

SALADS

SALATEN • ΣΑΛΑΤΕΣ

- Chicken Caesar Salad €16,00**
Green leaf salad with grilled chicken breast, Parmesan flakes and croutons with home-made Caesar dressing
Grüner Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Parmesanflöckchen und Croutons mit hausgemachtem Caesardressing.
Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο σχάρας, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και σπιτική σάλτσα του Καίσαρα
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬
- Added avocado / Mit Avokado / Με επιπλέον αβοκάντο +€3,00**
- Avocado & Quinoa Salad €14,50**
Green salad with avocado, quinoa, cherry tomatoes, pomegranate, carrots, goji berries and almond flakes served with an orange-mameg syrup-mustard dressing
Grüner Salat mit Avocado, Quinoa, Kürschtomaten, Granatapfel, Mohrrüben, Gofji-Beeren und Mandelflocken serviert mit einem Dressing aus Orangensaft, Ahornsirup und Senf
Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, κινόα, ντοματίνια, ρόδι, καρτό, μούρα γκότζι και νιφάδες αμυγδαλιού. Σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας με σιρόπι σφενδαμου και πορτοκάλι
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫ ⑬
- Added grilled prawns with honey-mustard sauce / Zuzwahl gegrillte Garnelen mit Honig-Senfsoße / Με επιπλέον γαρίδες στη σχάρα με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα +€3,50**
- Added oven baked salmon with honey-mustard sauce / Zuzwahl ofengebackener Lachs with Honig-Senfsoße / Με επιπλέον σοκολμό στον φούρνο με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα +€5,00**
- Greek Village Salad €11,00**
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 ντοματίνια, αγγουράκια, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές και ζεστή πίτα.
- Vegan Option: with vegan feta/mit Veganer Feta/ Με βίγκαν φέτα**
⑧ ⑨ ⑩ ⑫

- Dakos Salad €14,50**
With cherry tomatoes, pickled rock samphire, rusk, crispy bread, oregano, red Florida pepper, creamy xinomizithra – Greek whey cheese, extra virgin olive oil and vinegar
Dakos Salat mit Kürschtomaten, eingelegte Meerfenchel, knusprigem Zwiebackbrat, Oregano, rotem Florida-Pfeffer, cremigen Xinomizithra – greichischem Molkenkäse, nativem Olivenöl und Essig
Σαλάτα ντάκος με ντοματίνια, κρέταμο, τουρούσι, ντάκος, ρίγανη, κόκκινη πιπεριά Φλόρινθς, κρεμμύδι ξινομιζήθρα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι
① ⑦ ⑫

SMALL PLATES

KLEINE TELLER • ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ

COLD • KALTE • ΚΡΥΑ

- Home-made Tzatziki €5,00**
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 ⑦
- Home-made Hummus with Cumin €5,00**
Chickpea and tahini dip flavoured with cumin and served with crispy pita
Hausgemachten Kichererbsen- und Tahini-Dip mit Kumin. Serviert mit knusprigem Pita
Σπιτικό χούμοι με τραγανή πίτα
① ⑩
- Home-made Taramasalata €5,00**
Home-made fish roe dip
Hausgemachter Fischrogen-Dip
Σπιτική ταραμοσαλάτα
① ④ ⑦ ⑫
- Home-made Tyrokafteri €6,00**
Feta cheese crushed with Florida peppers and chilies
Feta-Käse zerklüenert mit Florida-Paprika und Chilis
Σπιτική τυροκαυτερή – θρυμματισμένη φέτα με πιπεριές Φλώρινθς και τσίλι
① ⑦ ⑫
- Crispy Prawn Taco €13,00**
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, Salat, frischer Limette, Chimichurri und süße Chili-Mayonnaise
Μαλακή τورتίγια γεμισμένη με τραγανές γαρίδες, σάλτσα Pico de Gallo, αβοκάντο, μαρούλι, φρέσκο λάιμ, τσιμιτσούρι και γλυκιά σάλτσα τσίλι με μαγιονέζα
① ② ③ ④ ⑩ ⑫
- Herbed Goat Cheese Bruschetta €13,00**
Herbed goat cheese bruschetta with avocado, rucola, tomato, basil pesto, and balsamic glaze
Kräuter-Ziegenkäse-Bruschetta mit Avocado, Rucola, Tomate, Basilikum-Pesto und Balsamico-Glasur
Μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο, ρόκα, ντομάτα, πέστο βασιλικού και γλάσο βαλοάμικο
① ⑤ ⑦ ⑫

