



ПЕТРОС ГЕОРГИУ

&

ЯННОС ХРИСТОФОРУ

изначально пришла идея открыть достойную Рыбную Таверну, но

они никогда не могли себе представить грядущий успех.

Петрос и Яннос оба пришли из ресторанного бизнеса и знали аспекты,

на которые должны обратить особое внимание - это безупречное качество продуктов,

приятная теплая атмосфера для гостей и умеренны цены. Рыбная Таверна начала работать

в 2004 году, чтобы удовлетворить все желания своих клиентов, особенно то, что касается рыбных блюд.

Уже более 14 лет ресторан предлагает гостям отменного качества рыбу и морепродукты

в сочетании с высочайшим сервисом. Рухида обязан своим успехом,

главным образом, постоянству собственников компании.

Компанию возглавляют две команды:

приготовления пищи и сервиса

Ρυζίδα

никосия | лимасол

ПРАВОВАЯ ОГОВОРКА

Употребление сырого или недоваренного мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, устриц может быть опасна Ваш риск заболевания пищевыми продуктами, особенно если у вас есть медицинское противопоказание. Люди с некоторыми заболеваниями (как диабет, заболевание печени, ослабленные иммунные системы, и рак) должны посоветоваться с врачом перед тем, как есть сырые морепродукты, потому что это может плохо сказаться на их заболевании или принимаемых лекарствах. сырые морепродукты могут стать причиной серьезных заболеваний. Ешьте сырые морепродукты на свой собственный риск.

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.

АЛЛЕРГЕНЫ | ALLERGENS

 Глютен | **Gluten**  Соя | **Soy**  Моллюски | **Sesame**  Ракообразные | **Crustacean**

 Молоко | **Milk**  Сульфит | **Sulphite**  Яйца | **Egg**  Орехи | **Nuts**  Люпины | **Lupins**

 Рыба | **Fish**  Сельдерей | **Celery**  Моллюски | **Molluscs**  Арахис | **Peanuts**

 Горчица | **Mustard**  Замороженные продукты | **Frozen**

салаты

SALADS

€ €
Малый/Small Большой/Large

Греческий салат

Помидор, огурец, зеленый перец,
лук, сыр фета, орегано, маслины

6.50

8.50

Greek Salad

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

Деревенский салат

Свежие зеленые овощи, огурец,
помидор, маслины, мята

5.50

7.50

Village salad

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

Помидор - Фета

Ломтики с сыром фета и каперсами

6.00

8.50

Tomato - Feta

Slices with feta cheese and capers

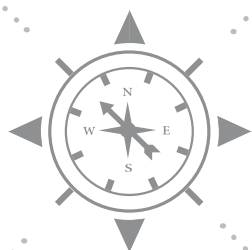
Специальный салат

Смешанная зелень, помидоры, огурцы, редис,
листья каперса, мята, черные оливки, зеленый лук

12.00

Special Salad

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



салаты
SALAD

€
Большой/Large

Салат из морских водорослей



Рукола, листья свеклы,
Салат Вакаме, Фирменный Винегрет

10.00

Seaweed Salad

Rocola, Beetroot Leaves,
Wakame Salad, Signature Vinaigrette

Салат с крабовым мясом и креветками



Листья свеклы, салат Вакаме,
Мясо Краба, Креветки, Апельсин,
Фирменный Винегрет

20.00

Salad with crab meat and shrimps

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

Пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику за дополнительной помощью.
если у вас есть какие-либо проблемы в отношении пищевой аллергии или непереносимости.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes
Цены указаны в евро (€) и включают плату за обслуживание и все налоги

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETISERS

€

Тахини

Экстракт кунжута, смешанный с оливковым маслом, лимонным соком, чесноком и петрушкой

2.50

Tahini

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

Тарама

Икра рыбная, хлебная крошка, оливковое масло, лимон, лук

3.00

Tarama

Fish roe, breadcrumb, olive oil, lemon, onion

Зеленые оливки

Измельченные оливки маринованные с измельченным сухим кориандром, а также чеснок, лимонный сок и оливковое масло

2.30

Green olives

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

Жареные оливки

Черные оливки медленно жареные

2.50

Roasted olives

Black olives slow roasted

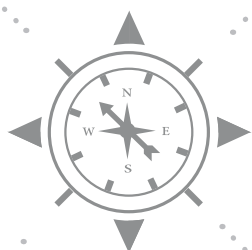
Салат из баклажанов

Нарезанные запеченные баклажаны, измельченные жареные баклажаны, чеснок, майонез, хлеб, красный сладкий перец, петрушка

3.00

Aubergine salad

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



холодные закуски
COLD APPETISERS

€

ТИРОКАФТЕРИ 

Сыр фетта с хлопьями Чили, красный сладкий перец и йогурт

3.50

Tirokafteri

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

Сыр фетта (за штуку)

Сыр Фета с оливковым маслом и орегано

2.00

Fetta cheese (per piece)

Fetta cheese with olive oil and oregano



Осьминог в уксусе

Осьминог в уксусе, оливковом масле и орегано

9.50

Octopus in vinegar

Octopus in vinegar, olive oil and oregano

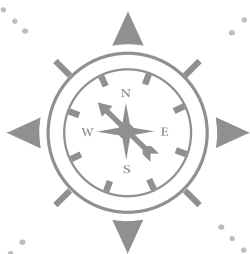
Маринованные анчоусы

Филе анчоусов маринованные в уксусе, хлопья Чили и тимьян

8.00

Marinated Anchovies

Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and thyme



Пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику за дополнительной помощью.
если у вас есть какие-либо проблемы в отношении пищевой аллергии или непереносимости.

