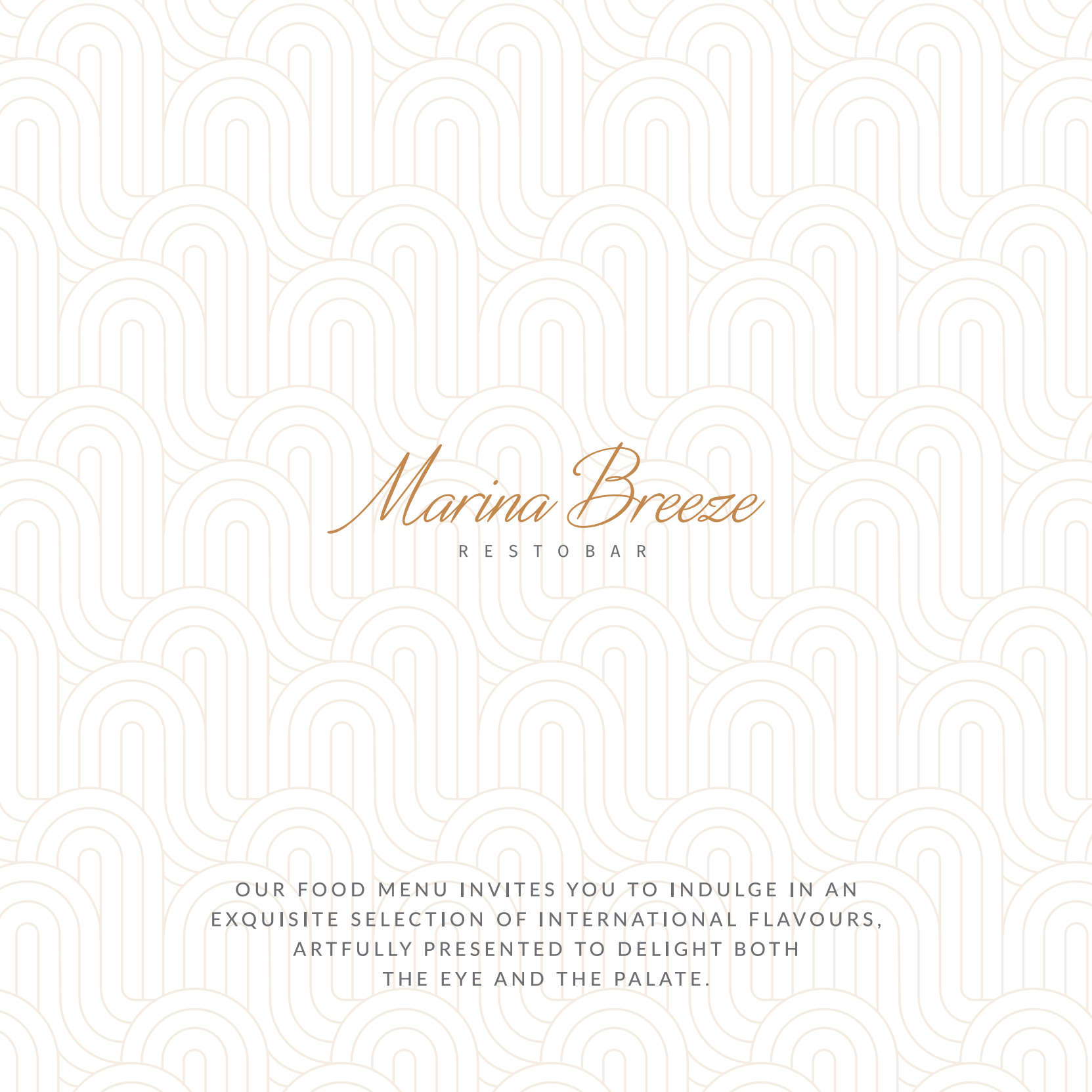




Marina Breeze

R E S T O B A R

OUR FOOD MENU INVITES YOU TO INDULGE IN AN
EXQUISITE SELECTION OF INTERNATIONAL FLAVOURS,
ARTFULLY PRESENTED TO DELIGHT BOTH
THE EYE AND THE PALATE.

WHAT IF TODAY'S VISIT
CAME WITH *benefits?*

DISCOVER THE MARINA BREEZE MEMBER CARDS
AND MAKE EVERY VISIT MORE REWARDING.



SCAN. DISCOVER.
BECOME A MEMBER.

Marina Breeze
RESTO BAR



appetizers

SOUP OF THE MONTH

10.00

Soup of the month with deliciously combined fresh seasonal vegetables.

Σούπα του μήνα από φρέσκα υλικά εποχής απολαυστικά συνδυασμένα.

mussels

IN CREAMY GARLIC SAUCE

(Upon availability)

15.00



Fresh Greek farmed mussels steamed with garlic, thyme, finely chopped celery, mustard, infused with white wine & served with fresh cream and parsley.

Φρέσκα Ελληνικά μύδια αχνιστά με σκόρδο, θυμάρι, ψιλοκομμένο σέλινο, μουστάρδα, εμπλουτισμένα με λευκό κρασί & σερβιρισμένα με φρέσκια κρέμα και μαϊντανό.

CALYPSO OCTOPUS (150g)

19.00



Grilled Moroccan octopus, fava,

caramelised onions, fried capers, crispy leeks & herbed oil.

Μαροκινό χταπόδι στη σχάρα, φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια, τηγανητή κάπαρη, τραγανό πράσο & αρωματικό λάδι.

DIVE INTO A MEDLEY OF FLAVOUR-PACKED BITES THAT PROMISE TO TANTALIZE
YOUR SENSES AND IGNITE YOUR APPETITE. OUR GOURMET STARTERS
ARE THE PERFECT PRELUDE TO A DELICIOUS MEAL—BECAUSE EVERY GREAT
MEAL BEGINS WITH A DELICIOUS BEGINNING.

GRILLED PRAWNS

17.00



Grilled king prawns served on wild arugula & citronette sauce (3pcs).

Γαρίδες στη σχάρα σεβρισμένες σε άγρια ρόκα & σάλτσα εσπεριδοειδών (3 τεμ.)

Additional prawn per piece 6.00

TEMPURA PRAWNS

17.00



Fried prawns, mango, wasabi mayonnaise, arugula & sweet chilli sauce.

Τηγανητές γαρίδες, μάνγκο, μαγιονέζα γουασάμπι, άγρια ρόκα & σάλτσα από γλυκό τσίλι.

PRAWNS SAGANAKI

18.00



**Black tiger prawns sautéed with aromatic herbs, flamed with ouzo,
in rich tomato sauce served with Greek feta mousse.**

Γαρίδες σωτέ με αρωματικά, ούζο, χειροποίητη σάλτσα ντομάτας
σεβρισμένες με μους Ελληνικής φέτας.

appetizers

BEEF TARTARE

18.50



Finely chopped beef fillet, with capers, shallots, Dijon mustard, gherkins, served with fresh radish, turmeric mayonnaise, homemade potato crisp & egg yolk.

Ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο φιλέτο, με κάπαρη, εσαλότ, μουστάρδα Ντιζόν, αγγουράκι τουρσί, σεργίρεται με μαγιονέζα κουρκουμά, χειροποίητο τσιπς πατάτας & κρόκο αυγού.

BEEF CARPACCIO

19.50



Thin slices of marinated beef fillet, capers, parmesan cream, strawberries, pine nuts, foie gras, arugula leaves & truffle vinaigrette.

Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο βοδινό φιλέτο, κάπαρη, κρέμα παρμεζάνας, φράουλες, κουκουνάρι, φουά γκρα, φύλλα ρόκας & βινεγκρέτ τρούφας.

OCTOPUS CARPACCIO

16.50



Slow-cooked Moroccan octopus in red wine, fried chickpeas, black caviar, coriander mayonnaise, arugula & citrus vinaigrette.

Αργοψημένο χταπόδι Μαρόκου σε κόκκινο κρασί, τηγανητά ρεβύθια, μαύρο χαβιάρι, μαγιονέζα κόλιανδρου, ρόκα & βινεγκρέτ λεμονιού.

oysters

GILLARDEAU No 2



(Upon availability)

x1	x6	x12
8.00	48.00	96.00

Sauces for oysters: mignonette sauce, ponzu sauce, chilli tabasco sauce

Σάλτσες για στρείδια: σάλτσα मिलीनέट, σάλτσα πονζού, σάλτσα τσίλι ταμπάσκο.

sashimi



Slices of raw fish (3 pcs)

Φέτες ωμού ψαριού (3 κομ)

BLUEFIN TUNA Τόνος	SALMON Σολομός
11.00	9.00

nigiri



Slices of raw fish on flavoured rice (1 pc)

Φέτες ωμού ψαριού πάνω σε εμπλουτισμένο ρύζι (1 κομ)

BLUEFIN TUNA Τόνος	SALMON Σολομός	PRAWN Γαρίδα	UNAGI Χέλι
6.00	5.00	5.00	6.00

sushi maki roll

A POPULAR JAPANESE SUSHI STYLE CONSISTING OF VINEGAR-MARINATED RICE
AND VARIOUS FILLINGS OF SEAFOOD AND VEGETABLES,
ALL WRAPPED TOGETHER IN DRIED SEAWEED (NORI).

GOLDEN CRUNCH

18.00



**Deep-fried roll with salmon, Philadelphia cream cheese, avocado & wasabi mayo,
topped with wasabi mayonnaise, teriyaki glaze & spicy mayo.**

Τηγανητό ρολό γεμιστό με σολομό, τυρί κρέμα Φιλαδέλφεια, αβοκάντο & μαγιονέζα γουασάμπι.
Επικαλυμμένο με πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα τεριγιάκι & μαγιονέζα γουασάμπι.

HAMACHI EMBER



17.00



Hamachi fish, spring onion, Layo sauce, tobiko.

Ψάρι Μαγιάτικο, φρέσκο κρεμμύδι, σάλτσα "Layo", τοπικό.

FIERY TUNA



18.00



Tuna, Japanese mayo, crunchy tempura, spring onion & Sriracha chilli sauce.

Τόνος, Ιαπωνική μαγιονέζα, τραγανή τεμπούρα, φρέσκο κρεμμύδι & σάλτσα τσίλι Σριράτσα.

sushi uramaki roll

AN "INSIDE-OUT" MODERN INTERPRETATION OF A SUSHI ROLL,
WHERE THE SUSHI RICE IS ON THE OUTSIDE WHILE THE SEAWEED (NORI)
IS ON THE INSIDE, WRAPPED AROUND THE FILLINGS.

CALIFORNICATION

17.00



Filling: Crab stick, Philadelphia cheese, cucumber, avocado. | **Topping:** Tobiko & teriyaki sauce

Γέμιση: σουρίμι κάβουρα, τυρί Φιλαδέλφεια, αγγουράκι, αβοκάντο.

Γαρνιτούρα: Τοπικό & σάλτσα τεριγιάκι.

EEL ROYALE

19.00



Filling: Unagi, boiled prawn, fresh leeks, Sriracha mayo, sesame oil, sesame, layo sauce, avocado.

Topping: Unagi, spicy mayo, teriyaki sauce.

Γέμιση: Χέλι, γαρίδα βρασμένη, φρέσκο πράσο, μαγιονέζα Sriracha, σησαμέλαιο, σουσάμι, layo sauce, αβοκάντο.

Γαρνιτούρα: Χέλι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα τεριγιάκι.

OCEAN CROWN

22.00



Filling: Philadelphia cream cheese, tuna, prawn tempura.

Topping: Torched salmon, tuna, spicy mayo, teriyaki glaze, sesame seeds, spring onion, tobiko.

Γέμιση: Τόνος, τυρί κρέμα Φιλαδέλφεια, γαρίδα τεμπούρα.

Γαρνιτούρα: Καψαλισμένος σολομός, τόνος, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα τεριγιάκι, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, τοπικό.

SWEET REEF

18.00



Filling: Fresh salmon, Philadelphia cream cheese, mango. **Topping:** Red masago, mango sauce.

Γέμιση: Φρέσκος σολομός, τυρί κρέμα Φιλαδέλφεια, μάνγκο.

Γαρνιτούρα: κόκκινο μασάγκο, σάλτσα μάνγκο.

CHAMELEON

24.00



Smoked unagi tempura, tuna OR salmon (your choice), tongarashi & sesame seeds.

Served with panko-fried prawns, avocado & lettuce salad with Wakame.

Καπνιστό χέλι φρέσκου νερού σε τεμπούρα, τόνο Η σολομό (επιλογή σας), μείγμα μπαχαρικών 'τονγκαράσι' & σουσάμι. Σερβίρεται με τηγανητές γαρίδες σε πάνκο, αβοκάντο & σαλάτα μαρούλι με φύκια Wakame.

SEA BREEZE

19.00



Filling: Salmon, tempura prawn.

Topping: Tuna, tobiko, spring onion, Japanese mayo & sesame seeds.

Γέμιση: Σολομός, γαρίδα τεμπούρα.

Γαρνιτούρα: Τόνος, τοπικό, φρέσκο κρεμμύδι, Ιαπωνική μαγιονέζα & σουσάμι.

RAINBOW

18.00



Filling: Prawn, crab meat, avocado, sesame seeds.

Topping: Tuna, salmon, sea bass, avocado & spicy mayonnaise.

Γέμιση: Γαρίδα, καβούρι ψύχα, αβοκάντο, σουσάμι.

Γαρνιτούρα: Τόνος, σολομός, λαυράκι, αβοκάντο & πικάντικη μαγιονέζα.

DRAGON

19.00



Filling: Prawn tempura, cucumber & avocado.

Topping: Avocado, spicy mayo & teriyaki sauce.

Γέμιση: Γαρίδα τεμπούρα, αγγουράκι & αβοκάντο.

Γαρνιτούρα: Αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα & σάλτσα τεριγιάκι.

TIGER PRAWN

18.00



Avocado, prawn tempura, drizzled with crunchy tempura & spicy mayo

Αβοκάντο, γαρίδα τεμπούρα, περιχυμένο με τραγανή τεμπούρα & πικάντικη μαγιονέζα.

SALMON TWIST



17.00

Filling: Pickled ginger, Philadelphia cheese. | **Topping:** Fresh salmon, sesame seeds & teriyaki sauce.

Γέμιση: Ξυδάτο τζιντζερ, τυρί Φιλαδέλφεια. | Γαρνιτούρα: Φρέσκος σολομός, σουσάμι & σάλτσα τεριγιάκι.

DYNAMITE



18.00



Filling: Fresh salmon, cream cheese. | **Topping:** Jalapenos, crunchy tempura flakes & spicy mayo.

Γέμιση: Φρέσκος σολομός, τυρί κρέμα.

Γαρνιτούρα: Καυτερή πιπεριά, νιφάδες τραγανής τεμπούρας & πικάντικη μαγιονέζα.

salads

FRESH, VIBRANT, AND BURSTING WITH FLAVOUR!
OUR SALADS ARE NOT JUST MEALS, THEY'RE A CELEBRATION OF
HEALTH! CRISP GREENS, ZESTY DRESSINGS AND A DELIGHTFUL
CRUNCH AWAIT. BECAUSE EATING WELL SHOULD TASTE AMAZING!

MEDITERRANEAN

22.00



**Fresh tomatoes, cucumber, red onions, seedless black olives,
green pepper, oregano, feta cheese & olive oil vinaigrette.**

Φρέσκες ντομάτες, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές
χωρίς κουκούτσι, πράσινη πιπεριά, ρίγανη, φέτα & λαδόξυδο.

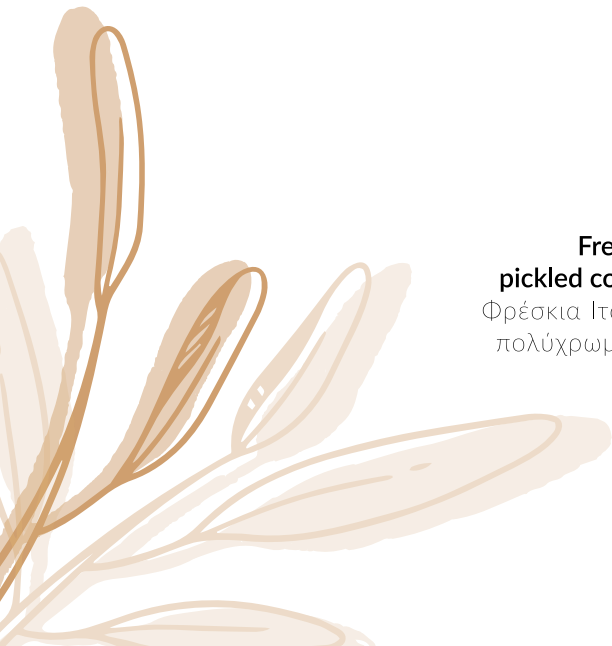
BURRATA ITALIANA

25.00



**Fresh Italian burrata with basil pesto, leaves,
pickled colourful cherry tomatoes, cucumber & red onion.**

Φρέσκια Ιταλική μπουράτα με πέστο βασιλικού, πίκλες από
πολύχρωμα ντοματίνια, αγγουράκι και κόκκινο κρεμμύδι.



GOAT CHEESE SALAD

23.00



Radicchio, arugula, cherry tomatoes, strawberries, radish, goat cheese, dried figs, pomegranate, walnuts & balsamic vinaigrette.

Ραντίτσιο, ρόκα, ντοματίνια, φράουλες, ραπανάκι, κατσικίσιο τυρί, παστά σύκα, ρόδι, καρυδόψιχα & βινεγκρέτ βαλσάμικου.

PRAWN SALAD

21.00



Mixed salad, grilled prawns, tempura prawns, avocado, Jalapeños, cherry tomatoes, cucumber & Sriracha mayonnaise.

Ανάμεικτα μαρούλια, γαρίδες στη σχάρα, γαρίδες τεμπούρα, αβοκάντο, χαλαπένιος, ντοματίνια, αγγουράκι & μαγιονέζα Σριράτσα.

CRISP ROYALE

22.00



Mixed lettuce, crispy chicken inner fillets, bacon, cherry tomatoes, aromatic croutons, parmesan & Caesar dressing.

Ανάμεικτα μαρούλια, τραγανά παραφίλετα κοτόπουλου, μπέϊκον, ντοματίνια, αρωματικά κρουτόνια, παρμεζάνα & ντρέσινγκ Καίσαρα.

pasta

LOBSTER PAPPARDELLE

84.00 | Serves 2 People



Fresh pappardelle pasta in pink creamy sauce enriched with lobster bisque, sautéed lobster tail with aromatic butter, cherry tomatoes and topped with lime zest & black caviar.

Φρέσκες παπαρδέλες με ροζέ σάλτσα, εμπλουτισμένη με ζωμό αστακού, σοταρισμένη ουρά αστακού με αρωματικό βούτυρο, ντοματίνια και ξύσμα από μοσχολέμονο & μαύρο χαβιάρι.

PORCINI MUSHROOM RAVIOLI

25.00



Homemade ravioli stuffed with porcini mushrooms, creamy mushroom ragout, truffle oil & parmesan flakes.

Σπιτικά ραβιόλι γεμιστά με μανιτάρια πορτσίνι, κρεμώδες ραγού μανιταριών, λάδι τρούφας & νιφάδες παρμεζάνας.

LINGUINE CARBONARA

24.00



Bacon, spring onion, garlic cream sauce & parmesan tuile.

Μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρεμώδης σάλτσα σκόρδου & τουίλ παρμεζάνας.

PRAWN & CALAMARI TAGLIATELLE

28.00



Pan-fried prawns, calamari, spring onion, garlic, cherry tomatoes, ouzo, rich lobster bisque flavoured with paprika & star anise, parmesan flakes.

Σωτέ γαρίδες, καλαμάρι, κρεμμυδάκι, σκόρδο, ντοματίνια, ούζο, μπίσκ αστακού εμπλουτισμένο με πάπρικα & γλυκάνισο, νιφάδες παρμεζάνας.

SEAFOOD RISOTTO

29.50



Risotto with prawns, scallops & calamari, infused with turmeric, lobster bisque & ouzo on a creamy asparagus puree.

Ριζότο με γαρίδες, χτένια & καλαμάρι, εμπλουτισμένο με κιτρινόριζα, μπίσκ αστακού & ούζο σε κρεμώδη πουρέ από σπαράγγια.



healthy

ALTERNATIVES



FALAFEL SALAD

18.00



Baked falafel, mixed leaf salad, cherry tomatoes, cucumber, red onion, carrot, avocado & beetroot hummus dressing.

Ψητά φαλάφελ, ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, καρότο, αβοκάντο & ντρέσινγκ χούμους παντζαριού.

MARINA POKE BOWL

21.00



Fresh salmon, surimi, mango, wakame, edamame beans, radish, cucumber, avocado, Jalapeños, sesame & calamansi dressing on top of marinated sushi rice.

Φρέσκος σολομός, σουρίμι, μάνγκο, γουακάμε, ενταμάμε φασόλια, ραπανάκι, αγγουράκι, αβοκάντο, χαλαπένιος, σουσάμι & καλαμάνσι ντρέσινγκ επάνω σε μαριναρισμένο ρύζι σούσι.

VEGAN PASTA

22.00



Vegan spinach tagliatelle, with mushrooms, spinach leaves & cashew nuts served with avocado mousse.

Χορτοφαγικές ταλιατέλλες από σπανάκι, μεμανιτάρι, φύλλα σπανακιού & φιστίκια κάσιους, σερβιρισμένες με μους αβοκάντο.

VEGAN MEATBALLS

19.00



Vegan meatballs, grilled vegetables, tahini, grilled tortilla, tomato & avocado dip.

Κεφτεδάκια χωρίς κρέας, λαχανικά σχάρας, ταχίνι, τортίγια στη σχάρα, ντιπ ντομάτας & αβοκάντο.

THE G-BOWL

19.50



Marinated salmon with herbs & Jalapeño peppers, avocado, mango, edamame beans & ponzu sauce on top of marinated sushi rice.

Μαριναρισμένος σολομός με βότανα & πιπεριά χαλαπένιο, αβοκάντο, μάνγκο, ενταμάμε φασόλια & σως πόνζου επάνω σε μαριναρισμένο ρύζι σούσι.

MAIN DISHES

seafood

CATCH OF THE DAY

Market Price / kg



Whole fresh fish carefully wrapped in vine leaves, baked in salt crust, opened and served at your table with fresh lemon and citronette sauce.

Please ask your waiter for availability.

Ολόκληρο φρέσκο ψάρι, προσεκτικά τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα, ψημένο σε κρούστα από αλάτι.

Σερβίρεται στο τραπέζι σας με φρέσκο λεμόνι και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για διαθεσιμότητα.

BLACK COD FILLET

55.00



Best choice of wild black cod from Alaska served with sea asparagus, homemade garden pea purée, spring onion, sesame & miso sauce.

Επιλεκτικής ποιότητας μαύρος μπακαλιάρος από την Αλάσκα, σερβίρεται με αρμυρίκια, χειροποίητο πουρέ αρακά, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι & σάλτσα μίσο.

SALMON FILLET

31.00



Pan-seared fresh salmon fillet, accompanied by creamy homemade potato purée, sautéed asparagus and a lemon-infused beurre blanc sauce.

Σωταρισμένος φρέσκος σολομός φιλέτο, συνοδευόμενο από κρεμώδη σπιτικό πουρέ πατάτας, σοταρισμένα σπαράγγια και σάλτσα βουτύρου με άρωμα λεμονιού.



SEA BASS

36.00



Grilled fresh Cyprus farmed sea bass over wild rice, zucchini purée, grilled zucchini & egg-lemon sauce.

Κυπριακό φρέσκο λαβράκι στη σχάρα, πάνω σε άγριο ρύζι, πουρέ κολοκυθιού, κολοκυθάκια σχάρας & σάλτσα αυγολέμονο.

TUNA STEAK

32.00



Succulent yellowfin tuna steak, grilled to perfection, served with crisp green beans, edamame, crushed baby potatoes and a fresh citrus vinaigrette.

Ζουμερό φιλέτο κίτρινου τόνου ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με τραγανά πράσινα φασόλια, ενταμάμε, τσακιστές πατάτες και δροσερή βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

GOLDEN CALAMARI

30.00



Fried OR grilled calamari (your choice), baby potatoes, sautéed vegetables & chilli mayonnaise.

Καλαμάρι στη σχάρα Η τηγανητό (επιλογή σας), πατάτες, λαχανικά σωτέ & τσίλι μαγιονέζα.

SEAFOOD COMBINATION

79.00 | Serves 2 People



A carefully selected combination of marinated tiger prawns, pan-seared salmon, grilled sea bass, calamari and octopus, served with sautéed seasonal vegetables and a rich creamy garlic sauce.

Εκλεκτός συνδυασμός από μαριναρισμένες γαρίδες, σολομός σοτέ, λαβράκι στη σχάρα, καλαμάρι και χταπόδι, συνοδευόμενα από εποχιακά λαχανικά σωτέ και πλούσια κρεμώδη σάλτσα σκόρδου.

MAIN DISHES

meat

SIGNATURE WAGYU BURGER (250g)

34.00



A generous 250g premium wagyu beef patty, seasoned simply with sea salt and freshly ground black pepper and cooked to your preference.

Served in an artisan beetroot brioche with aged cheddar, crispy onions, fresh tomato and lettuce, truffle mayonnaise, accompanied by sweet potato chips.

Ζουμερό μπιφτέκι wagyu 250g υψηλής ποιότητας, αρτυμένο απλά με θαλασσινό αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, ψημένο σύμφωνα με την προτίμησή σας.

Σερβίρεται σε χειροποίητο παν brioche με παντζάρι, με παλαιωμένο τσένταρ, τραγανά κρεμμύδια, φρέσκια ντομάτα και μαρούλι, μαγιονέζα τρούφας, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτες τηγανητές.

PORK SHANK 'Κότσι' (400g)

33.00



Tender pork shank, slow-cooked sous-vide to perfection, served with velvety sweet potato purée and a rich honey mustard sauce.

Τρυφερό χοιρινό κότσι, αργοψημένο με τη μέθοδο sous-vide, σερβιρισμένο με βελούδινο πουρέ γλυκοπατάτας και πλούσια σάλτσα μέλι-μουστάρδας.

DUCK BREAST FILLET (250g)

35.00



Slow-cooked sous-vide duck breast, served with creamy carrot purée, sautéed seasonal vegetables, an aromatic cheese croquette, duck foie gras and a rich maple syrup sauce.

Αργοψημένο στήθος πάπιας με τη μέθοδο sous-vide, σερβιρισμένο με κρεμώδη πουρέ καρότου, εποχιακά λαχανικά σωτέ, αρωματική κροκέτα τυριού, συκώτι πάπιας και πλούσια σάλτσα σφενδάμου.

RIB EYE STEAK (300g)

46.00



Juicy Australian rib eye steak, grilled to your preference, accompanied by a baked potato loaded with cheese and crispy bacon, and sautéed seasonal vegetables.

Add your favourite sauce for €3.50.

Ζουμερό Rib Eye Αυστραλίας, ψημένο σύμφωνα με την προτίμησή σας, σερβιρισμένο με πατάτα φούρνου γεμιστή με τυρί και μπέικον, και εποχιακά λαχανικά σωτέ.

Προσθέστε την αγαπημένη σας σάλτσα για 3,50€.

CHICKEN SKEWER 'Σουβλάκι' (300g)

30.00



Tender grilled chicken skewer, marinated in yogurt and paprika, served with crispy twister potatoes, fresh lemon and homemade avocado tzatziki.

Τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα σε ξυλάκι, μαριναρισμένο με γιαούρτι και πάπρικα, σερβιρισμένο με τραγανές πατάτες twister, φρέσκο λεμόνι και χειροποίητο τζατζίκι αβοκάντο.

BEEF TENDERLOIN (250g)

42.00



Grilled Angus beef tenderloin, celeriac purée, beetroot ragout, sautéed shallots & red wine sauce.

Βοδινό φιλέτο άνγκους στη σχάρα, πουρέ σελινόριζας, ραγού παντζαριού, σωτέ εσαλότ & σάλτσα κόκκινου κρασιού.

MAIN DISHES

meat
house specials

US COWBOY STEAK

Gold Plated: 15/100g, Plain: 14/100g



Flame-grilled US Creekstone Prime rib on the bone, never beyond medium-well, served with Chimichurri sauce, smoked salt flakes, lemon & traditional karveli bread.

Wrapped in 10K gold leaf.

Ψημένη στη φλόγα Αμερικάνικη μπριζόλα με κόκκαλο cowboy, ποτέ πέρα από medium-well, σερβίρεται με Chimichurri, νιφάδες καπνιστού αλατιού, λεμόνι & παραδοσιακό ψωμί καρβέλι. Τυλιγμένη σε φύλλα χρυσού 10K.

STONE COOKED USDA (400g)

62.00



**USDA ribeye stone-cooked at your table to your cooking preference.
Served with village bread "karveli", pepper sauce, aromatic butter & salt flakes.**

Εξαιρετικής ποιότητας USDA ribeye στέικ, ψήνεται σε πέτρα στο τραπέζι σας όπως εσείς επιθυμείτε. Σερβίρεται με χωριάτικο ψωμί "καρβέλι", σάλτσα πιπεριού, αρωματικό βούτυρο & νιφάδες αλατιού.

side dishes

4.00	Side salad – Μικρή σαλάτα (200g)
4.00	Steamed vegetables – Λαχανικά ατμού (150g)
4.00	Grilled vegetables - Λαχανικά σχάρας (100g)
7.00	Grilled asparagus – Σπαράγγια στη σχάρα (50g)
7.00	Whole edamame beans – Ολόκληρα φασόλια ενταμάμε (100g)
4.00	Wild rice – Άγριο ρύζι (150g)
4.00	Baby potatoes (100g)
5.00	Potato puree – Πουρές πατάτας (200g)
5.00	Sweet potato puree – Πουρές γλυκοπατάτας (100g)
6.00	Sweet potato chips – Τσιπς γλυκοπατάτας (200g)
6.00	Twister potatoes (200g)
5.00	French fries – Τηγανητές πατάτες (200g)
2.00	Half Cyprus pita bread – Μισή Κυπριακή πίτα στη σχάρα
2.50	Grilled Halloumi – Χαλούμι στη σχάρα (per piece)
5.00	Avocado tzatziki – Τζατζίκι αβοκάντο

extra sauces

3.50

Pepper sauce - Σάλτσα πιπεριού
Red wine sauce – Σάλτσα κόκκινου κρασιού
Lemon beurre blanc – Σάλτσα βουτύρου με λεμόνι
Chimichurri – Τσιμιτσούρι
Truffle sauce – Σάλτσα τρούφας
Honey mustard sauce – Σάλτσα μέλι-μουστάρδα
Citrus Vinaigrette – Βινεγκρέτ λεμονιού

desserts

ORANGE CRÈME BRÛLÉE

13.50



Homemade orange-flavoured crème brûlée & kaimaki ice cream.

Σπιτική κρέμ μπρουλέ αρωματισμένη με πορτοκάλι & παγωτό καϊμάκι.

DECONSTRUCTED CHEESECAKE

15.00



Cream cheese infused with lemon and lime, homemade strawberry marmalade, buttered biscuit crumbs, fresh strawberries & berries, tuile & lemon sorbet.

