

**ПЕТРОС ГЕОРГИУ**

&

**ЯННОС ХРИСТОФОРУ**

изначально пришла идея открыть достойную Рыбную

Таверну, но они 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 умеренные 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. Puxida обязан своим успехом,

главным образом, постоянству собственников компании.

Компанию возглавляют две команды:

*Puxida*

НИКОСИЯ | ЛИМАССОЛ | ЛАРНАКА

## ПРАВОВАЯ ОГОВОРКА

Употребление сырого или недоваренного мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, устриц может быть опасно 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 серьёзных 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.

## АЛЛЕРГЕНЫ | ALLERGENS

 Глютен | **Gluten**  Соя | **Soy**  Кунжут | **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 фетта, орегано, маслины

6.50

8.50

### Greek Salad

Tomato, cucumber, green pepper,  
onion, fetta 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 - Фетта

Ломтики с сыром фетта и каперсами

6.00

8.50

### Tomato - Fetta

Slices with fetta cheese and capers

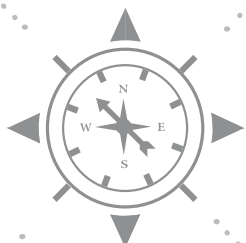
### Специальный салат

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



**Салат с морскими водорослями**    **10.00**

Рукола, листья свеклы,  
Салат Вакаме, Фирменный Винегрет

**Seaweed Salad**

Rocola, Beetroot Leaves,  
Wakame Salad, Signature Vinaigrette

**Салат с крабовым мясом и креветками**    **20.00**

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

**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

Маринованные оливки 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

### печеные оливки

Черные оливки медленно жареные

2.50

### Roasted olives

Black olives slow roasted

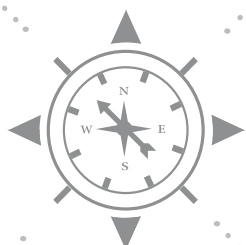
### Салат из баклажан

Нарезанные запеченные 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



**ТИРОКАФТЕРИ** 

**3.50**

Сыр фетта с хлопьями Чили, красный сладкий перец и йогурт

**Tirokafteri**

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

**Сыр фетта** (за штуку)

**2.00**

Сыр Фетта с оливковым маслом и орегано

**Fetta cheese** (per piece)

Fetta cheese with olive oil and oregano



**Осьминог в уксусе**

**9.50**

Осьминог в уксусе, оливковом масле и орегано

**Octopus in vinegar**

Octopus in vinegar, olive oil and oregano



**Маринованные анчоусы**

**8.00**

Филе анчоусов маринованное в уксусе, хлопья Чили и тимьян

**Marinated Anchovies**

Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and thyme



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

€

		х1	х6	х12
<b>Устрицы</b>	<b>Fine De Claire</b> (Франция   France)	5.00	28.00	55.00
<b>OYSTERS</b>	<b>Tsarskaya</b> (Франция   France)	5.00	28.00	55.00
	<b>Gillardeau</b> (Франция   France)	5.00	28.00	55.00
	<b>Krystale</b> (Франция   France)	5.00	28.00	55.00
	<b>Rock</b> (Нидерланды   Netherlands)	5.00	28.00	55.00

<b>морские</b>	<b>Κυδώνια</b> (Греция)	46.00 / кг.
<b>ракушки</b>	<b>Cockles</b> (Greece)	
<b>SHELLFISH</b>	<b>Γαλιστερές</b> (Греция)	46.00 / кг.
	<b>Clams</b> (Greece)	

<b>БАР</b>	<b>Краб (Сезонный)</b>	55.00 / кг.
<b>НА ЛЬДУ</b>	<b>Crab (Seasonal)</b>	
<b>RAW BAR</b>	 <b>Королевский Краб</b>	120.00 / кг.
	<b>King Crab</b>	

 Замороженные продукты | Frozen

€

## КОПЧЕНИЯ SMOKED

<b>Лосось</b> (за 100 гр.) <b>Salmon</b> (per 100 gr.)	<b>14.00</b>
<b>Угорь</b> (за 100 гр.) <b>Eel</b> (per 100 gr.)	14.00
<b>Сельдь</b> (за 100 гр.) <b>Herring</b> (per 100 gr.)	<b>14.00</b>

## ТАРТАР TARTARE

<b>Голубой Тунец</b>   <b>Blue Fin Tuna</b>  	<b>20.00</b>
<b>Лосось</b>   <b>Salmon</b>  	<b>15.00</b>

## КАРПАЧЧО CARPACCIO

<b>Голубой Тунец</b>   <b>Blue Fin Tuna</b>  	<b>20.00</b>
<b>Дикий лосось</b>   <b>Wild Salmon</b>  	<b>20.00</b>
<b>гребешки</b>   <b>Scallops</b>	<b>20.00</b>

## икра CAVIAR

<b>Осетровая Черная Икра</b>   <b>Sturgeon Black Caviar</b> <b>30 gr.</b>	<b>80.00</b>
--	--------------

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

наш фирменный рецепт из измельченных овощей, трав и специй с небольшими кусочками рыбного филе

7.50

### Fish Soup

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

### Жареный сыр халлуми (за штуку)

Ломтики жареного халлуми сыра подаются со свежим огурцом

2.00

### Grilled halloumi cheese (per piece)

Grilled slices of halloumi cheese served with fresh cucumber



### Рыбные крокеты (за штуку)

Кусочки белой рыбы, покрытые панировочными сухарями и семенами кунжута

1.50

### Fish croquettes (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds

### Ассорти из вареных и жареных овощей

Сезонный

6.00

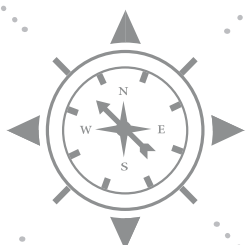
### Assorted boiled and grilled Vegetables

Seasonal

### Бобовые / Сезонный

5.00

### Pulses / Seasonal



Замороженные продукты | Frozen

	€	€
	Малый/Small	Большой/Large
 <b>Каракатица с чернилами</b>   Каракатица с чернилами, приготовленная с различными травами и специями в местном вине <b>Casserole cuttlefish</b> Cuttlefish with its ink, cooked with various herbs and spices and local wine	<b>8.00</b>	<b>15.00</b>
 <b>Осьминог в красном вине</b>   Молодые осьминоги, приготовленные с томатным соусом, соусом из красного вина, а также с различными травами и специями <b>Casserole octopus</b> Baby octopus cooked with tomato sauce, red wine sauce and various herbs and spices	<b>8.00</b>	<b>15.00</b>
<b>Рыба-меч шашлык</b> (за штуку) Рыба-меч маринованная в греческих травах и специях, приготовленная на гриле с овощами <b>Swordfish souvlaki</b> (per piece) Swordfish marinated in Greek herbs and spices and grilled on a stick with vegetables	x1 <b>3.25</b>	x5 <b>15.00</b>
 <b>осьминог на гриле</b> Осьминог, приготовленный с оливковым маслом, свежим лимонным соком и орегано <b>Grilled Octopus</b> Octopus cooked with olive oil fresh lemon juice and oregano	<b>11.50</b>	<b>18.50</b>
 <b>Каракатица на гриле</b> Каракатица приготовленная с оливковым маслом и лимонным соком, приправленная петрушкой <b>Grilled Cuttlefish</b> Cuttlefish ingrained with olive oil and lemon juice, flavoured with parsley	<b>8.00</b>	<b>15.00</b>

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

# ЖАРЕНАЯ РЫБА

## FRIED FISH



### Маленькие креветки

очищенные, жареные креветки

### Small shrimps

Peeled fried shrimps

### Малёк (Маленькая рыбка)

### Whitebait

### Корюшка

(атерина) Жареная маленькая рыбка

### Sand smelt (atherina)

Fried tiny fish



### Крабы

Жареные мелкие крабы с морской солью

### Crabs

Fried small crabs with sea salt



### 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



### мясо ракообразных

### Crayfish



Замороженные продукты | Frozen

€  
Малый/Small

€  
Большой/Large

8.00

15.00

7.00

12.50

7.50

13.50

8.50

12.00

18.00



€

На кг./Per kg.

# Мидии

## MUSSELS

### Мидии в винном соусе

Мидии, приготовленные в густом винном соусе

### Mussels in wine sauce

Mussels cooked in a thick wine sauce

46.00

### Мидии в чесночном соусе

Мидии, приготовленные в густом винном соусе с чесноком

### Mussels in garlic sauce

Mussels cooked in a thick wine sauce with garlic

46.00

### Мидии Саганаки

Мидии в томатном соусе, сыр фетта

### Mussels Saganaki

Mussels in tomato sauce, fetta cheese and oregano

46.00

### Мидии в ароматической воде

Мидии с лимоном, вином и различными свежими травами

### Mussels in Aromatic Water

Mussels with lemon, wine and various fresh herbs

46.00

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

# РЫБА ЗА КИЛОГРАММ FISH BY THE KILO

Для свежей рыбы дня, пожалуйста, обратитесь к человеку, принимающему ваш заказ.

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

€  
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

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, monk fish and doversole imported

## Приготовленная в морской соли 1:20hrs

+ € 5.00/кг

### Cooked in sea salt

Рыба, обернутая виноградными листьями и запеченная в морской соли (>1кг)  
Fish wrapped with vine leaves baked in sea salt (>1kg)

## РЫБА Г | Fish C \*

Куркунес, соркос, скарос, треска, влахос, красная кефаль (барабулька) 62.00  
Courcounes, sorcous, scarus, cod, dogtooth grouper, red mullet

## Морской лещ (дорада) и морской окунь с открытого моря\* 56.00

Sea Bream and Sea Bass open sea

## Морской лещ \*

33.00

Sea Bream

## Каракатицы, Кальмары \*

46.00

Cuttlefish, Calamari

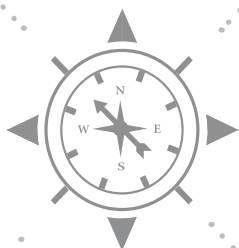
## Фаршированные кальмары | Stuffed Calamari

+ € 5.00/кг

Кальмары, фаршированные сыром фета, помидорами и орегано  
Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano

\*Обратите внимание, что будут колебания цен в зависимости от сезона и времени.

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



€

На кг./Per kg.

**Свежий лосось | Fresh Salmon****60.00**

приготовленный на пару или на гриле

Boiled or grilled

**Королевские креветки (за штуку) | King Prawn (per piece) 6.00****Голубой тунец | Blue Fin Tuna****63.00**

На гриле с карри и шпинатом

Grilled or with curry and spinach

**лангуст | Craw fish****85.00****Раки | Langostines****90.00****Лобстер | Lobster****(Канада / Canada) (Кипр / Cyprus)**Вареные, приготовленные на гриле или термидор\* **100.00****120.00**

Boiled, grilled or thermidor\*

**\*Αστακός θερμίδορ | \*Lobster thermidor****+ € 10.00/ кг**

\*Термидор из лобстера (приготовленный с соусом бешамель, пармезаном, вином, бренди и луком)

\*Lobster thermidor (cooked with bechamel sauce, parmesan, wine, brandy and onion)

**Крабы в мягком панцире (за штуку)****5.00**

В оливковом масле, лимоне и петруш

**Soft shell crab (per piece)**

In olive oil, lemon and parsley

**Сардина (за штуку)****1.75****Sardine (per piece)****Замороженные продукты | Frozen**

# Мезе

## MEZE

€



### Рыбное Мезе (на человека)\*

25.50

Салат, закуски, разнообразная жареная рыба и морепродукты

### Fish Meze (for each guest)\*

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

\* € 7.00 Взимается торговая наценка за количество заказанных мезе меньше, чем количество присутствующих людей за столом

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

### Вегетарианское блюдо

13.00

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

### Vegetarian Dish

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

### 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 PASTAS

(Канада / Canada) (Кипр / Cyprus)

### Паста с лобстером (за кг.)

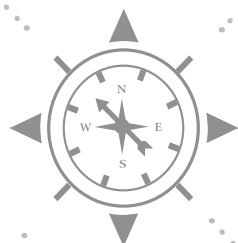
100.00

120.00

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



# Креветки

## PRAWNS

€



### Креветки в винном соусе



Креветки, приготовленные в густом винном соусе

15.00

### Prawns in wine sauce

Prawns cooked in a thick wine sauce



### Креветки в чесночном соусе



Креветки, приготовленные в густом винном соусе с чесноком

15.00

### Prawns in garlic sauce

Prawns cooked in a thick wine sauce with garlic



### Креветки саганаки



Креветки в томатном соусе, сыр Фетта и орегано

15.00

### Saganaki shrimps

Prawns in tomato sauce, fetta cheese and oregano



### Креветки в горчичном соусе



Креветки с горчицей, белым соусом и свежим укропом

15.00

### Prawns in mustard sauce

Prawns with mustard and white sauce and fresh dill



### Креветки в имбирном соусе



Креветки с имбирем, зеленым луком, куркумой, сухим мартини и растительными сливками

15.00

### Prawns in ginger sauce

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



Замороженные продукты | Frozen

