



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.

Pyxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA

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 κουτρούβι

6.00

8.50

Tomato - Feta

Slices with feta cheese and capers

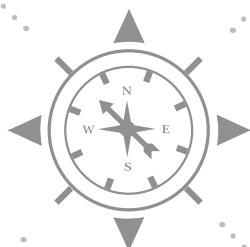
Σαλάτα Σπέσιαλ

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

Σαλάτες
SALADS**Σαλάτα με φύκια**   Ροκολα, παντζαρόφυλλα, Αλμυρίκια,
Σαλάτα φύκια, δική μας βινεγκρέτ**10.00****Seaweed Salad**Rocola, Beetroot Leaves, Salicornia,
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

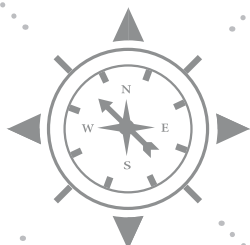


Ψιλοκομμένη ψητή μελιτζάνα, σκόρδος, μαγιονέζα, ψωμί, κόκκινη πιπερία φλωρίνης, μαϊντανός

3.00

Aubergine salad

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



Κρύα Ορεκτικά
COLD APPETISERS

€

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

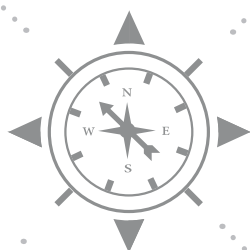
Γαύρος μαρινάτος

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

€

Κρύα Κουζίνα

RAW BAR

Στρείδια FIN DE CLAIRE (Το ένα)	5.00
Oysters FIN DE CLAIRE (Per Piece)	
Κυδώνια (ανα kg.)	46.00
Cockles (per kg.)	
Γυαλιστερές (ανα kg.)	46.00
Clams (per kg.)	
Κάβουρας (ανα kg.)	55.00
Crab (per kg.)	
Βασιλικός Κάβουρας (ανα kg.)	120.00
King Crab (per kg.)	

Ταρτάρ

TARTARE

Μπλέ Τόνος Blue Fin Tuna  	20.00
Άγριος Σολομός Wild Salmon  	20.00

Καρπάτσιο

CARPACCIO

Μπλέ Τόνος Blue Fin Tuna  	20.00
Άγριος Σολομός Wild Salmon 	20.00

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, σεβριρισμένο 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 καπύρα 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

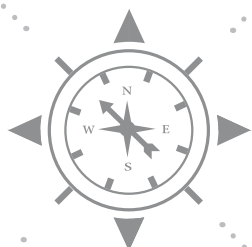
Όσπρια

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	11.50	18.50
Σουπιά 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



Φιλέτο πανέ

Μπακαλιάρος με χυλό μύρας τηγανιτός,
σερβιρισμένος με σος ταρτάρ

Fillet in batter

Cod deep fried in beer batter,
served with tartare sauce

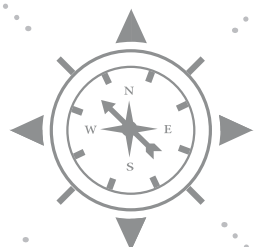
12.00



Καραβιδόψιχα

Crayfish

18.00



Κατεψυγμένο | Frozen

Μύδια

MUSSELS

€
Ava kg./Per kg.

Μύδια κρασάτα  
Μύδια σε μια παχύρευστη σάλτσα κρασιού

46.00

Mussels in wine sauce
Mussels cooked in a thick wine sauce

Μύδια σκορδάτα  
Μύδια σε μια παχύρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο

46.00

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

Μύδια Σαγανάκι 
Μύδια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας,
φέτα και ρίγανη

46.00

Mussels Saganaki
Mussels in tomato sauce, feta cheese and oregano

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

Ψάρια με το κιλό

FISH BY THE KILO



Για φρέσκα ψάρια της ημέρας όπως συμβουλευτείτε τον υπεύθυνο παραγγελιών.

For fresh fish of the day, please consult the person taking your order.

€

ανά kg. / per kg.

Ψάρι Α | Fish A

75.00

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

Ψάρι Β | Fish B

65.00

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

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

Ψάρι τυλιγμένο με κληματόφυλλα ψημένο σε θαλασσινό αλάτι (>1κλ)

Fish wrapped with vine leaves baked in sea salt (>1kg)

Ψάρι Γ | Fish C

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

62.00

Τσιπούρα

Sea Bream

33.00

Σουπιές, Καλαμάρι

Cuttlefish, Calamari

46.00

Καλαμάρι γεμιστό | Stuffed Calamari

+ € 5.00/kg

Καλαμάρι γεμιστό με τυρί φέτα, ντομάτα και ρίγανη

Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano

Τσιπούρα και Λαβράκια αλανιάρικα

56.00

Sea Bream and Sea Bass open sea



Γαρίδες μεγάλες (ανά τεμάχιο) | King Prawn (per piece)

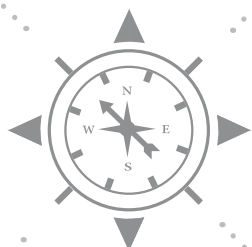
6.00

*Παρακαλώ όπως σημειωθεί ενδέχεται να υπάρχουν αυξομειώσεις τιμών αναλόγως εποχής και καιρού.

*Please note that there will be price fluctuations depending on season and time.



Κατεψυγμένο | Frozen



€
ανά kg. / per kg.

Φρέσκος σολομός

Fresh salmon

60.00

Μπλε Τόνος

Blue fin tuna

70.00

Καραβίδες (κωλοχτύπες)

Craw fish

85.00

Καραβίδες

Langostines

90.00



Αστακός | Lobster

Βραστός, σχάρας

Boiled, grilled

(Canada)

90.00

(Cyprus)

120.00

Καβούρι με μαλακό κέλυφος (ανά τεμάχιο)

Με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού και μαϊντανό

Soft shell crab (per piece)

In olive oil, lemon and parsley

5.00



Κατεψυγμένο | **Frozen**

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

€

Μεζέδες

Meze



Ψαρομεζές (για κάθε άτομο)*

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

25.50

Fish Meze (for each guest)*

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

* € 7.00 Κουβέρ για πιο μικρή παραγγελία από τα άτομα που είναι στο τραπέζι

* € 7.00 Cover charge for smaller order than the number of people at the table

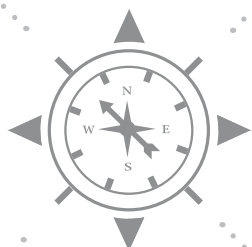
Χορτοφαγικό Πιάτο

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

13.00

Vegetarian Dish

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





€

Μακαρονάδες

PASTAS

Μακαρονάδα βασίλισσας γαρίδας

15.00

Μακαρόνια με γαρίδες σε λευκή  
ή
κόκκινη σάλτσα 

Pasta of the queen shrimp

Pasta with shrimps in a white

or

red sauce 

Μακαρονάδα της Μεσογείου

15.00

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

Αστακομακαρονάδα (ανα kg.)

(Canada)
90.00

(Cyprus)
120.00

Μακαρόνια με αστακό σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας

Pasta with lobster (per kg.)

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

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

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,  feta 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

Γαρίδες με πιπερόριζα

Γαρίδες με πιπερόριζα, φρέσκο κρεμμυδάκι, κουρκούμη, ξηρό μαρτίνι και φυτική κρέμα

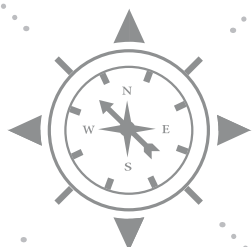
15.00

Prawns in ginger sauce

Prawns with ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream

Επιδόρπια

Desserts



Φρούτα | Fruits

Φρέσκα εποχιακά φρούτα
Fresh seasonal fruits

€
Μικρή/Small 8.00
Μεγάλη/Large 16.00

Γλυκά του κουταλιού | Traditional Preserved fruit

Μπακλαβάς | Baklavas

Πορτοκαλόπιτα | Orange Pie

Μαχαλεπί με σιρόπι πορτοκαλιού | Mahalepi with orange syrup

Παγωτό (3 μπάλες) | Ice Cream (3 scoops)

Κομμάτι/Piece
1.25
1.50
1.50
3.00