Κρέμα τυριού αρωματισμένη με λεμόνι και μοσχολέμονο, σπιτική μαρμελάδα φράουλας, χύμα μπισκότου, φρέσκες φράουλες & μούρα, τουίλ & σορμπέ λεμονιού.

TROPICAL KIWI FUSION

15.00



Homemade eclair, filled with pistachio crème pâtissière, passion, mango and kiwi coulis, kiwi whipped cream, pistachio tuile, kiwi foam & mango passion ice cream.

Χειροποίητα εκλέρ, γεμιστά με πατισερί από φιστίκι Αιγίνης, κουλί από μάνγκο, ακτινίδιο και φρούτα του πάθους, σαντιγί από ακτινίδιο, τουίλ φιστικιού Αιγίνης, αφρός ακτινιδίου & παγωτό μάνγκο και φρούτα του πάθους.

‘BANOFFEE’ CHURROS

14.00



Crispy homemade churros served with caramelised banana, rich toffee sauce, ultra-creamy dark chocolate and Madagascan vanilla ice cream.

Τραγανά σπιτικά τσούρος, σερβιρισμένα με καραμελωμένη μπανάνα, πλούσια σάλτσα toffee, βελούδινη κρέμα μαύρης σοκολάτας και παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης.

CHOCOLATE TEMPTATION

14.00



Homemade molten bitter chocolate cake, with icing sugar & Madagascan vanilla ice cream.

Σπιτικό κέικ λιωμένης σοκολάτας, με ζάχαρη άχνη & παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης.

LOTUS BISCOFF DREAM

14.00



Pancakes infused with chocolate & Lotus praline, rolled with cinnamon-flavoured Chantilly, crumbled Lotus biscuit, garnished with caramelised almonds.

Πανκέϊκ εμπλουτισμένα με πραλίνα σοκολάτας & “Lotus”, ρολαρισμένα με αρωματική σαντιγί με κανέλα, θρυμματισμένα μπισκότα “Lotus”, γαρνιρισμένα με καραμελωμένα αμύγδαλα.

desserts

MELTING CHOCOLATE SPHERE (serves 2)

24.00



Homemade halva ice cream on a bed of fluffy chocolate brownie with walnuts, strawberries, covered with a chocolate sphere & served with hot chocolate sauce.

Χειροποίητο παγωτό "Χαλβά" σε αφράτο μπράουνι σοκολάτας με καρύδια, φράουλες, καλυμμένο με σοκολατένια σφαίρα & σερβίρεται με σάλτσα ζεστής σοκολάτας.

SUSHI DELIGHT

14.00



Pancakes infused with chocolate, rolled up with fresh strawberries & biscuit, topped with white and brown praline, cream cheese & strawberries.

Πανκέϊκ εμπλουτισμένα με σοκολάτα, ρολαρισμένα με φρέσκες φράουλες & μπισκότο, επικαλυμμένα με λευκή και μαύρη πραλίνα, κρέμα τυριού & φράουλες.

"DUBAI CHOCOLATE" SUSHI

16.00



Pancakes infused with chocolate praline, filled with pistachio praline and "kataifi" pastry, topped with pistachio praline, roasted and caramelised pistachio nuts and homemade pistachio Chantilly.

Πανκέϊκ εμπλουτισμένα με πραλίνα σοκολάτας, γεμιστά με πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης & κανταΐφι, επικαλυμμένα με πραλίνα φιστικιού, καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης και σπιτική σαντιγί φιστικιού Αιγίνης.

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Please note that most of our dishes contain ingredients which may cause allergies. Our staff is at your disposal should you require any clarification as to the products used for the preparation of our menu.

Παρακαλώ σημειώστε ότι τα περισσότερα από τα πιάτα μας περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες. Το προσωπικό μας είναι διαθέσιμο για εσάς να ζητήσετε οποιαδήποτε διευκρίνιση ως προς τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του μενού μας.



Crustaceans / Οστρακοειδή



Gluten / Γλουτένη



Nuts / Ξηροί Καρποί



Molluscs / Μαλάκια



Peanuts / Φυστίκια



Lactose / Λακτόζη



Sesame / Σουσάμι



Soya / Σόγια



Lupin / Λούπινο



Eggs / Αυγό



Sulphur Dioxide / Διοξείδιο του θείου



Mustard / Μουστάρδα



Celery / Σέλινο



Fish / Ψάρι



Suitable for vegetarians
Κατάλληλο για χορτοφάγους



Suitable for vegans
Κατάλληλο για vegans