδι, νιφάδες αμυγδάλου, καρότο, σάλτσα από μέλι λεβάντας, μουστάρδα και λάιμ

✓ **Vegan Option** oyster mushroom and sweet potatoes replacing chicken and maple syrup instead of honey in the dressing | Άγρια μανιτάρια και γλυκοπατάτα αντί κοτόπουλο και σιρόπι σφενδάμου αντι για μέλι στην σάλτσα σας

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

## 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

### ✓ TAHINI YOGHURT DIP • ΤΑΧΙΝΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΝΤΙΠ • €4.00

Tahini and strained yoghurt dip topped cucumber, onion and fresh mint

Ταχίνι με στραγγιστό γιαούρτι, συνοδεύεται με αγγουράκι, κρεμμύδι και φρέσκο δυόσμο

### ✓ CUMIN HUMMUS • ΧΟΥΜΟΙ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ • €4.00

Home-made hummus with cumin, served with baked pita bites, toasted almonds and basil pesto

Σπιτικοί χούμοι με κύμινο, συνοδεύονται με πίτα ψητή, καβουρδισμένα αμύγδαλα, πέστο βασιλικού

✓ **Vegan option:** without pita bakes and basil pesto | χωρίς πίτα ψητή και 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 χαλλούμι και δυόσμο

✓ **Vegan option:** without grated Halloumi | χωρίς τριμμένο χαλλούμι

### ✓ 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 με βαλσάμικο ξύδι, ντομάτα με καρυκεύματα και τυροκαυτερή

### ✓ WHOLE BAKED HALLOUMI • ΨΗΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ • €8.00

Traditional Halloumi with virgin olive oil, mint and fig marmalade

Χαλλούμι 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 πίτα, πέστο βασιλικού, μελιτζάνα Καπονάτα, χαρουπόμελο, πάστα ελιάς

### MEDITERRANEAN OCTOPUS • ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ • €7.50

Served with fava, fresh tomato-basil sauce, balsamic glaze, capers

Σερβίρεται με φάβα, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με βασιλικό, γλάσο βαλσάμικου, κάπαρη

### CASSEROLE MUSSELS 300g • ΜΥΔΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ 300 γρ • €9.00

Casserole black mussels with Chardonnay wine and fennel

Αχνιστά μαύρα μύδια κατσαρόλας με Chardonnay κρασί και μάραθο

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

Marinated king prawns with citrus and herbs served with spicy mayonnaise/virgin olive oil and lemon

Μεγάλες Γαρίδες μαριναρισμένες σε σως με εσπεριδοειδή και βότανα, σερβίρονται με πικάντικη μαγιονέζα/παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι

### SEAFOOD ORZOTTO • ΟΡΖΟΤΟ ΨΑΡΙΚΩΝ • €9.00

Orzo pasta, octopus, baby calamari, prawns, mussels, sea bass, lobster cream, Ouzo

Κριθαράκι, χταπόδι, μικρό καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, λαβράκι, κρέμα αστακού, ούζο

### TAGLIOLINI WITH PRAWNS • ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ • €14.00

Tagliolini pasta with king prawns, oyster mushroom, baby spinach, cherry tomato and fennel dolloped in a tomato-prawn bisque

Πάστα ταλιολίνι με μεγάλες γαρίδες, άγρια μανιτάρια, σπανάκι, ντοματίνια και μάραθο μέσα σε σάλτσα ντομάτας-γαρίδας

### SEARED SEA BASS FILLET • ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ • €14.50

Pan seared sea bass fillet with chili flakes, sumac and fresh dill on a bed of aromatic bulgur drizzled with spicy citrus vinaigrette

Λαυράκι σοτέ στο τηγάνι με τσίλι, σουμάκι και φρέσκο άνηθο. Σερβίρεται με αρωματικό πλιγούρι και βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή

## SMALL PLATES • ΠΙΑΤΑΚΙΑ

### ✓ 'ΚΟΛΟΚΙΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ' & ΤΖΑΤΖΙΚΙ • ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ & ΤΖΑΤΖΙΚΙ • €7.50

Fried courgette balls with cheese, spring onion, dill and mint, served with tzatziki  
Κολοκυθοκεφτέδες με τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, δυόσμο, σερβίρονται με τζατζίκι

### 'ΚΟΛΟΚΑΣΙ' & 'ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ' • ΚΟΛΟΚΑΣΙ & ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ • €8.00

Taro and stuffed vine leaves with minced meat in tomato sauce  
Κολοκάσι και ντολμάδες σε σάλτσα ντομάτας

