



Bar & Restaurant

By the Sea

Pyxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA

## ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ | ALLERGENS

 Γλουτένη | **Gluten**  Σόγια | **Soy**  Σουσάμι | **Sesame**  Οστρακα | **Crustacean**  
 Γάλα | **Milk**  Θειώδη | **Sulphite**  Αυγό | **Egg**  Ξηροί Καρποί | **Nuts**  
 Λούπινο | **Lupins**  Ψάρι | **Fish**  Σέλινο | **Celery**  Μαλάκια | **Molluscs**  
 Φιστίκια | **Peanuts**  Μουστάρδα | **Mustard**

## σαλάτες | **salads**

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ | **GREEK** 8

Ντομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές, Κρεμμύδι, Μαύρες Ελιές, Φέτα σε δική μας παροδιακή σάλτσα

Tomato, Cucumber, Green Peppers, Onion, Black Olives, Feta Cheese & Village Dressing

### ΚΙΝΟΑ | **QUINOA** 10

Άσπρο και κόκκινο κινόα, Μαρούλι, Αβοκάντο, Αγγούρι, Ξηρά βακκίνια, ρόδι, ηλιόσποροι & σάλτσα από φρούτα του πάθους

Red & White Quinoa, Lettuce, Avocado, Cucumber, Dry Cranberries, Pomegranate, Sunflower Seeds & Passion Fruit Dressing

### ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ | **SEAFOOD** 16

Μαρούλι, Λαβράκι, Γαρίδες, Μύδια, Τζίντζερ τουρσί, Φύκια, Φιστίκι

Lettuce, Sea Bass, Prawns, Mussels, Pickled Ginger, Seaweed, Pistachio & Lemon Olive Oil Dressing

### ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ | **ARUGULA SALAD** 11

Ρόκα φύλλα, ντομάτα, Ξηρά σύκα, προσούτο, φέτες ηλιόσπορων & βαλσάμικο σάλτσα

Rocket Leaves, Tomato, Dry Figs, Prosciutto, Sliced Sunflower Seeds & Balsamic Dressing

### ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ | **WITH GOAT CHEESE** 15

Φύλλα μαρουλιού, καρότα, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, εποχιακή μαρμελάδα, τυρί κατσίκισιο, φουντουκία & σάλτσα βαλσάμικο

Lettuce Leaves, Carrots, Cucumber, Fresh Onion Dip, seasonal jam, Fry Breaded Goat Cheese, Hazelnuts & Balsamic Dressing

### ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ | **CAESAR** 14

Φρέσκα φύλλα μαρουλιού, ντοματίνια, Γλυκό καλαμπόκι, τραγανό μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, κοτόπουλο σχάρας με σάλτσα του Καίσαρα

Fresh Mix Lettuce Leaves, Cherry Tomato, Sweet Corn, Crispy Bacon, Parmesan Flakes Crispy Grill Chicken With Caesar Dressing

## ορεκτικά | **appertizers**

### ΓΑΡΙΔΑ ΜΠΑΟ | **PRAWN BAO** 11

Αγγουράκι, Τηγανητές Γαρίδες τεμπούρα, Καρότα, Λάχανο & Ασιατικό στυλ Τεριγιάκι

Fried Tempura Prawn Cucumber, Carrots, Cabbage & Asian Style Teriyaki

### ΚΤΑΠΟΔΙ | **OCTOPUS** 18

Με ένα μείγμα νιφάδων πλιγούρι και κινόα, φρέσκο κρεμμύδι, αγγουράκι, ντομάτα, κουτρούβι

Served with a mixture of cous cous and quinoa flakes, chives, cucumber, tomato, capers

### ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ | **FRESH MUSSELS** 22

Μαγειρεμένο με ούζο κρεμμύδι και μαϊντανό

Cooked With Ouzo Onion And Parsley

### ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΕΒΙΤΣΙΕ | **SEABASS CEVICHE** 16

Σάλτσα από εσπεριδοειδή με πουρέ κουνουπιδιού και λάδι βασιλικού

Orange In Citrus Fruit With Cauliflower Pure And Basil Oil

### ΜΙΚΡΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ | **BABY CALAMARI** 12

Με πατάτες και πικάντικη μαγιονέζα

With Crush Potato & Spicy Mayo

### ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΑΡΤΑΡ | **SALMON TARTARE** 15

Μους αβοκάντο, κόλιανδρο, κρεμμυδάκι, τζελ από πορτοκάλι

Avocado mouse, colliander, spring onion, orange fluid gel

### ΓΑΥΡΟΣ | **ANCHOVIES** 8

Γαύρος Μαριναρισμένος σε Ξίδι, Νιφάδες τσίλι και θυμάρι

Anchovies Fillets Marinated Vinegar, Chili Flakes And Thyme

### ΤΟΝΟΣ ΤΑΡΤΑΡ | **TUNA TARTARE** 15

Τόνος, αβοκάντο, κρεμμυδάκι, κόλιανδρο, γουακάμε, μαρινάδα από σόγια

Tuna loin, avocado, spring onion, colliander, wagame, signature marinade

### ΣΤΡΕΙΔΙΑ | **OYSTERS** x1 4.5

Φρέσκα στρείδια | Fresh Oysters

## ΧΤΕΝΙΑ | SCALLOPS

Γάλα καρύδας, λεμονόχορτο, τζίντζερ, σκόρδο και τσίλι

Coconut milk, lemongrass, ginger, garlic and chilli

18

## ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ | BEEF CARPACCIO 13

Εμποτισμένο με τρούφα, βαλσάμικο, παρμεζάνα και φύλλα ρόκα

Infused With Tartuffo Oil Balsamic Balls And Baby Rocket Leaves

## κυρίως | main

### ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ | MUSHROOM RISOTTO

Πορτομπέλο και λευκά μανιτάρια, κρεμμύδι, Σερβίρεται με λάδι τρούφας, παρμεζάνα και πουρέ σπαράγγι

