

SALAD
BAR

€12.00

Salad buffet
Salatbuffet
Μπουφέ σαλάτων

FULL BUFFET LUNCH

VOLLES MITTAGSBUFFET
ΠΛΗΡΗΣ ΜΠΟΥΦΕΣ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

€28.00

Buffet with salads, hot dishes and desserts
Buffet mit Salat, warme Gerichte und Nachspeisen
Μπουφέ με σαλάτες, ζεστά πιάτα και επιδόρπια

SALADS

SALATEN • ΣΑΛΑΤΕΣ

Chicken Caesar Salad €15.00

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

Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο στήθος, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και σπιτική σάλτσα του Καίσαρα

① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

Added avocado / Mit Avokado / Με επιπλέον αβοκάντο +€3.00

Avocado & Quinoa Salad €14.00

Green salad with avocado, quinoa, cherry tomatoes, pomegranate, carrots, goji berries and almond flakes served with an orange-maple syrup-mustard dressing

Grüner Salat mit Avocado, Quinoa, Kirschtomaten, Granatäpfel, Mohrrüben, Goji-Beeren und Mandelflocken serviert mit einem Dressing aus Apfelsinen, Ahornsirup und Senf

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, κινόα, ντοματίνια, ρόδι, καρτό, μούρα γκότζι και νιφάδες αμυγδαλιού. Σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας με σιρόπι σφενδαμού και πορτοκάλι

① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

**Added grilled prawns with honey-mustard sauce /
Zuwahl gegrillte Garnelen mit Honig-Senfsoße /
Με επιπλέον γαρίδες στη σχάρα από μέλι και μουστάρδα +€3.50**

②

**Added oven baked salmon with honey-mustard sauce /
Zuwahl ofengebackener Lachs with Honig-Senfsoße /
Με επιπλέον σομόλι στον φούρνο με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα +€4.00**

④

Greek Village Salad €10.00

Chunks of tomato, cucumber, green 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, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές και ζεστή πίτα.

Vegan Option: with vegan feta/mit Veganer Feta/ Με Βήγκαν φέτα ① ⑦

Cesar Salad with Grilled Calamari €19.00

Iceberg salad and romaine lettuce with grilled calamari, cherry tomatoes, and avocado. Topped with herbed croutons and Parmesan flakes and drizzled with home-made Caesar dressing

Eisberg- und Römersalat mit gegrilltem Tintenfisch, Kirschtomaten und Avocado. Mit Kräutercroutons und Parmesanflocken garniert und mit hausgemachtem Caesardressing beträufelt

Πράσινη σαλάτα με κλαδάκι σχάρας, ντοματίνια, αβοκάντο. Σερβίρεται με αρωματικά κρουτόν, νιφάδες παρμεζάνας και σπιτική σάλτσα του Καίσαρα.

① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

SMALL PLATES

KLEINE TELLER • ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ

COLD • KALTE • ΚΡΥΑ

Home-made Tzatziki €4.50

Yogurt dip with cucumber, garlic and dry mint. Served with crispy pita

Dip aus Joghurt, Gurken, Knoblauch und Minze. Serviert mit knusprigem Pita

Σπιτικοί τζατζίκι με τραγανή πίτα

① ⑦

Home-made Hummus with Cumin €4.50

Chickpea and tahini dip flavoured with cumin and served with crispy pita

Hausgemachten Kichererbsen- und Tahini-Dip mit Kumin. Serviert mit knusprigem Pita

Σπιτικοί χούμοι με τραγανή πίτα

① ⑩

Local Home-made Dips with Pita €12.00

Taramosalata, aubergine dip and tahini dip with crispy pita

Fishrogeni, Auberginen-Dip und Tahini mit knusprigem Pita

Σπιτική ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα και ταχίρι με τραγανή πίτα

① ④ ⑦ ⑩

Beetroot & Goats Cheese with Berries Dressing €14.00

Pickled beet, goat cheese, quinoa, rucola, dry figs, avocado, and croutons

Eingelegte rote Beete, Schafkäse, Quinoa, Rucola, getrocknete Feigen, Avocado und Croutons

Παντζάρι τουρσί, κατσικίσιο τυρί, κινόα, ρόκα, αποξηραμένα σύκα, αβοκάντο και κρουτόν

① ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

Octopus Tacos €13.00

Corn tortilla filled with spicy octopus, pico de gallo, avocado, lettuce, chimichurri and fresh lime

Maistorilla gefüllt mit würzigem Tintenfisch, Pico de Gallo, Avocado, Salat, Chimichurri und frischer Limette

Τορτίγια γεμιστή με πικάντικο χταπόδι, Μεξικανική σάλτσα ντομάτας, αβοκάντο, σάλτσα τσιμτσιούρι και φρέσκο λάιμ

① ⑩ ⑫

Falafel on Lebanese Bread €11.00

Baked falafel served with Fattoush salad and tahini on Lebanese bread

Gebackene Falafel mit Tahini-Dip. Mit Fattoush (ein libanesischer Brotsalat) und knusprigem libanesischem Brot serviert

Φαλάφελ στο ψωμί με πατέ μαυρής ελιάς, καπνιστή μελιτζάνα, ντοματίνια και τραγανή Λιβανέζικη πίτα

① ⑩

Cyprus Village Side Salad - per person €4.50

Rocket, lettuce, tomato, cucumber, Feta and olives

Zyriotischer Bauernsalat als Beilage - Pro Person

Μικρή Κυπριακή σαλάτα - συνοδευτικό πιάτο - ανά άτομο

① ⑦

Healthy Prawn Bowl with Home-made Orange Dressing €11.00

Quinoa covered with poached prawns, avocado, edamame beans, cucumber, radish, wakame seaweed and carrots

Garnelen Bowl mit Quinoa, Avocado, Edamamebohnen, Gurken, Rettich, Wakame Seegalgen und Karotten mit einem hausgemachten Apfelsinendressing

Υγιεινό μπολ με γαρίδες, κινόα, αβοκάντο, φασόλια σόγιας εντάμια, αγγουράκι, ραπανάκι, φύκια wakame και καρτό σε σπιτική σάλτσα πορτοκαλιού

① ② ④ ⑤ ⑧ ⑩ ⑫ ⑬

HOT • WARMER • ΖΕΣΤΑ

Halloumi €6.50

Grilled Halloumi cheese with fig chutney

Gegrillter Halloumi mit Feigen-Chutney

Χαλλούμι σχάρας με τσάντζι

① ⑦

Mediterranean Pita €6.50

Grilled pita bread with black olive tapenade topped with smoked aubergine, cherry tomatoes, artichoke hearts and Balsamic glaze

Gegrilltes Pitabrot mit Oliven-Tapenade, geräucherter Aubergine, Kirschtomaten, Artischocken und Balsamico Glaze

Πίτα στη σχάρα με πατέ μαυρής ελιάς, καπνιστή μελιτζάνα, ντοματίνια, καρδιάς ακνιάρδας και βαλσαμικό γλάσο

① ⑩

Crispy Calamari €14.00

Deep fried baby squid on a bed of salad leaves with lemon dressing

Frittiertes Calamari auf Grüner Salat und Zitronendressing

Τηγανίτο καλαμαράκι με ποδαράκια σε πράσινα φύλλα σαλάτας και λαδολέμονο

① ⑫ ⑬

Grilled Octopus €14.00

Grilled octopus with olive oil and lemon dressing

Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl und Zitrone

Χταποδάκι σχάρας με λαδολέμονο

⑫ ⑬

HOME-MADE SOUP OF THE DAY

€5.00

Frische hausgemachte Suppe des Tages
Σπιτική σούπα ημέρας

PASTA

NUDELN • ΖΥΜΑΡΙΚΑ • ΠΑΚΤΑ

Casarecce alla Mediterranea with Burrata €14.00

Sicilian twisted shape pasta in fresh tomato basil sauce, topped with rucola, 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 μακαρόνι Κασαρέτσε με φρέσκια σάλτσα ντομάτας-βασίλικου, ρόκα, καπνιστές μελιτζάνες, χοντρές νιφάδες Παρμεζάνας και κρεμώδες ιταλικό τυρί Μπουράτα.

① ③ ⑦ ⑩ ⑫

Spaghetti Bolognese €14.50

Spaghetti with meat sauce and grated Anari

Spaghetti mit Hackfleischsoße und geriebenen Anari-Käse

Σπαγγέτι με κρέα και τριμμένη ανारी

① ③ ⑤ ⑦ ⑩ ⑫

Penne with Chicken al Pesto €15.00

Penne with chicken in fresh pesto sauce and thick Parmesan flakes

Penne mit Hähnchen in frischer Pestosauce und dicke Parmesanflocken

Πέννες με κοτόπουλο σε φρέσκια σάλτσα πέστο και χοντρές νιφάδες παρμεζάνας.

① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

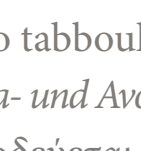
Raviolacci with Ricotta & Spinach €14.00

Large Ravioli with Ricotta and spinach served with tomato basil sauce and olive oil powder and thick 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-βασίλικου και ελαιόλαδο και χοντρές νιφάδες παρμεζάνας.

① ③ ⑦ ⑩ ⑫



FROM THE GRILL

VOM GRILL • ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Grilled Chicken Fillets €17.00

With home-made BBQ sauce or Lavender Honey-mustard sauce

Gegrillte Hähnchenfilets mit hausgemachte B.B.Q. oder Lavendel-Honig-Senfsoße

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με σπιτική σάλτσα μπάρμπεκιου ή σάλτσα μουστάρδας με μέλι και λεβάντα

⑩ ⑫

Grilled Pork Chop with Oregano and Lemon - 350gr €18.00

Gegrilltes Schweinekotelett mit Oregano und Zitrone

Χοιρινή μπριζόλα με ρίγανι και λεμόνι

⑬

Both grilled dishes are served with a side salad and Mediterranean vegetables with either french fries OR sautéed new potatoes OR wild rice.

Beide gegrillten Gerichte werden mit einem Beilage Salat, mediterranen Gemüse und entweder mit Pommes frites ODER mit frische sautierte Kartoffeln ODER Wildreis serviert.

Όλα τα ψημένα στη σχάρα σερβίρονται με συνοδευτική σάλτσα, μεσογειακά λαχανικά και είτε με πατάτες τηγανιτές ή φρέσκες πατάτες ή άγριο ρύζι.

Home-made Black Angus Beefburger with Pesto Mayonnaise with Balsamic Glaze €19.50

Home-made Black Angus beefburger with Mozzarella, prosciutto, lettuce, tomato, cucumber and home-made pesto mayonnaise and Balsamic glaze and French fries

Hausgemachter Black Angus Rindburger mit Mozzarella, Prosciutto, Salat, Tomaten, Gurken, hausgemachter Pesto-Mayonnaise und Balsamico-Glasur und Pommes Frites

Σπιτικό βοδινό μαφλέκι Black Angus με Μοτσαρέλα, προσιούτο, παρούλι, ντομάτα, αγγούρι και σπιτική πέστο μαγιονέζα και βαλσαμικό γλάσο και πατάτες τηγανιτές

① ③ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

Premium Home-made Black Angus Beefburger €19.00

Black Angus beefburger with Cheddar cheese, smoked bacon, balsamic caramelized onion, lettuce, tomato, cucumber and home-made Ranch sauce and BBQ sauce. Served with French fries

Hausgemachter Black Angus Rindburger mit Cheddar-Käse, geräucherter Speck, Balsamico-karamellisierte Zwiebeln, Salat, Tomaten, Gurken und hausgemachte Ranch-Soße und BBQ-Soße. Mit Pommes Frites serviert

Σπιτικό βοδινό μαφλέκι Black Angus με τυρί Τσέดดερ, καπνιστό μπέικον, βαλσαμικό γλάσο, καραμελωμένο κρεμμύδι με βαλσαμικό, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, σπιτική σάλτσα Ραντς και σάλτσα μπάρμπεκιου. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

① ③ ⑩ ⑫ ⑬



FROM THE SEA

KÖSTLICHKETTEN AUS DEM MEER

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Golden Fried Calamari €18.00

Deep fried baby squid

Frittiertes Calamari

Τηγανίτο καλαμαράκι με ποδαράκια

① ⑫ ⑬

Grilled Whole Calamari €24.00

Served with fava purée and lemon olive oil dressing

Gegrillte ganze Calamari mit Favabohnenpuree und eine Olivenöl- und Zitronendressing

Καλαμάρι σχάρας, συνοδεύεται με φάβα και λαδολέμονο

④ ⑫ ⑬

Grilled Octopus €24.00

Served with fava purée and lemon olive oil dressing

Gegrillter Tintenfisch mit Favabohnenpuree und eine Olivenöl- und Zitronendressing

Χταπόδι σχάρας, συνοδεύεται με φάβα και λαδολέμονο

④ ⑫ ⑬

Grilled Salmon Fillet with Herbs Crust €22.00

Served with quinoa and avocado tabbouleh

Lachsfilet mit Kräuterkrust, gegrillt und mit Quinoa- und Avocado Tabbouleh serviert

Σολομός φιλέτο με κρούστα μπαχαρικών στη σχάρα - συνοδεύεται με Ταμπούλε από κινόα και αβοκάντο

① ③ ⑤ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

Grilled Sea Bass €18.00

Served with quinoa and avocado tabbouleh

Gegrillter Seebarsch mit Quinoa- und Avocado Tabbouleh serviert

Λαράκι στη σχάρα - συνοδεύεται με Ταμπούλε από κινόα και αβοκάντο

① ④ ⑤ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

Grilled Tuna Steak €24.00

Served with quinoa and avocado tabbouleh

Gegrilltes Thunfischsteak mit Quinoa- und Avocado Tabbouleh

Φιλέτο τόνου στη σχάρα - συνοδεύεται με Ταμπούλε από κινόα και αβοκάντο

① ③ ⑤ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

Prawns & Calamari Orzotto Saganaki €15.00

Orzo pasta with prawns in a luscious tomato potato sauce flavoured with Parmesan and topped with Feta

Orzo-Nudeln mit Garnelen in eine cremige Tomatenbisque-Soße mit Orzo verfeinert und mit Feta beträufelt

Κρηθαράκι με γαρίδες και μπισκ ντοματίνια αρωματισμένα με Ούζο και τυρί φέτα

① ② ⑦ ⑩ ⑫ ⑬

Seafood Basket for 1 €30.00 for 2 €58.00

Grilled salmon, prawns, swordfish, octopus and fried calamari

Gegrillter Lachs, Garnelen, Schwerfisch, Tintenfisch, und frittiertes Calamari

Σολομός σχάρας, γαρίδες, ξιφίας, χταπόδι και τηγανίτο καλαμαράκι

① ② ③ ⑫ ⑬

All fish and seafood are served with olive oil and lemon dressing or Remoulade sauce ① ⑩ and fried potatoes or sautéed new potatoes ⑦ or wild rice ⑦ and Mediterranean vegetables.

Alle Fisch- und Meeresfrüchtereichte werden mit Olivenöl und Zitronendressing oder Remoulade serviert ① ⑩, dazu als Beilage frittierte oder frische, sautierte Kartoffeln ⑦ oder Wildreis ⑦ und Mediterran Gemüse.

Όλα τα θαλασσινά σερβίρονται με λαδολέμονο ή σάλτσα Ρεμουλάντ ① ⑩, πατάτες τηγανιτές ή φρέσκες πατάτες ⑦ οστέ ή άγριο ρύζι ⑦ και Μεσογειακά λαχανικά.

CYPRUS DISHES

ZYPRIOTISCHE GERICHTE • ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

Lemony Prawns and Spinach Orzotto €14.00

Prawns on orzo pasta risotto with baby spinach, onion, fennel, fresh dill, and celery purée. Topped with crumbled Feta and lemon zest

Garnelen auf Orzo-Nudel-Risotto mit Babyspinat, Zwiebeln, Fenchel, frischem Dill und Selleriepüree. Mit zerbröckeltem Feta und Zitronenzeste garniert.

Γαρίδες λειονάτες σε κρηθαράκι με σπανάκι, κρεμμύδι, μάραθο, φρέσκο άνηθο και πουρέ από σέλινο με τυρί φέτα και ζίσσα από λεμόνι

① ③ ⑦

Moussaka €14.00

Traditional dish. Layers of Mediterranean vegetables and mincemeat with Halloumi and mint, topped with Béchamel sauce. Served with a side salad village-style

Auf traditionelle Art. Schichten von Mediterrane Gemüse und Hackfleischsoße mit Halloumi und Minze und mit Béchamelsauce abgerundet. Bauernsalat als Beilage