### HOME-MADE MOUSSAKA • ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ • €9.00

Layers of aubergine, zucchini, potato, spices, minced meat, cheese cream gratin  
Στρώσεις από μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα, κιμάς με βότανα, κρέμα τυριών ογκρατέν

### ✓ Vegan option Quinoa replacing minced meat | Κινόα αντί κιμάς • €9.00

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

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

### MARINATED CHICKEN KEBAB • ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ 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

### MARINATED BEEF KEBAB • ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ • €14.00

Beef marinated in virgin olive oil with Mediterranean herbs and sumac, bell peppers, tomato, red onion and Kalamata olives. Served with sauce Béarnaise and aubergine dip  
Μοχαρίσιο κρέας μαριναρισμένο σε παρθένο ελαιόλαδο με μεσογειακά βότανα και σουμάκι, πιπεριές, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας. Σερβίρεται με σάλτσα μπεαρνέζ και ντιπ μελιτζάνας

## ISOLA DINNER EXPERIENCE

(from 19:00 and for a minimum 2 persons ordering)

### FISH • ΨΑΡΙ • €60.00

Greek village salad, Med breads with trio of dips, taramosalata (fish roe with dill and pink peppercorns), hand cut potatoes with grated halloumi and mint, crispy baby calamari with basil pesto and aubergine Caponata, fried courgette balls with tzatziki, seafood orzotto, seared sea bass with aromatic bulgur, mastic ice cream with halva, toffee sauce and roasted almonds.

Κυπριακή χωριάτικη σαλάτα, Μεσογειακά ψωμιά με 3 ντιπς, ταραμοσαλάτα με άνηθο και ροζ πιπέρι, χονδροκομμένες πατάτες με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο, τραγανιστό μικρό καλαμάρι με πέστο βασιλικού και μελιτζάνα Καπονάτα, κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ορζότο ψαρκών, φιλέτο λαυράκι σωτέ με αρωματισμένο πλιγούρι, παγωτό μαστίχα με χαλουβά, σάλτσα καραμέλας και καβουρδισμένα αμύγδαλα.

### MEAT • ΚΡΕΑΣ • €55.00 (for 2 people/για 2 άτομα)

Greek village salad, Med breads with trio of dips, cumin hummus, baked Halloumi, hand cut potatoes, tarot with stuffed vine leaves, marinated chicken kebab with Greek pita and tzatziki, beef sliders trio. Strawberry cheesecake served with strawberry sorbet.

Κυπριακή χωριάτικη σαλάτα, Μεσογειακά ψωμιά, χούμους με κύμινο, ψητό χαλλούμι, χονδροκομμένες πατάτες τσιπς, κολοκάσι με ντολμάδες, μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι με ελληνική πίτα και τζατζίκι, βοδινό σλάιντερ. Τσιζκέϊκ με φράουλες, σερβίρεται με σορμπέ φράουλας.

## PLATTERS • ΠΙΑΤΕΛΕΣ

### CHEESE & CHARCUTERIES • ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ • €15.00

Selected cheeses and dried meats with accompaniments  
Επιλογή τυριών και αλλαντικών με συνοδευτικά

### ✓ SEASONAL FRESH FRUIT CUTS WITH DIPS

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΚΟΜΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ • €10.00

Chocolate sauce dip and vanilla cream dip  
Σως σοκολάτας ντιπ και κρέμα βανίλια ντιπ

✓ Vegan option: without dips | χωρίς ντιπς

✓ Vegetarian ✓ Vegan

Prices are in euro and include all legal taxes.

## SWEET TREATS • ΓΛΥΚΑ

### MASTICHA & HALVA ICE CREAM • ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΣΤΙΧΑ & ΧΑΛΟΥΒΑ • €4.50

Toffee sauce and roasted almonds  
Σάλτσα καραμέλας και καβουρδισμένα αμύγδαλα

### DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE • ΜΟΥΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΚΡΕΜΑΣ ΑΠΟ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ • €6.00

Served with fresh berries on a raspberry coulis  
Σερβίρεται με φρέσκα μούρα και σάλτσα βατόμουρων

### ORANGE CAKE & VANILLA ICE CREAM • ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ & ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ • €5.00

### STRAWBERRY CHEESECAKE • ΤΣΙΖΚΕΪΚ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ • €5.00

Served with strawberry sorbet  
Σερβίρεται με σορμπέ φράουλας

### ICE CREAM • ΠΑΓΩΤΟ • €2.00 per scoop

Vanilla, dark chocolate, blueberry, lemon, mastic  
Βανίλια, μαύρη σοκολάτα, βατόμουρο, λέμονι, μαστίχα

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