Portobello And White Mushrooms Onion Parmesan Truffle Oil Served With Asparagus Pure

### ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ | SEAFOOD SAFFRON RISOTTO

Μύδια και γαρίδες, σολομο, Παρμεζάνα και φρέσκα κρεμμύδια

Fry Prawns Mussels And Cubes Salmon Parmesan And Fresh Onions

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΓΑΡΙΔΑΣ | PRAWNS LINGUINI

Σερβίρεται με κρεμμύδι σάλτσα ντομάτας, Νιφάδες παρμεζάνας και πιτσιλιές από πουρέ σέλινο

Served With Tomato Sauce, Garlic, Onion, Parmesan Flakes And Celeriac Poure

### ΟΡΖΟΤΟ ΜΕ ΛΑΒΡΑΚΙ | SEABASS ORZOTO

Με Χαλλούμι Κύβους Κρεμμύδι Παρμεζάνα Λάδι Σκόρδου και Πουρνίπι Πουρέ

Halloumi Cubes, Onion, Parmesan, Garlic Oil And Parsnip Poure

### ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ | SALMON FILLET

Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, πουρέ σέλινο και σάλτσα από μάνγκο

Served With Grill Vegetables, Celeriac Pure And Mango Sauce

### ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ | BOW FILLET

Με Ψητά λαχανικά και πουρέ από σέλινο

With Grill Vegetables And Celeriac Pure

### RIB EYE ΦΙΛΕΤΟ | RIB EYE STEAK

Με Ψητά λαχανικά, πουρέ από σέλινο και πατάτες

With Baby Potatoes, Grill Vegetables And Celeriac Pure

### ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ | BEEF BURGER

Σπιτικό μπιφτέκι με τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαρούλι και σάλτσα μουστάρδας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

Homemade Burger with Cheese, Caramelized Onion, Lettuce And Mustard sauce. Served with French Fries

### ΡΑΠ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ | VEGIE WRAP

Τορτίλια, κόκκινο κραμπί, πιπεριές, καρότο και σως από ταχίνι. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

Tortilla with red cabbage, bell peppers, carrots, cherry tomatoes & tahini sauce. Served with French Fries

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ | CHICKEN SOUVLAKI

Με σαλάτα, πατάτες τηγανιτές και πίτα

With Side Mix Salad French Fries And Pitta Bread

### ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ | SALMON PAPARDELE

Καπνιστός σολομός μαγειρεμένος σε σκόρδο, κρέμα παρμεζάνας, σπανάκι και ντοματίνια

Smoked Salmon Cooked In Garlic Oil With Spinach Parmesan White Cream And Cherry Tomato

# σούσι | sushi

## ΟΥΡΑΜΑΚΙ | URAMAKI

### ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

Φρέσκος σολομός, τυρί κρέμας, αβοκάντο, ξύσμα λεμονιού, σουσάμι

Fresh salmon, cream cheese, avocado, lemon zest, sesame

x8

11.70

### ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ | HAMACHI

Μαγιάτικο, μάνγκο, νιφάδες τεμπούρα, υπαγι σάλτσα

Hamachi, mango, tempura flakes, unagi sauce

x8

11.70

## ΤΟΝΟΣ | TUNA

Μπλε τόνος, νιφάδες τεμπούρα, κρεμμυδάκι, γυζυ, σουσάμι, αγγούρι

Blue fin tuna, tempura flakes, spring onion, yuzu, sesame, cucumber

15.50

## ΓΑΡΙΔΑΣ | PRAWN

Γαρίδες, κρέμα τυριού wasabi, αγγούρι, νιφάδες τεμπούρα, ραπανάκι, φρεσκο μάνγκο, ανανάς

Prawns, wasabi cream cheese, cucumber, tempura flakes, radish, fresh mango, pineapple

11.70

## ΧΕΛΙ | UNAGI

Χέλι μπάρπεκιου, ροζ γκρέιπφρουτ, αβοκάντο, αγγούρι τουρσί, μαρούλι, σουσάμι

Bqa eel, pink grapefruit, avocado, pickled cucumber, lettuce, sesame seeds

11.70

## ΣΑΣΙΜΙ | SASHIMI

### ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

### ΤΟΝΟΣ | TUNA

### ΞΙΦΙΑΣ | SWORDFISH

### ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ | HAMACHI

x3

5.20

5.60

5.60

5.60

x5

8.60

9.30

9.30

9.30

# επιδόρπια | desserts

## ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | CHOCOLATE SOUFFLE

Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

Served with Vanilla Ice Cream

5

## ΤΣΕΙΣΚΕΪΚ | CHEESECAKE

Με κεράσια αμαρένα

With amarena cherries

5

## ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ | LEMON TART

Με φιστίκι θρυμματισμένο και μαρέγκα

With pistachio crumble and meringue

6.5

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

Pyxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA