

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**

Pyxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA

Σαλάτες | SALADS

Μικρή/Small

Μεγάλη/Large

Σαλάτα Ελληνική

6.50

8.50

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

Greek Salad

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

Σαλάτα χωριάτικη

5.50

7.50

Πράσινα φρέσκα χόρτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές, δυόσμο

Village salad

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

Ντομάτα - Φέττα

6.00

8.50

Φέττες ντομάτας με τυρί φέττα και κουτρούβι

Tomato - Feta

Slices with feta cheese and capers

Σαλάτα Σπέσιαλ

12.00

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

Special Salad

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

Σαλάτα με φύκια



10.00

Ροκόλα, παντζαρόφυλλα, Σαλάτα φύκια, δική μας βινεγκρέτ

Seaweed Salad

Rocola, Beetroot Leaves, Wakame Salad, Signature Vinaigrette

Σαλάτα με κάβουρα και γαρίδες



15.00

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

Salad with crab meat and shrimps

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



Κρύα Κουζίνα | RAW BAR

Fine De Claire (Γαλλία | France)

x1

5.00

Tsarskaya (Γαλλία | France)

5.00

Krystale (Γαλλία | France)

5.00

Gillardeau (Ολλανδία | Netherlands)

5.00

Κυδώνια (Ελλάδα) | **Cockles** (Greece)







55.00 / kg.

Γυαλιστερές (Ελλάδα) | **Clams** (Greece)

55.00 / kg

Βασιλικός Κάβουρας (Αλάσκα) | **King Crab** (Alaska)

120.00 / kg.

	(Ταρτάρ) (Tartare)	(Καρπάτσιο) (Carpaccio)	(Καπνιστό) (Smoked)
Μπλέ Τόνος Blue Fin Tuna  	20.00	20.00	
Σολομός (άγριος) Salmon (wild)  	20.00	20.00	
Σολομός Salmon  	15.00		14.00
Χέλι Eel			14.00
Ρέγγα Herring			14.00



Κρύα Ορεκτικά | COLD APPETISERS

Ταχίνι Εκχύλισμα σουσαμιού αναμιγμένο με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, σκόρδος, μαϊντανός Tahini Sesame extract, mixed with olive oil, lemon juice, garlic, parsley			2.50
Ταραμάς Αυγοτάραχο, ψωμί, ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι Tarama Fish roe, breadcrumb, olive oil, lemon, onion			3.00
Ελιές πράσινες Τσακιστές ελιές μαριναρισμένες με κόλιαντρο σπαστό, σκόρδο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο Green olives Crushed olives marinated with crushed dry coriander, garlic, lemon juice and olive oil			2.30
Μελιτζανοσαλάτα    Ψιλοκομμένη ψητή μελιτζάνα, σκόρδος, μαγιονέζα, ψωμί, κόκκινη πιπερία φλωρίνης, μαϊντανός Aubergine salad Chopped baked aubergines, Chopped roasted eggplant, garlic, mayonnaise, bread, red sweet pepper, parsley			3.00
Τυροκαυτερή  Φέτα με μπουκόβο, κόκκινη πιπερία φλωρίνης και γιαούρτι Tirokafteri Fetta cheese with chili flakes, red sweet pepper, and yogurt			3.50
Γαύρος μαρινάτος Φιλέτα γαύρου μαριναρισμένα με ξύδι, μπούκοβο και θυμάρι Marinated Anchovies Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and thyme			8.00
Φέτα (ανά τεμάχιο) Fetta cheese (per piece)			2.00
Χταπόδι ξιδάτο Octopus in vinegar			11.50

Ζεστά Ορεκτικά | WARM APPETISERS

Ψαρόσουπα | Fish Soup 7.50

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

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

MUST
HAVE

Ελιές οφτές | Roasted olives 2.50

Χαλούμι σχάρας (ανά τεμάχιο) | Grilled halloumi cheese (per piece)  2.00

Βραστά λαχανικά | Boiled Vegetables 6.00

Ψητά λαχανικά | Grilled Vegetables 7.00

Όσπρια (Εποχιακό) | Pulses (Seasonal) 5.00

Κροκέτες ψαριού (ανά τεμάχιο)    1.50

Ψαρομπουκιές άσπρου ψαριού παναρισμένες με καπήρα και σουσάμι

Fish croquettes (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds



Ψάρια τηγανιτά | FRIED FISH

Γαρίδες μικρές τηγανιτές | Small fried shrimps

Μικρή/Small

8.00

Μεγάλη/Large

15.00

Μαρίδα | Whitebait

7.00

12.50

Αθερίνα | Sand smelt

7.50

13.50

Καβουράκια | Small Crabs

8.50

Καραβιδόψιχα | Scampi

18.00

Φιλέτο πανέ

12.00

Μπακαλιάρος με χυλό μύρας τηγανιτός, σερβιρισμένος με σος ταρτάρ

Fillet in batter

Cod deep fried in beer batter, served with tartare sauce

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.

Ψάρι Α | Fish A * **75.00/kg**

Κυπριακά: Συναγρίδα, φαγκρί, μπαρμπούνια

Local: Dentex, red snapper, red mullet

Ψάρι Β | Fish B * **65.00/kg**

Κυπριακά: Ορφός, πίγκα και βλάχος κυπριακά,

Εισαγόμενα: Φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνια, πεσκανδρίτσα

Local: Dusky grouper, stone bass, grouper local,

Imported: Red snapper, dentex, red mullet, monk fish

Ψάρι Γ | Fish C *

Κουρκούνες, σορκός, σκάρος, μπακαλιάρος, βλάχος, μπαρμπούνια, γλώσσα **62.00/kg**

Courcounes, sorcous, scarus, cod, sgrouper, red mullet, doversole

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)

**CHEF'S
CHOICE**



Τσιπούρα και Λαβράκια αλανιάρικα | Sea Bream and Sea Bass open sea* **50.00/kg**

Τσιπούρα | Sea Bream * **33.00/kg**

Σουπιές, Καλαμάρι | Cuttlefish, Calamari * **46.00/kg**

Καλαμάρι γεμιστό | Stuffed Calamari **+ 5.00/kg**

Καλαμάρι γεμιστό με τυρί φέτα, ντομάτα και ρίγανη

Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano

**CHEF'S
CHOICE**

Γαρίδες μεγάλες (ανά τεμάχιο) | King Prawn (per piece) **6.00**

Καραβίδες (κωλοχτύπες) | Craw fish **76.00/kg**

Καραβίδες | Langostines **90.00/kg**

Καβούρι με μαλακό κέλυφος (ανά τεμάχιο) | Soft shell crab (per piece) **5.00**

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

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

Αστακός | **Lobster**

Βραστός, σχάρας ή θερμιδός*
Boiled, grilled or thermidor*

(Canada)

90.00/kg

(Cyprus)

120.00/kg

*Αστακός θερμιδός | ***Lobster thermidor**

+ 10.00/kg

*Αστακός θερμιδός (ψημένος με κρέμα μπεσαμέλ, παρμεζάνα, κρασί, μπράντι και κρεμμυδάκι)

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

CHEF'S
CHOICE

Μεζέδες | **MEZE**

Ψαρομεζές (για κάθε άτομο με ελάχιστο 2 άτομα)* **25.50**

Σαλάτα, ορεκτικά, διάφορα ψητά, τηγανητά ψάρια ή και μαγειρευτά

Fish Meze (for each guest with minimum 2 guests)*

Salad, starters, various grilled and fried and or stew 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

Στο πιάτο | **MEALS**

Χορτοφαγικό Πιάτο

13.00

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

Vegetarian Dish

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

Τσιπούρα Γευμα | **Sea Bream (500gr) ***

16.00

Λαυράκι Γευμα | **Sea Bass (500gr) ***

16.00

Φρέσκος σολομός | **Fresh Salmon (200gr) ***

20.00

Μπλε Τόνος | **Blue Fin Tuna (200gr) ***

25.00

*Σερβιρεται με πατάτες και λαχανικά | Served with fresh fried wedges and vegetables

Ψητά και Μαγειρευτά | COOKED & STEW

Μικρή/Small

Μεγάλη/Large

Σουπιές μαγειρευτές  

8.00

15.00

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

Χταπόδι μαγειρευτό  

8.00

15.00

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

Γαρίδες σε σάλτσα | **Pranws in sauce** *

15.00 x6

Μύδια σε σάλτσα | **Mussels in sauce** *

46.00 /kg

* Κρασάτα | **Wine sauce**  

Παχύρρευστη σάλτσα κρασιού | Thick wine sauce

*Σκορδάτα | **Garlic sauce**  

Παχύρρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο | Thick wine sauce with garlic

*Σαγανάκι | **Saganaki** 

Φρέσκια ντομάτας, φέτα και ρίγανη | Tomato, fetta cheese and oregano

Επιπλέον Σάλτσες για Γαρίδες | Extra Prawn Sauces

Με Μουστάρδα | **Mustard sauce**  

+ 2.00

Μουστάρδα, φυτική κρέμα και άνηθο | Mustard, vegetable cream and fresh dill

Με Πιπερόριζα | **Ginger sauce**  

Πιπερόριζα, κρεμμυδάκι, κουρκούμη, ξηρό μαρτίνι και φυτική κρέμα

Ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream

Σαρδελα (ανά τεμάχιο) | **Sardine** (per piece)

(x1) 1.75

Ξιφίας σουβλάκι

(x1) 3.25

(x5) 15.00

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

Σουπιά σχάρας | **Grilled Cuttlefish**

8.00

15.00

Χταπόδι σχάρας | **Grilled Octopus**

11.50

18.50

Μακαρονάδες | PASTA

Γαριδομακαρονάδα | Prawn Pasta

15.00

Μακαρόνια με γαρίδες σε λευκή ή κόκκινη σάλτσα
Pasta with shrimps in a white or red sauce

Μακαρονάδα της Μεσογείου | Mediterranean pasta

15.00

Μακαρόνια με καλαμάρια, γαρίδες, μύδια, άσπρο ψάρι σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας
Pasta with calamari, shrimps, white fish and shells in a red tomato sauce

Αστακομακαρονάδα

(Canada)
90.00/kg

(Cyprus)
120.00/kg

Μακαρόνια με αστακό σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας

Pasta with lobster

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



Επιδόρπια | DESSERTS

Φρούτα | Fruits

Φρέσκα εποχιακά φρούτα | Fresh seasonal fruits

Μικρή/Small 8.00
Μεγάλη/Large 16.00

Γλυκά του κουταλιού | Traditional Preserved fruit

Κομμάτι/Piece

1.25

Μπακλαβάς | Baklavas

1.50

Πορτοκαλόπιτα | Orange Pie

1.50

Μαχαλεπί με σιρόπι πορτοκαλιού | Mahalepi with orange syrup

1.50

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

3.00

Γλυκά της ημέρας | Desserts of the day

7.50

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους * Prices are in euro (€) and include all taxes

Pyxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA