

## 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   <b>Blue Fin Tuna</b>  	20.00	20.00	
Σολομός (άγριος)   <b>Salmon (wild)</b>  	20.00	20.00	
Σολομός   <b>Salmon</b>  			14.00
Χέλι   <b>Eel</b>			14.00
Ρέγγα   <b>Herring</b>			14.00

## Κρύα Ορεκτικά | COLD APPETISERS

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

Σαρδελα (ανά τεμάχιο) | **Sardine** (per piece) (x1) 1.75



## Ψάρια τηγανιτά | FRIED FISH

Γαρίδες μικρές τηγανιτές | **Small fried shrimps**

Μικρή/Small

8.00

Μεγάλη/Large

15.00

Μαρίδα | **Whitebait**

6.00

11.00

Αθερίνα | **Sand smelt**

6.00

11.00

Καβουράκια | **Small Crabs**

8.50

Καραβιδόψιχα | **Scampi**

27.00

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\*** **56.00/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

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

Ρύζι με σουπιά  

15.00

Ρύζι αναμειγμένο με σουπιές μαγειρευτές και το μελάνι τους

### Rice with cuttlefish

Rice mixed with stew cuttlefish and its ink

Ρύζι με θαλασσινά   

15.00

Ρύζι, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, κρέμα λαχανικών, κρασί, κρεμμύδι, βασιλικό

### Rice with cuttlefish

Rice, prawns, calamari, mussels, vegetable cream, wine, onion, basil

Σουπιά σχάρας | Grilled Cuttlefish

8.00

15.00

Χταπόδι σχάρας | Grilled Octopus

11.50

18.50

## Γαρίδες & Μύδια | PRAWNS & MUSSELS

Γαρίδες | Prawns

Μύδια | Mussels

x6

\* Κρασάτα | Wine sauce  

15.00

40.00 /kg

Παχύρευστη σάλτσα κρασιού | Thick wine sauce

\* Σκορδάτα | Garlic sauce  

15.00

40.00 /kg

Παχύρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο | Thick wine sauce with garlic

\* Σαγανάκι | Saganaki 

17.00

43.00/kg

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

\* Με Πιπερόριζα | Ginger sauce  

17.00

45.00 /kg

Πιπερόριζα, κρεμμυδάκι, κουρκούμη, ξηρό μαρτίνι και φυτική κρέμα

## 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**

Μακαρόνια με αστακό σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας

**Pasta with lobster**

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

(Canada)

90.00/kg

(Cyprus)

120.00/kg

## 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