- Falafel on Lebanese Bread €11,50**
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 φούρνο με ταχίνι. Σερβίρεται με σαλάτα Φατούς και τραγανή Λιβανέζικη πίτα
① ② ③ ④ ⑩ ⑫

- Healthy Prawn Bowl with Home-made Orange Dressing €12,00**
Quinoa covered with poached prawns, avocado, edamame beans, cucumber, radish, wakame seaweed and carrots
Garnelen Bowl mit Quinoa, Avocado, Edamamebohnen, Gurken, Rettich, Wakame Seesalgen und Karotten in einem hausgemachten Apfelsinendressing
Υγιεινό μπολ με γαρίδες, κινόα, αβοκάντο, φασόλια σόγιας ενταμάμε, αγγουράκι, ρατανάκι, φύκια wakame και καρτό σε σπιτική σάλτσα πορτοκαλιού
① ② ④ ⑥ ⑨ ⑩ ⑫ ⑬

HOT • WARME • ΖΕΣΤΑ

- Halloumi €7,50**
Grilled Halloumi cheese with fig chutney
Gegrillter Halloumi mit Feigen-Chutney
Χαλλούμι σχάρας με τσάντνι σύκου
① ⑦
- Mediterranean Pita €7,50**
Grilled pita bread with black olive tapenade topped with smoked aubergine, cherry tomatoes, artichoke hearts and Balsamic glaze
Gegrilltes Pitabrot mit Oliven-Tapenade, geräucherte Aubergine, Kürschtomaten, Artischocken und Balsamico Glaze
Πίτα στη σχάρα με πατέ μαύρης ελιάς, καπνιστή μελιτζάνα, ντοματίνια, καρδές αγκινάρας και βαλοάμικο γλάσο
① ⑫
- Crispy Calamari €14,50**
Deep fried baby squid on a bed of salad leaves with Sriracha mayonnaise
Frittiertes Calamari auf Salatblätter und mit Sriracha-Mayonnaise
Τηγανιτό καλαμαράκι σε πράσινα φύλλα σαλάτας και μαγιονέζα Sriracha
① ③ ④ ⑥ ⑩ ⑫ ⑬
- Grilled Octopus €14,50**
Grilled octopus with olive oil and lemon dressing
Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl und Zitron
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 €15,00**
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 Parmesanflöckchen und cremige Burrata Käse
Σικελιανό μακαρόνι Κασαρέτσε με φρέσκια σάλτσα ντοματίνια-βασιλικού και κρεμμυτιές μελιτζάνες, χοντρές νιφάδες Παρμεζάνας και κρεμώδες ιταλικό τυρί Μπουράτα
① ③ ④ ⑥ ⑩
- Spaghetti Bolognese €15,00**
Spaghetti with meat sauce and grated Anari
Spaghetti mit Hackfleischsoße und geriebenen Anari-Käse
Σπαγγέτι με κρέα και τριμμένη αναρή
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫
- Penne with Chicken al Pesto €15,50**
Penne with chicken in fresh pesto sauce and thick Parmesan flakes
Penne mit Hähnchen in frischer Pesto-Soße und dicke Parmesanflöckchen
Πέννες με κοτόπουλο σε φρέσκια σάλτσα πέστο και χοντρές νιφάδες παρμεζάνας.
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ ⑬
- Ravioli with Ricotta & Spinach €15,00**
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-Pulver und dicke Parmesanflöckchen
Μεγάλα ραβιόλι με τυρί ρικότα και σπανάκι σε σάλτσα ντοματίνια-βασιλικού και ελαιόλαδο και χοντρές νιφάδες παρμεζάνας.
① ③ ④ ⑥ ⑫
- Beef Pappardelle €19,00**
Slow cooked short rib beef with pappardelle pasta served with Galomizithra soft cheese
Pappardelle mit langsam gegartem Kurzrippen-Rindfleisch und mit Galomizithra Weichkäse serviert
Σιγνημένη μοσχάρια παϊδάκια με παπαρδέλες. Σερβίρονται με γαλομιζήθρα
① ③ ④ ⑥ ⑩



FROM THE GRILL

VOM GRILL • ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

- Grilled Chicken Thighs €17,00**
With home-made BBQ sauce or lavender honey-mustard sauce
Gegrillte Hähnchenschenkel mit hausgemachter BBQ-Soße oder Lavendel-Honig-Senf-Soße
Μπούστα κοτόπουλου στη σχάρα με σπιτική σάλτσα μπάμπρικεου ή σάλτσα με μελιού-μουστάρδας και λεβάντας.
⑩ ⑫
- Grilled Bone-in Pork Loin €23,00**
Bone-in pork chop marinated with spices from traditional Cypriot herbs served with mustard grain with a touch of Cognac
Schweinekotelett am Knochen mariniert mit Gewürzen aus traditionellen zypriotischen Kräutern, serviert mit Senfkörnern und einem Hauch Cognac
Χοιρινές μπριζόλες μαριναρισμένες με μπαχαρικά από παραδοσιακά κυπριακά βότανα. Σερβίρονται με κόκκους μουστάρδας με νότες κονιάκ
⑩ ⑫
- Grilled Skewers €27,00**
Marinated Angus beef skewers with Chimichurri spices served with Béarnaise sauce
Marinierte Angus-Rinderspieße mit Chimichurri-Gewürzen, serviert mit Sauce Béarnaise
Σουβλάκια βοδινού Angus μαριναρισμένα με μπαχαρικά τσιμιτσούρι. Σερβίρονται με σάλτσα Βέαρναϊσε
① ③ ⑦ ⑩ ⑫

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 OR sautierte Kartoffeln OR wilder Reis serviert.
Όλα τα ψητά της σχάρας σερβίρονται με συνοδευτική σαλάτα, μεσογειακά λαχανικά και είτε με πατάτες τηγανιτές ή φρέσκες πατάτες ή άγριο ρύζι.

- Home-made Black Angus Beefburger with Pesto Mayonnaise with Balsamic Glaze €21,00**
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 μπυρφέκι Black Angus με Μοσαρέλα, προσιούτο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι και σπιτική πέστο μαγιονέζα και βαλοάμικο γλάσο και πατάτες τηγανιτές
① ③ ⑦ ⑧ ⑩ ⑫

- Premium Home-made Black Angus Beefburger €20,00**
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 μπυρφέκι Black Angus με τυρί Τσέντναρ, καπνιστό μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι με βαλοάμικο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, σπιτική σάλτσα Ράντς και σάλτσα μπάμπρικεου. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές
① ③ ⑦ ⑧ ⑩ ⑫



