



PETROS GEORGIU

&

YIANNOS CHRISTOFOROU

initially came with the idea to form Pyxida fishtavern,
they could never imagine the coming success. As they both came from
the fishtavern field they knew the aspects they should concentrate on good food,
warm atmosphere and reasonable prices. The fishtavern started operating
in 2004 aiming to satisfy each and every desire of its customers as far
as fish is concerned. Pyxida owes its success mainly to the constant
presence of the owners, who lead the two teams
of cooking and serving.

Πυξίδα

NICOSIA | LIMASSOL

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΗΣ

Η κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεατικών, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών και αυγών ενδέχεται να αυξήσει τον κίνδυνο τροφικής νόσου, ειδικά εάν έχετε κάποια προϋπάρχουσα ιατρική πάθηση. Άτομα με ορισμένες παθήσεις (όπως ο διαβήτης, ασθένειες του ήπατος, εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα και καρκίνος), συνιστάται να ζητήσουν ιατρική συμβουλή πριν την κατανάλωση ωμών θαλασσινών αφού, λόγω παθήσεων ή φαρμακευτικής αγωγής, πιθανόν να προκληθεί κάποια σοβαρή ασθένεια. Η κατανάλωση ωμών θαλασσινών γίνεται με δική σας ευθύνη.

LEGAL DISCLAIMER

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition. People with certain diseases (such as diabetes, liver disease, weakened immune systems, and cancer) should consult with a physician before eating raw seafood because their diseases or the medicine they take may put them at risk for serious illness.

Eat raw seafood at your own risk.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ | ALLERGENS

 Γλουτένη | **Gluten**  Σόγια | **Soy**  Σουσάμι | **Sesame**  Όστρακα | **Crustacean**

 Γάλα | **Milk**  Θειώδη | **Sulphite**  Αυγό | **Egg**  Ξηροί Καρποί | **Nuts**  Λούπινο | **Lupins**

 Ψάρι | **Fish**  Σέλινο | **Celery**  Μαλάκια | **Molluscs**  Φιστίκια | **Peanuts**

 Μουστάρδα | **Mustard**  Κατεψυγμένο | **Frozen**

Σαλάτες

SALADS

€ Μικρή/Small € Μεγάλη/Large

Σαλάτα Ελληνική

Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη, μαύρες ελιές

6.50

8.50

Greek Salad

Tomato, cucumber, green pepper, onion, feta cheese, oregano, black olives

Σαλάτα χωριάτικη

Πράσινα φρέσκα χόρτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές, δυόσμο

5.50

7.50

Village salad

Fresh green vegetables, cucumber, tomato, black olives, mint

Ντομάτα - Φέττα

Φέττες ντομάτας με τυρί φέττα και κουρούβι

6.00

8.50

Tomato - Feta

Slices with feta cheese and capers

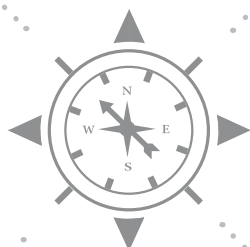
Σαλάτα Σπέσιαλ

Ανάμικτα χόρτα, ντομάτες, αγγούρια, ραπανάκια, κάππαρη, δυόσμο, μαύρες ελιές, κρεμμυδάκι φρέσκο

12.00

Special Salad

Mixed greens, tomatoes, cucumbers, radish, caper leaves, mint, black olives, spring onions



€

Μεγάλη/Large

Σαλάτα με φύκια   

Ροκολα, παντζαρόφυλλα,
Σαλάτα φύκια, δική μας βινεγκρέτ

10.00

Seaweed Salad

Rocola, Beetroot Leaves,
Wakame Salad, Signature Vinaigrette

Σαλάτα με κάβουρα και γαρίδες   

Παντζαρόφυλλα, Σαλάτα Φύκια,
Καβουρόψιχα, Γαρίδες, Πορτοκάλι,
δική μας βινεγκρέτ

20.00

Salad with crab meat and shrimps

Beetroot leaves, Wakame Salad,
Crab Meat, Shrimps, Orange, Signature Vinaigrette

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν την χρέωση εξυπηρέτησης και όλους τους φόρους

Κρύα Ορεκτικά

COLD APPETISERS

€

Ταχίνι

Εκχύλισμα σουσαμιού αναμιγμένο με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, σκόρδος, μαϊντανός

2.50

Tahini

Sesame extract, mixed with olive oil, lemon juice, garlic, parsley

Ταραμάς

Αυγοτάραχο, ψωμί, ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι

3.00

Tarama

Fish roe, breadcrumb, olive oil, lemon, onion

Ελιές πράσινες

Τσακιστές ελιές μαριναρισμένες με κόλιαντρο σπαστό, σκόρδο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο

2.30

Green olives

Crushed olives marinated with crushed dry coriander, garlic, lemon juice and olive oil

Ελιές οφτές

Μαύρες ελιές ψημένες σε χαμηλή φωτιά

2.50

Roasted olives

Black olives slow roasted

Μελιτζανοσαλάτα

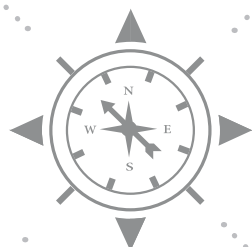


Ψιλοκομμένη ψητή μελιτζάνα, σκόρδος, μαγιονέζα, ψωμί, κόκκινη πιπερία φλωρίνης, μαϊντανός

3.00

Aubergine salad

Chopped baked aubergines, Chopped roasted eggplant, garlic, mayonnaise, bread, red sweet pepper, parsley



€

Τυροκαυτερή 

Φέτα με μπούκοβο, κόκκινη πιπερία φλωρίνης και γιαούρτι

3.50

Tirokafteri

Fetta cheese with chili flakes, red sweet pepper, and yogurt

Φέτα (ανά τεμάχιο)

Τυρί φέτα με ελαιόλαδο και ρίγανη

2.00

Fetta cheese (per piece)

Fetta cheese with olive oil and oregano



Χταπόδι ξιδάτο

Χταποδάκι σε ξύδι με ελαιόλαδο και ρίγανη

9.50

Octopus in vinegar

Octopus in vinegar, olive oil and oregano



Γαύρος μαρινάτος

Φιλέτα γαύρου μαριναρισμένα με ξύδι, μπούκοβο και θυμάρι

8.00

Marinated Anchovies

Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and thyme

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν την χρέωση εξυπηρέτησης και όλους τους φόρους

Όστρακα

Shellfish

FIN DE CLAIRE (Γαλλία | France)

€
x1 x6 x12
3.50 20.00 39.00

TSARSKAYA (Γαλλία | France)

5.00 29.00 55.00

Gillardeau (Γαλλία | France)

5.00 29.00 55.00

Krystale (Γαλλία | France)

5.00 29.00 55.00

Rock (Ολλανδία | Netherlands)

5.00 29.00 55.00

Κυδώνια (Γαλλία)

46.00 / kg.

Cockles (France)

Γυαλιστερές (Γαλλία)

46.00 / kg.

Clams (France)

Κρύα Κουζίνα

RAW BAR

Κάβουρας

Crab

55.00 / kg.



Βασιλικός Κάβουρας

King Crab

90.00 / kg.



Κατεψυγμένο | Frozen

€

Καπνιστά SMOKED

Σολομός (ανα 100 γρ.) 14.00

Salmon (per 100 gr.)

Χέλι (ανα 100 γρ.) 14.00

Eel (per 100 gr.)

Ρέγγα (ανα 100 γρ.) 14.00

Herring (per 100 gr.)

Ταρτάρ TARTARE

Μπλέ Τόνος | Blue Fin Tuna   20.00

Σολομός | Salmon   15.00

Καρπάτσιο CARPACCIO

Μπλέ Τόνος | Blue Fin Tuna   20.00

Σολομός | Salmon  15.00

Χτένια | Scallops 20.00

Χαβιάρι CAVIAR

Μαύρο χαβιάρι οξυρρύγχου | Sturgeon Black Caviar
30 gr. 80.00

130 gr. 340.00

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν την χρέωση εξυπηρέτησης και όλους τους φόρους

Ζεστά Ορεκτικά

WARM APPETISERS

€

Ψαρόσουπα

Το μυστικό μας μείγμα τεμαχισμένων λαχανικών και μπαχαρικών με μικρά κομμάτια φιλέτου ψαριού

7.50

Fish Soup

Our secret blend of chopped vegetables, herbs and spices with small pieces of fish fillet

Χαλούμι σχάρας (ανά τεμάχιο)

Φέττες χαλούμι στη σχάρα, σερβιρισμένο αγγουράκι

2.00

Grilled halloumi cheese (per piece)

Grilled slices of halloumi cheese served with fresh cucumber

Κροκέτες ψαριού (ανά τεμάχιο)



Ψαρομπουκιές άσπρου ψαριού παναρισμένες με καπήρα και σουσάμι

1.50

Fish croquettes (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds

Διάφορα ψητά και βραστά λαχανικά

Εποχιακό

6.00

Assorted boiled and grilled Vegetables

Seasonal

Όσπρια

Εποχιακό

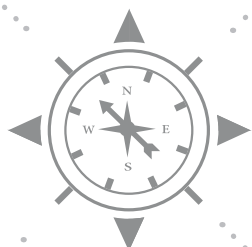
5.00

Pulses

Seasonal



Κατεψυγμένο | Frozen



	€ Μικρή/Small	€ Μεγάλη/Large
 Σουπιές μαγειρευτές   Σουπιές με το μελάνι τους, μαγειρευτές στην κατσαρόλα με διάφορα μπαχαρικά και χωριάτικο κρασί Casserole cuttlefish Cuttlefish with its ink, cooked with various herbs and spices and local wine	8.00	15.00
 Χταπόδι μαγειρευτό   Μικρό χταπόδι μαγειρεμένο με σάλτσα ντομάτας, κόκκινο κρασί και διάφορα μπαχαρικά Casserole octopus Baby octopus cooked with tomato sauce, red wine sauce and various herbs and spices	8.00	15.00
Ξιφίας σουβλάκι Ξιφίας μαριναρισμένος σε ελληνικά μπαχαρικά ψημένος στη σχάρα σε ξιλάκι με λαχανικά Swordfish souvlaki Swordfish marinated in Greek herbs and spices and grilled on a stick with vegetables	x1 3.25	x5 15.00
 Χταπόδι σχάρας Χταπόδι μαγειρεμένο με ελαιόλαδο φρέσκο χυμό λεμονιού και ρίγανη Grilled Octopus Octopus cooked with olive oil fresh lemon juice and oregano	9.50	17.00
Σουπιιά σχάρας Σουπιές στη σχάρα με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού και μαϊντανό Grilled Cuttlefish Cuttlefish ingrained with olive oil and lemon juice, flavoured with parsley	8.00	15.00

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν την χρέωση εξυπηρέτησης και όλους τους φόρους

Ψάρια τηγανιτά

FRIED FISH



Γαρίδες μεζές

Μικρές γαρίδες καθαρισμένες
και τηγανισμένες

Small shrimps

Peeled fried shrimps

€

Μικρή/Small

8.00

€

Μερίδα/Portion

15.00

Μαρίδα

Whitebait

7.00

12.50

Αθερίνα

Μικρό ψαράκι τηγανιτό, μιας μπουκιάς

Sand smelt (atherina)

Fried tiny fish

7.50

13.50



Καβουράκια

Μικρά καβουράκια με θαλασσινό αλάτι

Crabs

Fried small crabs with sea salt

8.50



Καλαμάρι

Καλαμάρι με τα πλοκάμια του

Calamari

Fried calamari with its tentacles

7.00

12.00



Φιλέτο πανέ

Μπακαλιάρος με χυλό μύρας τηγανιτός,
σερβιρισμένος με σος ταρτάρ

Fillet in batter

Cod deep fried in beer batter,
served with tartare sauce

12.00



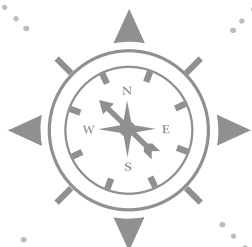
Καραβιδόψιχα

Crayfish

18.00



Κατεψυγμένο | Frozen



Μύδια

MUSSELS

€

Ava kg./Per kg.

Μύδια κρασάτα

Μύδια σε μια παχύρρευστη σάλτσα κρασιού

Mussels in wine sauce

Mussels cooked in a thick wine sauce

46.00

Μύδια σκορδάτα

Μύδια σε μια παχύρρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο

Mussels in garlic sauce

Mussels cooked in a thick wine sauce with garlic

46.00

Μύδια Σαγανάκι

Μύδια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας,
φέτα και ρίγανη

Mussels Saganaki

Mussels in tomato sauce, feta cheese
and oregano

46.00

Μύδια Αχνιστά

Μύδια με λεμόνι, κρασί και διάφορα φρέσκα μυρωδικά

Mussels in Aromatic Water

Mussels with lemon, wine and various fresh herbs

46.00

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes

Ψάρια με το κιλό

FISH BY THE KILO



€
ανά kg. / per kg.

Ψάρι Α | Fish A

Συναγρίδα, φαγκρί, μπαρμπούνια κυπριακά
Red snapper, grey snapper, local red mullet

75.00

Ψάρι Β | Fish B

Ορφός, πίγκα και βλάχος κυπριακά,
Φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνια, πεσκανδρίτσα και γλώσσα εισαγόμενα,
Dusky grouper, stone bass, sea bass local,
grey snapper, red snapper, red mullet, monk fish and doversole imported

65.00

Ψημένο στο αλάτι | Cooked in sea salt ⌚ 1:20hrs + € 5.00/kg

Ψάρι τυλιγμένο με κληματόφυλλα ψημένο σε θαλασσινό αλάτι
Fish wrapped with vine leaves baked in sea salt

Ψημένο στο φούρνο | Oven cooked ⌚ 2:00hrs + € + 10.00/kg

Κρεμμύδια, σέλινο, καρότα, κολοκυθάκια, πατάτες, ντομάτα,
κρασί, διάφορα, βότανα και μπαχαρικά
Onions, celery, carrots, zucchini, potatoes, tomato, wine, various
herbs and spices

Ψάρι Γ | Fish C

Κουρκούνες, σορκός, σκάρος, μπακαλιάρος, βλάχος, μπαρμπούνια
Courcounes, sorcous, scarus, cod, dogtooth grouper, red mullet

62.00

Τσιπούρα και Λαβράκια αλανιάρικα

Sea Bream and Sea Bass open sea

56.00

Τσιπούρα

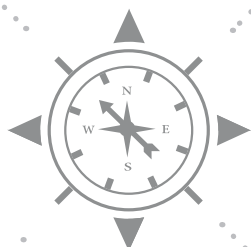
Sea Bream

33.00

Σουπιές, Καλαμάρι

Cuttlefish, Calamari

46.00



€
ανά kg. / per kg.

Φρέσκος σολομός | Fresh Salmon

60.00

Βραστός ή σχάρας

Boiled or grilled



Γαρίδες μεγάλες

60.00

King Prawn

Μπλε Τόνος | Blue Fin Tuna

70.00

Σχάρας ή με κάρυ και σπανάχι

Grilled or with curry and spinach

Καραβίδες (κωλοχτύπες)

85.00

Craw fish

Καραβίδες

90.00

Langostines

Αστακός | Lobster

100.00

Βραστός, σχάρας ή θερμιδόρ

Boiled, grilled or thermidor



Καβούρι με μαλακό κέλυφος (ανά τεμάχιο)

5.00

Με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού και μαϊντανό

Soft shell crab (per piece)

In olive oil, lemon and parsley

Σαρδελα (ανά τεμάχιο)

1.75



Κατεψυγμένο | Frozen

Μεζέδες

MEZE



Ψαρομεζέδες (ανά άτομο)*

Σαλάτα, ορεκτικά, διάφορα ψητά, τηγανητά ψάρια και θαλασσινά.

Fish Meze (per person)*

Salad, starters, various grilled and fried fish and seafood.

*(Ελάχιστο παραγγελίας για 2 άτομα)

*(Minimum order for 2 persons)

€

25.50

Χορτοφαγικό Πιάτο

Τρία κομμάτια χαλουμιού, τέσσερα μανιτάρια στη σχάρα, λαχανικά στη σχάρα και βρασμένα και βρασμένη πατάτα

Vegetarian Dish




Three pieces of halloumi cheese, four grilled mushrooms, grilled and boiled vegetables and boiled potato

13.00

Μακαρονάδες

PASTAS

Μακαρονάδα βασίλισσας γαρίδας

Μακαρόνια με γαρίδες σε λευκή  
ή
κόκκινη σάλτσα 

Pasta of the queen shrimp

Pasta with shrimps in a white
or
red sauce

15.00

Μακαρονάδα της Μεσογείου

Μακαρόνια με καλαμάρια, γαρίδες, μύδια,
άσπρο ψάρι σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας

Mediterranean pasta

Pasta with calamari, shrimps, white fish
and shells in a red tomato sauce

15.00

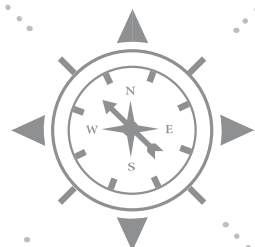
Αστακομακαρονάδα (ανα kg.)

Μακαρόνια με αστακό σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας

Pasta with lobster (per kg.)

Pasta in a red tomato sauce accompanied
with lobster in its shell

100.00



Γαρίδες

PRAWNS

€



Γαρίδες κρασάτες  
Γαρίδες σε μια παχύρρευστη σάλτσα κρασιού

15.00

Prawns in wine sauce
Prawns cooked in a thick wine sauce



Γαρίδες σκορδάτες  
Γαρίδες σε μια παχύρρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο

15.00

Prawns in garlic sauce
Prawns cooked in a thick wine sauce with garlic



Γαρίδες σαγανάκι 
Γαρίδες με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας,
φέτα και ρίγανη

15.00

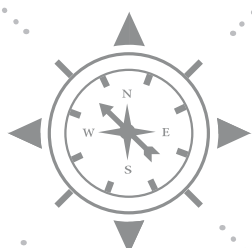
Saganaki prawns
Prawns in tomato sauce, fetta cheese
and oregano



Γαρίδες μουστάρδας  
Γαρίδες με μουστάρδα, λευκή σάλτσα
και φρέσκο άνηθο

15.00

Prawns in mustard sauce
Prawns with mustard and white sauce
and fresh dill



Κατεψυγμένο | Frozen