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

Цены указаны в евро (€) и включают плату за обслуживание и все налоги




УСТРИЧНЫЙ БАР RAW BAR

	€
Устрицы FIN de CLAIRE (за штуку) Oysters FIN DE CLAIRE (Per Piece)	3.50
Ракушки (за кг.) Cockles (per kg.)	46.00
Моллюски (за кг.) Clams (per kg.)	46.00
Краб (за кг.) Crab (per kg.)	55.00
Королевский Краб (за кг.) King Crab (per kg.)	90.00

ТАРТАР TARTARE

Голубой Тунец Blue Fin Tuna  	20.00
Дикий лосось Wild Salmon  	20.00

КАРПАЧЧО CARPACCIO

Голубой Тунец Blue Fin Tuna  	20.00
Дикий лосось Wild Salmon 	20.00

Пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику за дополнительной помощью.
если у вас есть какие-либо проблемы в отношении пищевой аллергии или непереносимости.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes
Цены указаны в евро (€) и включают плату за обслуживание и все налоги

горячие закуски

WARM APPETISERS

€

Рыбный суп

Наша тайная смесь измельченных овощей, трав и специй с небольшими кусочками рыбного филе

Fish Soup

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

7.50

Жареный сыр халлуми (за штуку)

Ломтики жареного халуми сыра подаются со свежим огурцом

Grilled halloumi cheese (per piece)

Grilled slices of halloumi cheese served with fresh cucumber

2.00

Рыбные крокеты (за штуку)

Кусочки белой рыбы, покрытые панировочные сухари и семенами кунжута

Fish croquettes (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds

1.50

Ассорти из вареных и жареных овощей

Сезонный

Assorted boiled and grilled Vegetables

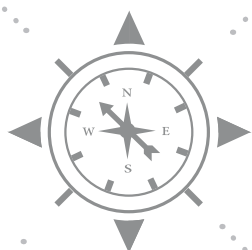
Seasonal

6.00

Бобовые / Сезонный

Pulses / Seasonal

5.00



Замороженные продукты | Frozen

	€ Малый/Small	€ Большой/Large
 Запеченная каракатицы   Каракатица с чернилами, приготовленная с различными травами и специями в местном вине Casserole cuttlefish Cuttlefish with its ink, cooked with various herbs and spices and local wine	8.00	15.00
 Запеченный осьминог   Молодые осьминоги, приготовленные с томатным соусом, соусом из красного вина, а также с различными травами и специями Casserole octopus Baby octopus cooked with tomato sauce, red wine sauce and various herbs and spices	8.00	14.00
 Рыба-меч сувлаки (ανά τεμάχιο) Рыба-меч маринованная в греческих травах и специях, приготовленная на гриле с овощами Swordfish souvlaki (per piece) Swordfish marinated in Greek herbs and spices and grilled on a stick with vegetables	x1 3.00	x5 15.00
осьминог нв гриле Осьминог, приготовленный с оливковым маслом, свежим лимонным соком и орегано Grilled Octopus Octopus cooked with olive oil fresh lemon juice and oregano	9.50	17.00
Жареная каракатица Каракатица, укорененная оливковым маслом и лимонным соком, приправленная петрушкой Grilled Cuttlefish Cuttlefish ingrained with olive oil and lemon juice, flavoured with parsley	8.00	15.00

ЖАРЕНАЯ РЫБА

FRIED FISH



€ €
Малый/Small Большой/Portion



Маленькие креветки
очищенные, жареные креветки

Small shrimps
Peeled fried shrimps

8.00 15.00

Малёк (Маленькая рыбка)

Whitebait

7.00 12.50

Песчаник
(атерина) Жареная маленькая рыбка

Sand smelt (atherina)
Fried tiny fish

7.50 13.50



Крабы
Жареные мелкие крабы с морской солью

Crabs
Fried small crabs with sea salt

8.50



Кальмары
Жареные кальмары с щупальцами

Calamari
Fried calamari with its tentacles

7.00 12.00



Филе трески в кляре
треска жареная в пивном кляре,
подается с соусом тартар

Fillet in batter
Cod deep fried in beer batter,
served with tartare sauce

12.00

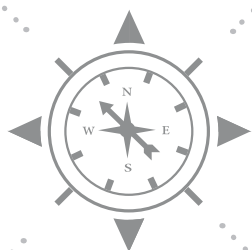


мясо ракообразных
Crayfish

18.00



Замороженные продукты | Frozen



MUSSELS

MUSSELS

€

На кг./Per kg.

Мидии в винном соусе  
Мидии, приготовленные в густом винном соусе

46.00

Mussels in wine sauce
Mussels cooked in a thick wine sauce

Мидии в чесночном соусе  
Мидии, приготовленные в густом винном соусе с чесноком

46.00

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

Мидии Саганаки 
Мидии в томатном соусе, сыр фета

46.00

Mussels Saganaki
Mussels in tomato sauce, feta cheese and oregano

Пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику за дополнительной помощью.
если у вас есть какие-либо проблемы в отношении пищевой аллергии или непереносимости.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes
Цены указаны в евро (€) и включают плату за обслуживание и все налоги

РЫБА ЗА КИЛОГРАММ

FISH BY THE KILO



€
На кг./Per kg.

РЫБА А | Fish A

75.00

Красный окунь, серебряный окунь, местная барабулька
Red snapper, grey snapper, local red mullet

РЫБА В | Fish B

65.00

Dusky grouper, Темный групер, каменный окунь,
морской окунь местный, серый окунь, красный окунь,
барабулька и привезенная камбала

Dusky grouper, stone bass, sea bass local,
grey snapper, red snapper, red mullet and doversole imported

РЫБА Г | Fish C

62.00

Коуркоунес, соркос, скарос, треска, влахос
Courcounes, sorcous, scarus, cod, dogtooth grouper

Морской лещ

33.00

Sea Bream

Каракатицы, Кальмары

46.00

Cuttlefish, Calamari

Морской лещ и морской бас

56.00

Sea Bream and Sea Bass open sea



Свежий лосось

60.00

Fresh salmon

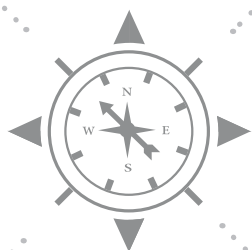
Королевские креветки

60.00

King Prawn



Замороженные продукты | Frozen



€

Ha кг./Per kg.

Голубой тунец

Blue fin tuna

70.00

Раки

Craw fish

85.00

Лангустины

Langostines

90.00

Лобстер

Lobster

100.00



Крабы в мягком панцире (за штуку)

В оливковом масле, лимоне и петрушке

4.50

Soft shell crab (per piece)

In olive oil, lemon and parsley

Сардина (за штуку)

Sardine (per piece)

1.75



Замороженные продукты | **Frozen**

Пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику за дополнительной помощью.
если у вас есть какие-либо проблемы в отношении пищевой аллергии или непереносимости.

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

Цены указаны в евро (€) и включают плату за обслуживание и все налоги

€

Мезе

Meze



Рыбное Мезе (на человека)*

Салат, закуски, разнообразная жареная рыба и морепродукты

25.50

Fish Meze (per person)*

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

***(Минимальный заказ на 2 персоны)**

*(Minimum order for 2 persons)

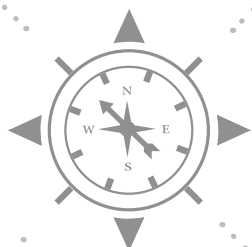
Вегетарианское блюдо

Три кусочка сыра халлуми, четыре гриба на гриле, овощи на гриле, вареные овощи и вареный картофель

13.00

Vegetarian Dish

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






паста

PASTAS

€

Паста с королевскими креветками

15.00

Паста с креветками в белом  
или
красном соусе 

Pasta of the queen shrimp

Pasta with shrimps in a white  
or
red sauce 

Средиземноморская паста

15.00

Паста с кальмарами, креветками, белой рыбой
и ракушками в красном томатном соусе

Mediterranean pasta

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

Паста с лобстером (за кг.)

100.00

Паста в соусе из красного томата
с лобстером в панцире

Pasta with lobster (per kg.)

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

Пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику за дополнительной помощью.
если у вас есть какие-либо проблемы в отношении пищевой аллергии или непереносимости.

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

Цены указаны в евро (€) и включают плату за обслуживание и все налоги

Креветки

Prawns

€



Креветки в винном соусе

Креветки, приготовленные в густом винном соусе

Prawns in wine sauce

Prawns cooked in a thick wine sauce

15.00



Креветки в чесночном соусе

Креветки, приготовленные в густом винном соусе с чесноком

Prawns in garlic sauce

Prawns cooked in a thick wine sauce with garlic

15.00



Креветки саганаки

Креветки в томатном соусе, сыр Фета и орегано

Saganaki prawns

Prawns in tomato sauce, fetta cheese and oregano

15.00



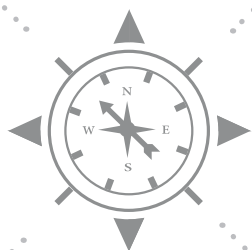
Креветки в горчичном соусе

Креветки с горчицей, белым соусом и свежим укропом

Prawns in mustard sauce

Prawns with mustard and white sauce and fresh dill

15.00



Замороженные продукты | Frozen