FROM THE SEA

KÖSTLICHKETTEN AUS DEM MEER

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- Golden Fried Calamari €18,50**
Deep fried baby squid
Frittiertes Calamari
Τηγανιτό καλαμαράκι με ποδαράκια
① ④ ⑥
- Grilled Whole Calamari €25,00**
Served with fava purée and lemon olive oil dressing
Gegrillte ganze Calamari mit Favabohnenpurée und eine Olivenöl- und Zitronendressing
Καλαμάρι σχάρας, συνοδεύεται με φάβα και λαδολέμονο
⑥ ⑩ ⑫
- Grilled Octopus €25,00**
Served with fava purée and lemon olive oil dressing
Gegrillter Tintenfisch mit Favabohnenpurée und eine Olivenöl- und Zitronendressing
Χταπόδι σχάρας, συνοδεύεται με φάβα και λαδολέμονο
⑥ ⑩ ⑫
- Grilled Salmon Fillet with Herbs Crust €22,50**
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 ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑫ ⑬
- Grilled Sea Bass €19,00**
Served with quinoa and avocado tabbouleh
Gegrillter Seebarsch mit Quinoa- und Avocado Tabbouleh serviert
Λαυράκι στη σχάρα – συνοδεύεται με Ταμπούλε από κινόα και αβοκάντο
① ④ ⑥ ⑧ ⑩ ⑫ ⑬
- Prawns & Calamari Orzotto Saganaki €15,50**
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 και μπισκ ντοματίνια αρωματισμένα με Ούζο και τυρί φέτα
① ② ⑦ ⑧ ⑩ ⑫ ⑬

- Seafood Basket for 1 €32,00 for 2 €59,00**
Grilled salmon, prawns, swordfish, octopus and fried calamari
Gegrillter Lachs, Garnelen, Schwertfisch, Tintenfisch, und frittiertes Calamari
Σολομός σχάρας, γαρίδες, ξιφίας, χταπόδι και τηγανιτό καλαμαράκι
① ② ③ ④ ⑥ ⑩ ⑫

All fish and seafood are served with olive oil and lemon dressing or Remoulade sauce
① ⑥ and fried potatoes or sautéed new potatoes ⑦ or wild rice ⑦ and Mediterranean vegetables.
Alle Fisch- und Meeresfrüchtgerichte werden mit Olivenöl und Zitronendressing oder Remoulade serviert ③ ⑥, dazu als Beilage frittierte oder frische, sautierte Kartoffeln ⑦ oder Wildreis ⑦ und Mediterrane Gemüse.
Όλα τα θαλασσινά σερβίρονται με λαδολέμονο ή σάλτσα Ρεμουάδντ ③ ⑥, πατάτες τηγανιτές ή φρέσκες πατάτες ⑦ σστέ ή άγριο ρύζι ⑦ και Μεσογειακά λαχανικά.

CYPRUS DISHES

ZYPRIOTISCHE GERICHTE • ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

- Lemony Prawns and Spinach Orzotto €14,50**
Prawns on orzo pasta risotto with baby spinach, onion, fennel, fresh dill, and celery purée. Topped with béchamel Feta and lemon zest
Garnelen auf Orzo-Pasta-Risotto mit Babyspinat, Zwiebeln, Fenchel, frischem Dill und Selleriepurée. Mit zerbröckeltem Feta und Zitronenzeste garniert.
Γαρίδες λεμονιές σε κριθαράκι με σπανάκι, κρεμμύδι, μάραθο, φρέσκο άνηθο και πουρέ από σέλινο με τυρί φέτα και έξτρα από λεμόνι
① ③ ④ ⑦ ⑧ ⑫
- Moussaka €14,50**
Traditional dish. Layers of Mediterranean vegetables and mincemeat with Halloumi and a 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
Παραδοσιακό μουσακάς. Στρώσεις από λαχανικά, κρέατο, χαλλούμι με δύοσμο και σάλτσα Μπεσαμέλ. Σερβίρεται με μικρή χωριάτικη σαλάτα
① ③ ⑦ ⑧ ⑫
- Vegetarian option | Vegetarischer Alternative | χορτοφαγική επιλογή**
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫
- Chicken Souvlaki with Pita €15,50**
Served with French fries, salad and tzatziki or mustard-mayonnaise sauce
Hähnchenspieß mit Pita. Serviert mit Pommes frites, Salat, Tzatziki oder Senfmayonnaise
Κοτόπουλο σουβλάκι με πίτα και πατάτες τηγανιτές, σαλάτα και τζατζίκι ή σάλτσα μουστάρδα-μαγιονέζα
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫
- Lamb 'Kleftiko' €21,50**
Traditional roasted lamb with roast potatoes and side salad village-style
Lammfleisch traditionell im Ofen gebacken mit Kartoffeln und Beilagensalat
Αρνί κλέφτικο με πατάτες και μικρή χωριάτικη σαλάτα
⑨ ⑫

DESSERTS

NACHSPEISEN • ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ

- Summer Berries Petits Choux €7,50**
Trio of petits choux filled with berry yoghurt ice cream
Ein Trio von Brantleikugeln mit Beeren-Joghurt-Eis gefüllt
Μια τριάδα προφιτερόλ με παγωτό γιουρτέ με μούρα
① ⑦
- Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream €7,00**
Lavauchen aus Schokolade mit Vanilleeis serviert
Σκολατίνια λάβα με παγωτό βανίλια
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧
- Strawberry Cheesecake €7,00**
Served with fresh strawberry sauce
Erdbeer-Käsekuchen mit frischer Erdbeersoße serviert
Τσίτσικε φράουλας, σερβίρεται με φρέσκια σάλτσα από φράουλες
① ③ ④ ⑦ ⑧
- Seasonal Fresh Fruit Cuts**
Served with chocolate and vanilla dips
Frische Früchte mit Schokoladen-Dip und Vanille-Dip serviert
Κομμένα εποχιακά φρέσκα φρούτα, σερβίρεται με ντιπς σοκολάτας και βανίλιας
for 1 person / für 1 Person / για 1 άτομο €9,00
for 2 persons / für 2 Personen / για 2 άτομα €17,00
- Vegan Option: without dips | ohne Dips | χωρίς ντιπ**
① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫
- Ice Cream Selection**
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Dark Chocolate, banana
Eis Ihrer Wahl Vanille, Erdbeere, Schokolade, dunkle Schokolade, Banane
Βανίλια, Φράουλα, Σοκολάτα, Μαύρη Σοκολάτα, Μπανάνα
③ ⑦ ⑧
- 1 scoop / 1 Kugel / 1 μπάλα €2,00
2 scoops / 2 Kugeln / 2 μπάλες €3,80
3 scoops / 3 Kugeln / 3 μπάλες €5,40
① ③ ⑦ ⑧ - Cheesecake / Käsekuchen / Τσίτσικε
③ ④ ⑦ ⑧ - Mint / Minze / Μέντα

ALLERGENS

ALLERGENE • ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

- ① Gluten | Glutenthaltiges Getreide | Πλουτένη ⑩ Mustard | Senf | Μουστάρδα
- ② Eggstaceans | Krebstiere | Οστρακοειδή ⑪ Sesame | Sesam-/Erzeugnisse | Σουσαμί
- ③ Crustaceans | Krustentiere | Στόμαχοειδή ⑫ Sulfites | Schwefeldioxid/Sulfite | Θειώδη
- ④ Fish | Fische | Ψάρια ⑬ Lupin | Lupine | Λούπινο
- ⑤ Peanuts | Erdnüsse | Φυστίκια ⑭ Molluscs | Weichtiere | Μαλάκια
- ⑥ Soy | Sojabohnen | Σόγια
- ⑦ Dairy | Milch-/Erzeugnisse | Γαλακτοκομικά ⑮ Vegan | Vegan | βίγκαν (νηστίσιμο)
- ⑧ Nuts | Schalenfrüchte (Nüsse) | Ξηροί καρποί ⑯ Vegetarian | Vegetarisch | Χορτοφάγος
- ⑨ Celery | Sellerie | Σέλινο ⑰ Frozen | Gefroren | Κατεψυγμένο

All prices are in Euros and include 10% service and V.A.T.
Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive 10% Bedienung und MwSt.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν 10% φιλοξένημα και Φ.Π.Α.