



Bar & Restaurant

By the Sea

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ | ALLERGENS

-  Γλουτένη | **Gluten**  Σόγια | **Soy**  Σουσάμι | **Sesame**  Οστράκα | **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

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, φουντούκια & 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 | appetizers

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

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΕΓΑΛΟ | LARGE CALAMARI 18

Σοταρισμένα λαχανικά με σάλτσα ντομάτας και λάδι βασιλικού

Sauteed vegetables with tomato sauce and basil oil

ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ | BEEF CARPACCIO 13

Εμποτισμένο με τρούφα, βαλσάμικο, παρμεζάνα και φύλλα ρόκα

Infused With Tartuffo Oil Balsamic Balls And Baby Rocket Leaves

ΧΤΕΝΙΑ | SCALLOPS

18

Γάλα καρύδας, λεμονόχορτο, τζίντζερ, σκόρδο και τσίλι

Coconut milk, lemongrass, ginger, garlic and chilli

κυρίως | main

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ | MUSHROOM RISOTTO 17

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 17

Μύδια και γαρίδες, σολομο, Παρμεζάνα και φρέσκα κρεμμύδια

Fry Prawns Mussels And Cubes Salmon Parmesan And Fresh Onions

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΓΑΡΙΔΑΣ | PRAWNS LINGUINI 19

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 19

Με Χαλλούμι Κύβους Κρεμμύδι Παρμεζάνα Λάδι Σκόρδου και Πουρνίπι Πουρέ

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

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ | SALMON FILLET 19

Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, πουρέ σέλινο και σάλτσα από μάνγκο

Served With Grill Vegetables, Celeriac Pure And Mango Sauce

ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ | BON FILLET 26

Με Ψητά λαχανικά και πουρέ από σέλινο

With Grill Vegetables And Celeriac Pure

RIB EYE ΦΙΛΕΤΟ | RIB EYE STEAK 28

Με Ψητά λαχανικά, πουρέ από σέλινο και πατάτες

With Baby Potatoes, Grill Vegetables And Celeriac Pure

ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ | BEEF BURGER 15

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 13

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 16

Με σαλάτα, πατάτες τηγανιτές και πίτα

With Side Mix Salad French Fries And Pitta Bread

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ | SALMON PAPARDELE 18

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

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

Ψάρια της ημέρας | Fish of the Day

Για φρέσκα ψάρια της ημέρας όπως συμβουλευτείτε τον υπεύθυνο παραγγελιών.
For fresh fish of the day, please consult the person taking your order.

σούσι | sushi

ΟΥΡΑΜΑΚΙ | URAMAKI

x8

x8

ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

11.70

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ | HAMACHI

11.70

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

Μαγιάτικο, μάνγκο, νιφάδες τεμπούρα, υπαγί σάλτσα

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

Hamachi, mango, tempura flakes, unagi sauce

ΤΟΝΟΣ | TUNA

15.50

ΓΑΡΙΔΑΣ | PRAWN

11.70

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

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

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

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

ΧΕΛΙ | UNAGI

11.70

ΣΑΣΙΜΙ | SASHIMI

x3

x5

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

ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

5.20

8.60

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

ΤΟΝΟΣ | TUNA

5.60

9.30

ΞΙΦΙΑΣ | SWORDFISH

5.60

9.30

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ | HAMACHI

5.60

9.30

επιδόρπια | desserts

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | CHOCOLATE SOUFFLE 5

Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

Served with Vanilla Ice Cream

ΤΣΕΙΣΚΕΪΚ | CHEESECAKE 5

Με κεράσια αμαρένα

With amarena cherries

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ | LEMON TART 6.5

Με φιστίκι θρυμματισμένο και μαρέγκα

With pistachio crumble and meringue

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

Pyxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA