



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. Рухида обязан своим успехом,

главным образом, постоянству собственников компании.

Компанию возглавляют две команды:

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**  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

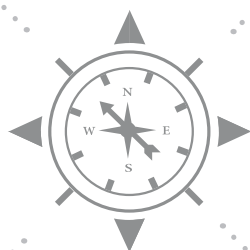
Специальный салат

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



салаты
SALAD

€
Большой/Large

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

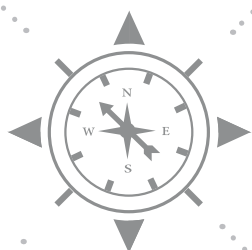
Салат из баклажан

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



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 Фетта 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 маринованное 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)	5.50
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.)	120.00

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

7.50

наш фирменный рецепт из 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

Жареный сыр халлуми (за штуку)

2.00

Ломтики жареного халлуми сыра подаются со свежим огурцом

Grilled halloumi cheese (per piece)

Grilled slices of halloumi cheese served with fresh cucumber

Рыбные крокеты (за штуку)

1.50

Кусочки белой рыбы, покрытые панировочными сухарями и семенами кунжута

Fish croquettes (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds

Ассорти из вареных и жареных овощей

6.00

Сезонный

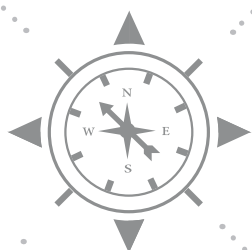
Assorted boiled and grilled Vegetables

Seasonal

Бобовые / Сезонный

5.00

Pulses / Seasonal



Замороженные продукты | Frozen

	€ Малый/Small	€ Большой/Large
 Каракатица с чернилами   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
 Осьминог в красном вине   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	15.00
 Рыба-меч шашлык (за штуку) 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	3.25	15.00
 осьминог на гриле Осьминог, приготовленный с оливковым маслом, свежим лимонным соком и орегано Grilled Octopus Octopus cooked with olive oil fresh lemon juice and oregano	11.50	18.50
 Каракатица на гриле Каракатица приготовленная с 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

Корюшка

(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



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

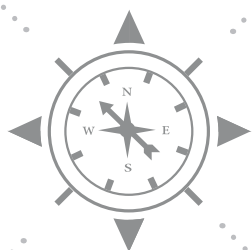
12.00



мясо ракообразных

Crayfish

18.00



Замороженные продукты | Frozen

Мидии

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 фетта

46.00

Mussels Saganaki
Mussels in tomato sauce, fetta cheese and oregano

Мидии в ароматической воде 
Мидии с лимоном, вином и различными свежими травами

46.00

Mussels in Aromatic Water
Mussels with lemon, wine and various fresh herbs

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

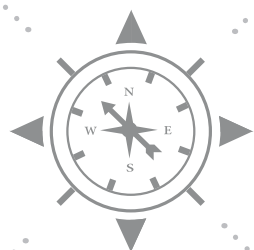
Cuttlefish, Calamari

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.



Замороженные продукты | Frozen

€

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)**

Вареный или жареный

100.00**120.00**

Boiled or grilled

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**

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)*

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

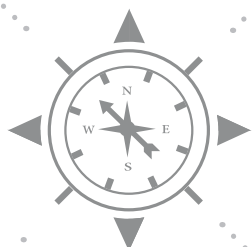
Вегетарианское блюдо

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

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

(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

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**   **15.00**

Креветки, приготовленные в густом винном соусе

Prawns in wine sauce

Prawns cooked in a thick wine sauce

 **Креветки в чесночном соусе**   **15.00**

Креветки, приготовленные в густом винном соусе с чесноком

Prawns in garlic sauce

Prawns cooked in a thick wine sauce with garlic

 **Креветки саганаки**  **15.00**

Креветки в томатном соусе, сыр Фетта и орегано

Saganaki shrimps

Prawns in tomato sauce, fetta cheese and oregano

 **Креветки в горчичном соусе**   **15.00**

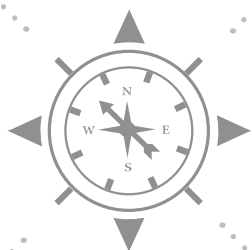
Креветки с горчицей, белым соусом и свежим укропом

Prawns in mustard sauce

Prawns with mustard and white sauce and fresh dill

 **Креветки в имбирном соусе**   **15.00**

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



 **Замороженные продукты | Frozen**