



CHRIS

BLUE BEACH

SINCE 1975

main
MENU



allergens ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ



Cereals that contain gluten
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη



Celery • Σέλινο



Egg • Αυγά



Mustard • Μουστάρδα



Fish • Ψάρι



Sesame • Σουσάμι



Peanuts • Φυστίκια



Sulphur Dioxide
Διοξείδιο του Θείου



Soya • Σόγια



Shellfish • Οστρακοειδή



Milk • Γάλα



Lupin • Λούπινο



Nuts • Ξηροί καρποί



Molluscs • Μαλάκια

sandwiches & burgers

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΜΠΕΡΓΚΕΡ

All of the below are served with French fries
Όλα τα παρακάτω σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες

HAM & CHEESE TOAST - €9.50

Toast with cheddar cheese and ham / Τοστ με ζαμπόν και τυρί τσένταρ



CYPRriot - €13.50

Koulouri bread topped with pulled pork, sausage, hallumi, melted cheese, bacon, tomato and mayonnaise

Ψωμί τριάρα με χοιρινό ρόστο, λουκάνικο, καλλούμι, λιωμένο τυρί, μπέικον, ντομάτα και μαγιονέζα.



PHILLY STEAK - €16.50

Thinly sliced black angus steak with sauteed onions, peppers and melted provolone cheese on a bun roll.

Φιλέτο black angus σε λεπτές φέτες με σοσέ κρεμμύδια, πιπεριές και λιωμένο τυρί προβολόνε σε ψωμί ρολό.



THE CLUB - €14.50

Double Decker club sandwich with chicken, bacon, edam cheese, fried egg, tomato, lettuce and mayonnaise.

Κλαμπ σάντουιτς, με κοτόπουλο, μπέικον, τυρί edam, ντομάτα, αυγό, μαρούλι και μαγιονέζα.



HALLOUMI PITTA - €13.50

Local halloumi cheese in a pitta bread with tomato and olives, drizzled with virgin olive oil and oregano

Παραδοσιακό χαλούμι στη πίτα με ντομάτα, ελιές, παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη



CHICKEN & PARMESAN - €13.50

Chicken breast with pesto, sun-dried tomato, parmesan cheese and rocket leaves on a ciabatta bread.

Στήθος κοτόπουλου με πέστο βασιλικού, λιαστές ντομάτες, τυρί παρμεζάνα και φύλλα ρόκας σε ψωμί τσιαμπάτας.



TUNA MELT - €13.50

Tuna fish mixture in a ciabatta bread with tomato and melted cheddar cheese

Σάντουιτς με τόνο σε ψωμί τσιαμπάτα με ντομάτα και λιωμένο τυρί τσένταρ

BLUE BEACH BURGER - €16.50

Black Angus beef burger with cheddar cheese, tomato, lettuce, onion, pickles and mustard sauce

Βοδινό μπιφτέκι "Black Angus" με τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, τουρσί και σάλτσα μουστάρδας.



CHICKEN PATTY BURGER - €15.50

Chicken patty burger with cheddar cheese, tomato, lettuce, onion, pickles and mustard sauce

Μπιφτέκι κοτόπουλο με τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, τουρσί και σάλτσα μουστάρδας.



sushi menu ΣΟΥΣΙ

COMBINATION FOR SHARING



CALIFORNIA ROLLS (24pcs) €30.00

8 Salmon, 8 Tuna, 8 Prawn Tempura
8 Σολομός, 8 Τόνος, 8 Γαρίδα Τεμπόουρα

CALIFORNIA (32pcs) €40.00

8 Crab, 8 Salmon, 8 Prawn Tempura, 8 Tuna
8 Καβούρι, 8 Σολομό, 8 Γαρίδα Τεμπόουρα, 8 Τόνος

SASHIMI PLATER (12pcs) €28.50

4 Salmon, 4 Tuna, 4 Butterfish
4 Σολομός, 4 Τόνος, 4 Λευκό Ψάρι

SPECIAL PLATTER (34pcs) €48.00

MAKI: 8 Rainbow, 8 Salmon, 8 Prawn Tempura
NIGIRI: 2 Salmon, 2 Prawn
SASHIMI: 2 Salmon, 2 Tuna, 2 Butterfish
MAKI: 8 Rainbow, 8 Σολομός, 8 Γαρίδα Τεμπόουρα
NIKIPI: 2 Σολομός, 2 Γαρίδα
ΣΑΣΙΜΙ: 2 Σολομός, 2 Τόνος, 2 Λευκό Ψάρι

ULTIMATE PLATTER (48pcs) €85.00

MAKI: 8 Salmon, 8 Crab, 8 Tuna, 8 Prawn Tempura
NIGIRI: 2 Salmon, 2 Butterfish, 2 Tuna, 2 Prawn
SASHIMI: 2 Salmon, 2 Tuna, 2 Prawn, 2 Butterfish
MAKI: 8 Σολομός, 8 Καβούρι, 8 Τόνος, 8 Γαρίδα Τεμπόουρα
NIKIPI: 2 Σολομός, 2 Τόνος, 2 Λευκό Ψάρι, 2 Γαρίδα
ΣΑΣΙΜΙ: 2 Σολομός, 2 Τόνος, 2 Λευκό Ψάρι, 2 Γαρίδα

MAKI ROLLS (8pcs)



SALMON MAKI €14.50

Salmon, Crab, Avocado, Cucumber
Σολομός, Καβούρι, Αβοκάντο, Αγγουράκι

CHICKEN TERIYAKI €14.50

Pulled Teriyaki Chicken, Cucumber, Carrot, Mango
Κοτοπουλο Τεριγιάκι, Αγγουράκι, Καρότο, Μάνγκο

NINJA MAKI €14.50

Crab, Prawn Tempura, Mango, Black Tobiko
Καβούρι, Γαρίδα Τεμπόουρα, Μάνγκο, Μαυρο Τοπικο

VEGAN ROLLS (8pcs)

VEGAN €13.00

Avocado, Cucumber, Mango, Tofu
Αβοκάντο, Αγγουράκι, Μάνγκο, Τυρί Σόγιας

STRAWBERRY ROLL €13.00

Strawberry, Tofu, Cucumber
Φραουλες, Τυρί Σόγιας, Αγγουράκι

CALIFORNIAN ROLLS 8pcs



RAINBOW €14.50

Avocado, Cucumber, Crab, Salmon, Tuna, Prawn
Αβοκάντο, Αγγουράκι, Καβούρι, Σολομό, Τόνος, Γαρίδα

EEL AND MANGO ROLL €14.50

Smoked Eel and Mango
Καπνιστό Χέλι και Μάνγκο

RED DRAGON €14.50

Prawn Tempura, Tuna
Γαρίδα Τεμπόουρα, Τόνος

PRAWN TEMPURA €14.50

Prawn Tempura, Cucumber
Γαρίδα Τεμπόουρα, Αγγουράκι

SALMON €14.50

Salmon, Avocado, Cucumber
Σολομός, Αβοκάντο, Αγγουράκι

BENIHANA €14.50

Crab, Avocado, Cucumber, Mango
Καβούρι, Αβοκάντο, Αγγουράκι, Μάνγκο

SPICY TUNA €14.50

Tuna, Mayonnaise, mild Chili sauce, Spring Onion
Τόνος, Μαγιονέζα, ήπια σάλτσα Τσίλι, Κρεμμυδάκι

NIGIRI (2pcs)



MAGURO Τόνος / Tuna €7.00

SHAKE Σολομός / Salmon €7.00

UNAGI Χέλι / Eel €9.50

IBODAI Λευκό ψάρι / Butter fish €7.00

EBI Γαρίδες / Prawn €7.00

SASHIMI (4pcs)



MAGURO Τόνος / Tuna €7.00

SHAKE Σολομός / Salmon €7.00

IBODAI Λευκό ψάρι / Butter fish €7.00

EBI Γαρίδες / Prawn €7.00

soups ΣΟΥΠΕΣ

FISH SOUP - €13.50

Veloute soup with fresh fish, vegetables and herbs
Ψαρόσουπα βελούτε με φρέσκο ψάρι, λαχανικά και μυρωδικά



MUSHROOM SOUP - €9.50

Creamy soup with fresh mushrooms / Κρεμώδης σούπα με φρέσκα μανιτάρια

salads ΣΑΛΑΤΕΣ

VILLAGE - small / μικρή €8.00 - large / μεγάλη €12.00

Tomato, cucumber, lettuce, olives, onion, bell peppers, capers, fetta cheese, olive oil and vinegar
Ντομάτα, αγγουράκι, μαρούλι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριές, κάππαρη, φέτα, ελαιόλαδο και ξύδι



ROCKET, APPLE & WALNUT SALAD - €13.50

Fresh rocket leaves, drizzled with balsamic dressing, shavings of aged parmesan, sliced apple, beetroot and roasted walnuts
Φρέσκα φύλλα ρόκας, εμποτισμένα με βαλσάμικο, νυφάδες παλαιωμένης παρμεζάνας, φέτες από μήλο, παντζάρι και καβουρδισμένα καρύδια



HALLOUMI - €14.50

Rocket and mixed salad greens with fried halloumi cheese, roasted walnuts, mint leaves, cherry tomatoes, dry figs and honey balsamic vinaigrette
Πράσινη σαλάτα με ρόκα, τηγανιτό χαλούμι, καβουρδισμένα καρύδια, δυόσμο, ντοματίνια, αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ βαλσάμικου με μέλι



GOAT'S CHEESE SALAD - €15.00

Rocket and mixed salad greens with pomegranate, roasted walnuts, baked goat cheese in spring roll pastry and balsamic vinaigrette
Ρόκα και πράσινη σαλάτα με ρόδι, καβουρδισμένα καρύδια, κατσικίσιο τυρί στο φούρνο τυλιγμένο σε φύλλο και βινεγκρέτ βαλσάμικου



CHICKEN & PINEAPPLE - €15.50

Mixed green leaves with marinated fillet of chicken, grilled pineapple, cashews nuts and lime vinaigrette
Κοτόπουλο σαλάτα με μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, ανανά, φιστίκια κασίου και βινεγκρέτ από λάιμ



CAESAR - Chicken €14.50 | Prawns €16.50

Iceberg and romaine lettuce, aged parmesan flakes, crispy bits of bacon, croutons and our Caesar dressing
Μαρούλι Iceberg και romaine, παλαιωμένη παρμεζάνα, τραγανά κομμάτια μπέικον, κρουτόνια και η δική μας σάλτσα του Καίσαρα



SEAFOOD SALAD - €17.00

Mixed salad greens, cherry tomatoes, pickled radish, red onions with a fine selection of seafood (mussels, prawns, calamari, octopus) and lime vinaigrette
Πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, ξιδάτο ραπανάκι, κρεμμύδι με εκλεκτή ποικιλία θαλασσινών (μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι) και λάιμ βινεγκρέτ



dips ΑΛΟΙΦΕΣ

MEDITERRANEAN DIPS pcs / τεμχ. - €4.00

- TAHINI / TAXINI - Crushed sesame seed paste
- TARAMOSALATA / ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ - Fish roe paste
- TZATZIKI / ΤΖΑΤΖΙΚΙ
Yoghurt, cucumber, garlic and dry mint / Γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και δυόσμος
- HUMMUS / ΧΟΥΜΟΥΣ - Blend of chickpeas and garlic / Μείγμα από ρεβύθια και σκόρδο



MIX MEDITERRANEAN DIPS - €14.00

Taramosalata, tzatziki, tahini and hummus. Served with pita bread
Ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, ταχίνι και χούμους. Σερβίρονται με πίτα



starters ΟΡΕΚΤΙΚΑ

FRESH ITALIAN BURRATA - €13.50

Fresh Italian burrata with rocket leaves, cherry tomatoes, basil emulsion and aged balsamic pearls
Φρέσκα μπουράτα με φύλλα ρόκας, ντοματίνια, λάδι βασιλικού και παλαιωμένες πέρλες βαλσάμικο



VILLAGE HALLOUMI CHEESE - €10.50

Grilled local halloumi cheese with fig jam and rocket leaves
Χωριάτικο χαλούμι στη σχάρα με μαρμελάδα σύκο και φύλλα ρόκας



GREEK CHEESE SAGANAKI - €10.50

Deep fried graviera cheese with thyme honey and roasted sesame seeds
Τηγανιτό τυρί γραβιέρα με θυμαρίσιο μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι



PORTOBELLO MUSHROOMS - €13.00

Portobello mushrooms filled with mozzarella cheese, olives, semi sun dried tomatoes and finished with balsamic graze
Μανιτάρια πορτομπέλο με γέμιση από μοτσαρέλα, ελιές, ημίλιαστες ντομάτες και γλάσο από βαλσάμικο ξύδι



raw starters

OYSTERS - Fine De Claire N°1

6 pc / τεμχ. - €24.00

12 pcs / τεμχ. - €44.00

Shucked fresh in order. Served with Mignonette sauce and fresh lemon
Ανοίγονται κατά παραγγελία. Σερβίρονται με σάλτσα Mignonette και φρέσκο λεμόνι



SEAFOOD TARTARE - €16.50

Salmon and pink tuna tartare on avocado-mango ratatouille and ponzu vinaigrette.
Ταρταρ φρέσκου σολομού και κόκκινου τόνου σε αβοκάντο-μάνγκο ρατατούιλ με βινεγκρέτ σόγιας και εσπεριδοειδών.



PRIME BEEF TARTARE - €17.00

Hand chopped raw prime fillet mignon with smoked aioli, caper berries, gherkins and sourdough bread
Φρέσκο κομμένο ωμό φιλέτο βοδινό με καπνιστό αιολι, κάππαρη, αγγουράκι τουρσί και προζυμμένο ψωμί



seafood starters ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

SHRIMP CLASSIC COCKTAIL - €9.50

Shrimps with tobiko caviar, guacamole, lettuce and cocktail sauce
Γαρίδες με χαβιάρι tobiko, γουακαμόλε, μαρούλι και σάλτσα κοκτέιλ



BABY PRAWNS - €12.50

Baby prawns deep fried with the shell. Served with citrus mayo and lemon
Τηγανιτές μικρές γαρίδες με το κέλυφος. Συναδεύονται με μαγιονέζα εσπεριδοειδών και λεμόνι



KING PRAWNS (6pcs) - €16.00

King Prawns, pan-fried with garlic lemon butter sauce
Βασιλικές Γαρίδες, τηγανισμένες με σάλτσα από σκόρδο, λεμόνι και βούτυρο



CRISPY ATHERINA (Smelt) - €11.00

Fresh whitebait, lightly coated with seasoned flour. Served with citrus mayo & lemon
Τηγανιτή αθερίνα. Σερβίρετε με μαγιονέζα εσπεριδοειδών και λεμόνι



GRILLED SARDINES (5pcs) - €15.00

Herbs marinated sardines, grilled over open fire
Μαριναρισμένες σαρδέλες ψημένες στη σχάρα



MUSSELS VERDE 500gr - €18.50

Fresh black mussels cooked with white wine, butter and aromatic herbs
Φρέσκα μύδια μαγειρεμένα με λευκό κρασί, βούτυρο και αρωματικά βότανα



MUSSELS MARINIERE 500gr - €18.50

Fresh black mussels cooked with onion, fresh cream, parsley and white wine
Φρέσκα μύδια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, φρέσκια κρέμα, μαϊντανό και λευκό κρασί



BAKED SCALLOPS (4pcs) - €16.00

Scallops in their shell cooked with garlic and lemon-butter sauce
Χτενιά στο κέλυφος τους, μαγειρεμένα με σάλτσα από σκόρδο, λεμόνι και βούτυρο



FISHERMAN'S PLATTER (for 2) - €38.00

A selection of mixed Mediterranean fried fish, calamari, shrimps and crabs.
Served with fresh lemon and citrus mayo

Ποικιλία από τηγανητά ψάρια μεσογείου, καλαμαράκι, γαρίδες και καβούρια.
Σερβίρετε με φρέσκο λεμόνι και μαγιονέζα εσπεριδοειδών.



seafood treasures **ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

BABY CALAMARI - €18.50

Fried baby calamari. Served with side salad, french fries and tartar sauce
Καλαμαράκια τηγανητά. Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα, πατάτες τηγανιτές και σώς ταρτάρ



GRILLED CALAMARI - €19.50

Charcoal grilled calamari with lemon olive oil, served with roasted potatoes and seasonal vegetables
Καλαμάρι στη σχάρα με λαδολέμονο. Σερβίρεται με ψητές πατάτες και εποχιακά λαχανικά



GRILLED OCTOPUS - €26.50

Slow cooked and chargrilled octopus with lemon-olive oil.
Served with roasted potatoes and seasonal vegetables
Οκταπόδι στη σχάρα λαδολέμονο. Σερβίρεται με ψητές πατάτες και εποχιακά λαχανικά



VIERGE SWORD FISH STEAK - €21.00

Baked fresh sword fish steak with vierge sauce. Served with roasted potatoes and seasonal vegetables
Φρέσκο φιλέτο ξιφία στο φούρνο με σάλτσα vierge. Σερβίρεται με ψητές πατάτες και εποχιακά λαχανικά.



MEDITERRANEAN SEA BASS - €21.00

Whole fresh sea bass, grilled with lemon-olive oil. Served with seasonal vegetables and French fries.
Λαβράκι στη σχάρα με λαδολέμονο. Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και τηγανιτές πατάτες



FISH AND CHIPS - €18.50

Atlantic cod fillet in beer batter. Served with French fries, crunchy salad and garlic dip sauce
Φιλέτο μπακαλιάρου σε κουρκούτι μπίρας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, τραγανή σαλάτα και σκορδαλιά



SALMON TERIYAKI - €21.00

Baked salmon fillet, glazed with teriyaki sauce and roasted sesame seeds.
Served with seasonal vegetables and steamed wild rice
Φιλέτο σολομού στο φούρνο, με γλάσο teriyaki και καβουρδισμένο σουσάμι.
Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και άγριο ρύζι στον ατμό



MAINE GRILLED LOBSTER (900gr-1000gr) - €95.00

Fresh lobster from our aquarium, chargrilled with garlic butter sauce.
Served with chargrill corn on the cob
Φρέσκος αστακός από το ενυδρείο μας, στη σχάρα με σκορδοβούτυρο.
Σερβίρεται με καλαμπόκι



SEAFOOD PLATTER (for 2) - €60.00

A grilled seafood variety of: 4 King prawns, 2 prawn skewers, calamari (250gr), swordfish skewer, calamari tentacles, 4 mussels and seabass (500gr).
Served with roasted potatoes and seasonal vegetables.
Ποικιλία θαλασσινών στη σχάρα. 4 βασιλικές γαρίδες, 2 σουβλάκια γαρίδας, καλαμάρι (250 γρ.), σουβλάκι ξιφία, πλοκάμια καλαμαριού, 4 μύδια και λαβράκι (500 γρ.).
Σερβίρεται με ψητές πατάτες και εποχιακά λαχανικά.



FRESH CATCH OF THE DAY - ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Have a look at our fresh fish & seafood display. All fresh fishes are cooked grilled or fried.
Served with seasonal vegetables and roasted potatoes.
Ρίξτε μια ματία στη βιτρίνα με τα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά. Όλα τα φρέσκα ψάρια μαγειρεύονται ψητά ή τηγανητά και σερβίρονται με εποχιακά λαχανικά και ψητές πατάτες.

meat dishes ΚΡΕΑΤΙΚΑ

PORK CHOP (700gr) - €17.50

Marinated pork chop on the grill. Served with french fries, crunchy salad and honey mustard sauce

Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα και σάλτσα μουστάρδας με μέλι



PORK SOUVLAKI SKEWERS - €15.50

Served with Cyprus pitta bread, french fries, crunchy salad and tzatziki

Χοιρινό Σουβλάκι. Σερβίρεται με κυπριακή πίτα, πατάτες τηγανιτές, τραγανή σαλάτα και τζατζίκι



GRILLED HALF CHICKEN - €17.50

Marinated half chicken off the bone on the grill with roasted potatoes and crunchy salad

Μαριναρισμένο μισό κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο στη σχάρα με ψητές πατάτες και ανάμεικτη σαλάτα

CHICKEN SOUVLAKI SKEWERS - €16.50

Served with Cyprus pitta bread, french fries, crunchy salad and tzatziki

Κοτόπουλο Σουβλάκι. Σερβίρεται με κυπριακή πίτα, πατάτες τηγανιτές, σαλάτα και τζατζίκι



LAMB SHANK "KOTSI" - €24.50

Slow cooked lamb shank, marinated in commandaria wine and fresh herbs.

Served over lamb jus with wild rice and roasted potatoes

Σιγοψημένο κότσι αρνιού στο φούρνο, μαριναρισμένο σε κουμανταρία και φρέσκα μυρωδικά. Σερβίρεται με αρνίσιο ζωμό, άγριο ρύζι και ψητές πατάτες



LAMB CHOPS (400gr) - €28.50

Grilled local lamb chops marinated with herbs. Served with roasted potatoes, crunchy salad and rosemary sour cream.

Αρνίσια παιδάκια στη σχάρα, μαριναρισμένα με βότανα. Σερβίρονται με ψητές πατάτες, ανάμεικτη σαλάτα και ξινή κρέμα δεντρολίβανο.



BLACK ANGUS TENDERLOIN STEAK (250gr) - €38.00

Grilled fresh Black Angus tenderloin. Served with roasted potatoes, seasonal vegetables and mushroom sauce

Φρέσκο φιλέτο Black Angus tenderloin στη σχάρα. Σερβίρεται με ψητές πατάτες, εποχιακά λαχανικά και σάλτσα μανιταριών



THE BEACH COMBO GRILL - €55.00

A grilled variety of: 2 lamb chops, 2 skewers pork souvlaki, 2 skewers chicken souvlaki, 4 chicken wings, hallumi cheese and corn on cob. Served with rosemary sour cream, pitta bread and french fries.

Ποικιλία στη Σχάρα: 2 αρνίσια παιδάκια, 2 χοιρινά σουβλάκια, 2 κοτόπουλο σουβλάκι, 4 φτερούγες κοτόπουλο, χαλούμι και καλαμπόκι. Σερβίρεται με ξινή κρέμα δεντρολίβανο, πίτα και τηγανιτές πατάτες.



pasta ΖΥΜΑΡΙΚΑ

BACON AND MUSHROOMS PASTA - €16.00

Creamy mushroom pasta with sautéed mushrooms, bacon, tender rigatoni and parmesan cheese
Ζυμαρικά ριγκατόνι με φρέσκα κρέμα, μανιτάρια, μπέικον και τυρί παρμεζάνα



SPAGHETTI BOLOGNESE - €15.00

Spaghetti with minced beef meat cooked in a rich tomato and herbs sauce
Σπαγγέτι με βοδινό κιμά μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα ντομάτας και μπαχαρικών.



SEAFOOD PASTA - €19.50

A variety of fine seafood cooked with linguini in creamy tomato and shrimp bisque sauce
Ποικιλία από εκλεκτά θαλασσινά, μαγειρεμένα με λινγκουίνι σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας και γαρίδας



PRAWN PASTA - €17.50

Linguini with prawns, in creamy tomato and shrimp bisque sauce with parmesan flakes
Λινγκουίνι με γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας και γαρίδας και νιφάδες παρμεζάνας



MUSHROOM RIGATONI - €15.00

Creamy Rigatoni pasta with sauteed mushrooms, sundried tomatoes, roasted peppers, baby rocket and basil pesto sauce
Κρεμώδη ζυμαρικά Ριγκατόνι με μανιτάρια σοτέ, λιαστές ντομάτες, ψητές πιπεριές, baby ρόκα και σάλτσα πέστο βασιλικού



FRESH LOBSTER PASTA "ASTAKOMAKARONADA" - €110.00

Pasta with whole fresh lobster in a creamy tomato sauce infused with ouzo, cherry tomatoes, black pepper and fresh basil
Μακαρονάδα με φρέσκο αστακό σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας με ούζο, ντοματίνια, μαύρο πιπέρι και φρέσκο βασιλικό



sides ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

FRENCH FRIES Τηγανιτές Πατάτες - €3.50

SIDE SALAD Συνοδευτική Σαλάτα - €4.00

WILD RICE Αγριο Ρύζι - €4.00

SEASONAL VEGETABLES - €4.00

Εποχιακά Λαχανικά

ROASTED POTATOES - €3.50

Ψητή Πατάτα

kids menu ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

SPAGHETTI - €7.00

Spaghetti plain or with Neapolitan sauce / Σπαγγέτι σκέτα ή με σάλτσα Ναπολιτάνα.



KIDS CALAMARI - €9.00

Small bites of fresh calamari with french fries
Μικρές μπουκιές από φρέσκο καλαμάρι και πατάτες τηγανιτές



KIDS CHEESE BURGER - €9.00

Black Angus beef burger with cheese. Served with French fries
Βοδινό μπιφτέκι Black Angus με τυρί. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές



PIZZA MARGARITA - €11.00

Mozzarella and tomato sauce / Πίτσα μαργαρίτα με μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας



CHICKEN GOUJONS - €9.00

Battered and fried homemade goujons with french fries
Σπιτικές τηγανιτές λωρίδες κοτόπουλο πανέ με τηγανιτές πατάτες





wines
& SPIRITS

wines BY THE GLASS | ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ 18.7cl

WHITE

ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ Xynisteri €5.50
Zambartas Wineries - Cyprus

LAPOSTOLLE €7.00
Grand Selection Sauvignon Blanc - Chile

RED

ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ Shiraz, Mataro €5.50
Zambartas Wineries - Cyprus

LAPOSTOLLE €7.00
Grand Selection Merlot - Chile

ROSE

ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ Mataro €5.50
Zambartas Wineries - Cyprus

DESSERT WINES 5cl

COMMANDARIA €5.50
Kyperounda Winery - Cyprus

COMMANDARIA ST. JOHN €4.50
KEO Winery - Cyprus

champagnes ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ 75cl

MOET & CHANDON BRUT 37.5cl €60.00 R RUINART BRUT €110.00

MOET & CHANDON BRUT €95.00 RUINART BRUT ROSE €125.00

MOET & CHANDON ROSE BRUT €110.00 DOM PERIGNON BRUT €310.00

sparkling WINES | ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ 75cl

GRANDE VENTO 20cl €7.00 ZARDETTO PROSECCO BRUT €26.00
Extra Dry Prosecco - Italy €24.00 Superiore Valdobbiadene D.O.C.G - Italy

SCAVI & RAY Moscato Spumante €24.00 ZARDETTO SPUMANTE ROSE €28.00
(Medium Sweet) - Italy

white WINES | ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ 75cl

PETRITIS Xynisteri Kyperounda Winery - Cyprus	€20.00	LAPOSTOLLE Grand Selection Sauvignon Blanc - Chile	€26.00
VASILIKON Xynisteri Vasilikon Winery - Cyprus	€20.00	THEMA Assyrtiko, Sauvignon Blanc Ktima Pavlidis - Greece	€29.00
TSIAKKAS Xynisteri Tsiakkas Winery - Cyprus	37.5cl €13.00 75cl €21.00	MATUA Sauvignon Blanc, Marlborough New Zealand	€29.00
ZAMBARTAS SÉMILLON Sauvignon Blanc Zambartas Wineries - Cyprus	€24.00	MALAGOUZIA Alpha Estate - Greece	€29.50
VLASSIDES Sauvignon Blanc Vlassides Winery - Cyprus	€24.00	LES BARONNES Henri Bourgeois Sancerre - Loire, France	€45.00
PINOT GRIGIO delle Venezie by Zenato - Veneto - Italy	37.5cl €15.00 75cl €26.00	ALBERT BICHOT CHABLIS Burgundy - France	€46.00

red WINES | ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ 75cl

AGIOS ONOUFRIOS Syrah Cabernet Sauvignon, Vasilikon Winery - Cyprus	€20.00	VALPOLICELLA CLASSICO Superiore Zenato - Italy	€28.00
TSIAKKAS Cabernet Sauvignon Tsiakkas Winery - Cyprus	€27.00	MALBEC Reserva Bodega Norton Argentina - Mendoza	€30.00
ZAMBARTAS Mataro, Yiannoudi Zambartas Wineries - Cyprus	37.5cl €15.00 75cl €27.00	RIPASSA Valpolicella Ripasso DOC Superiore, Zenato - Italy	€65.00

rose WINES | ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ 75cl

TSIAKKAS RODINOS Grenache Tsiakkas Winery - Cyprus	37.5cl €13.00 75cl €21.00	LE CAPRICE DE CLÉMENTINE ROSÉ Côtes de Provence, Grenache, Cinsault - France	€30.00
ZAMBARTAS ROSÉ Lefkada, Cabernet Franc, Zambartas Wineries - Cyprus	€25.00	WHISPERING ANGEL Côtes de Provence Rosé, Grenache, Cinsault and Rolle (Vermentino) - France	€45.00
AKTI Lefkada, Mavro Kyperounda Winery - Cyprus	€28.00		

cocktails **KOKTEĪĀ**

MOJITO

CLASSIC MOJITO €9.50
3yo Rum, Lime, Mint leaves, Soda

PASSION FRUIT €9.50
3yo Rum, Lime, Mint leaves,
Passion Fruit, Soda

DAQUIRI

CLASSIC DAQUIRI (chilled) €9.50
3yo Rum, Lime juice, Simple syrup

MANGO PASSION FRUIT (frozen) €9.50
3yo Rum, Mango, Passion fruit, Lime juice

MARGARITA

CLASSIC (chilled) €9.50
Blanco Tequila, Lime juice, Cointreau,
agave syrup

STRAWBERRY (frozen) €9.50
Fresh strawberries, Cointreau, agave syrup,
Blanco tequila, Lime juice

SANGRIA

WHITE SANGRIA €9.50
Chardonnay Wine, Fresh fruits,
Cointreau, Soda

RED SANGRIA €9.50
Merlot Wine, Fresh fruits, Brandy, Soda

CLASSICS

MAI TAI €9.50
Aged Jamaican Rum, Dry Curacao,
Lime Juice, Orgeat, Simple Syrup

PINA COLADA €9.50
3yo Rum, Coconut Rum, Coconut Cream,
Pineapple Juice

PASSION BREEZE €9.50
Vodka Citron, Passion Fruit, Lime, Ginger Beer

STRAWBERRY NEGRONI €9.50
Fresh Strawberries, Campari, Gin,
Sweet Vermouth

GARDEN SMASH €9.50
Gin, Lemon Juice, Elderflower, Basil, Cucumber

SPRITZERS

APEROL SPRITZ €9.50
Aperol, Prosecco, Sparkling Water

VENETIAN SPRITZ €9.50
Luxardo Bitter Bianco, Prosecco,
Sparkling Water

spirits ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

BEER DRAUGHT	50cl	VODKA	5cl	1Lt
LEON	€4.00	BELUGA	€7.50	€110.00
CARLSBERG	€4.00	GREY COUSE	€7.00	€100.00
KEO	€4.00	BELVEDERE	€7.50	€110.00
GUINNESS	€6.50	ABSOLUT	€6.00	€80.00
ESTRELLA	€5.50	SMIRNOFF	€5.50	
GRIMBERGEN (Blond Ale)	€6.50	STOLICHNAYA	€6.00	
KRONENBOURG 1664 (Blanc)	€6.50			
BEER BOTTLE	33cl	COGNAC & BRANDY	5cl	
CARLSBERG	€3.50	MARTELL VSOP		€8.5
KEO	€3.50	COURVOISIER VSOP		€8.5
CORONA	€4.50	HENNESSY VSOP		€8.5
CARLSBERG (Alcohol Free)	€4.50	FIVE KINGS (CYPRUS)		€6.5
		METAXAS 5*		€6.5
CIDERS DRAUGHT	50cl	TEQUILA	5cl	
SOMERSBY	€5.50	JOSE CUERVO REPOSADO		€5.00
KOPPARBERG (Lime & Strawberry)	€5.50	JOSE CUERVO SILVER		€5.00
MAGNERS	€5.50	PATRON SILVER		€8.00
		PATRON REPOSADO		€8.00
APERITIF	20cl	RUM	5cl	
OUZO	€15.00	CAPTAIN MORGAN SPICE		€5.00
ZIVANIA	€15.00	HAVANA CLUB 3 ANOS		€5.00
TSIPOURO	€15.00	HAVANA CLUB 7 ANOS		€7.50
MARTINI (Dry- Bianco - Rosso)	€4.50	BACARDI		€5.00
CAMPARI	€4.50	DIPLOMATICO RESERVA		€8.50
		DIPLOMATICO MANTUANO		€7.00
LIQUEURS	5cl	ZACAPA 23		€9.50
BAILEYS	€4.00	GIN	5cl	
TIA MARIA	€4.00	BOMBAY SAPPHIRE		€5.00
AMARETTO DI SARONNO	€4.00	GORDON'S		€5.00
SAMBUCA	€4.00	OPHIR		€7.00
LIMONCELLO	€4.00	HENDRICK' S		€7.50
MASTICHA	€4.00	GIN MARE		€7.50
WHISKEY	5cl	MONKEY 47		€12.00
FAMOUS CROUSE	€5.00	TANQUERAY 10		€7.50
J&B	€5.00	WHITLEY NEILL (Rhubarb & Ginger)		€6.50
JOHNNIE WALKER BLACK	€5.00	TONICS		
CHIVAS REGAL 12 Y.O	€7.00	FEVER TREE MEDITERRANEAN		€2.50
CHIVAS REGAL 18 Y.O	€8.50	FEVER TREE INDIAN		€2.50
GLENFIDDICH 12 Y.O	€7.50	FEVER TREE ELDERFLOWER		€2.50
GLENFIDDICH 15 Y.O	€9.00	3 CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA		€2.50
MACALLAN 12 Y.O	€9.50	MIXERS		
JAMESON	€5.00	SOFT DRINKS OR JUICES		€2.00
WOODFORD RESERVE (Bourbon)	€6.50			
JACK DANIELS (Bourbon)	€6.00			



beverages

ICED COFFEES - ΠΑΓΩΜΕΝΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ

FRAPPE	€3.75
FREDDO ESPRESSO	€3.75
FREDDO CAPPUCCINO	€4.00
ICED LATTE	€4.00
ICED AMERICANO	€3.75

HOT BEVERAGES - ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

AMERICANO	€3.75
ESPRESSO	€2.00
DOUBLE ESPRESSO	€3.00
CAPPUCCINO	€4.00
FLAT WHITE	€4.00
ESPRESSO MACCHIATO	€2.50
LATTE MACCHIATO	€4.00
INSTANT COFFEE (Nescafé)	€3.75
HOT CHOCOLATE	€4.50
CYPRUS COFFEE	€2.00
DOUBLE CYPRUS COFFEE	€3.00
IRISH COFFEE	€8.50

ADD SYRUP - ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΣΙΡΟΠΙ: €0.50
Caramel, Hazelnut, Vanilla

ADD MILK - ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΓΑΛΑ: €0.50
Coconut Milk, Almond Milk
Γάλα καρύδας, γάλα αμυγδάλου

TEA - ΤΣΑΪ

LUXURY TEA BAGS	€3.75
English Breakfast	
Earl Grey	
Green Tea	
Peppermint	
Herbs & Honey	
Pure Camomile	
Wild Berries	

SMOOTHIES

BOOSTER	€6.50
Fresh banana, strawberries, blueberries, strawberry puree and coconut milk Φρέσκα μπανάνα, φράουλες, βετόμουρα, πουρέ φράουλας και γάλα καρύδας	
TROPICAL TWIST	€6.50
Fresh mango, pineapple and banana with passion fruit puree and coconut milk Φρέσκο μάνγκο, ανανάς και μπανάνα με πουρέ από φρούτα του δάσους και γάλα καρύδας	
SUMMER TIME	€6.50
Fresh melon, mango and strawberries with mango puree and coconut milk Φρέσκο πεπόνι, μάνγκο και φράουλες από πουρέ μάνγκο και γάλα καρύδας	

LEMONADES - ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ

CUBANITA €4.50
Lemonade blended with fresh lime, mint leaves, mint syrup and ice
Λεμονάδα αναμειγμένη με φρέσκο λάιμ, φύλλα δυόσμου, σιρόπι μέντας και πάγο

SUMMER LEMON €4.50
Lemonade blend with fresh yellow lemons, lemon juice, cane sugar and ice
Λεμονάδα με φρέσκα κίτρινα λεμόνια, χυμό λεμονιού, ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο και πάγο

FRESH JUICES - ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

ORANGE €4.00
POMEGRANATE €5.00

DETOX €5.50
Carrot, celery, lemon, beetroot
Καρότο, σέλινο, λεμόνι, παντζάρι

BALANCE €5.50
Beetroot, lemon, apple and pineapple
Παντζάρι, λεμόνι, μήλο και ανανάς

SUNSHINE €5.50
Carrot, apple, orange and ginger
Καρότο, μήλο, πορτοκάλι και τζίντζερ

MILKSHAKES - ΜΙΛΚΣΕΪΚ

Vanilla | Chocolate | Strawberry €4.50
Βανίλια | Σοκολάτα | Φράουλα

SOFT DRINKS - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

SOFT DRINKS 33cl €3.00
Coca-cola, Sprite, Fanta

ICED TEA - ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ 33CL €3.00
Lemon | Peach - Λεμόνι | Ροδάκινο

FRUIT JUICES €2.50
Cartons 250ml: Orange | Apple | Peach
Κουτιά 250ml: Πορτοκάλι | Μήλο | Ροδάκινο

WATER - ΝΕΡΟ

NATURAL MINERAL WATER €2.50
Φυσικό Μεταλλικό Νερό (Cyprus) 100cl

NATURAL MINERAL WATER €1.50
Φυσικό Μεταλλικό Νερό (Cyprus) 50cl

SOUROTI 25cl €2.50
Sparkling Water
Ανθρακούχο νερό

SOUROTI 75cl €4.50
Sparkling Water
Ανθρακούχο νερό