

ПРАВОВАЯ ОГОВОРКА

Употребление сырого или недоваренного мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, устриц может быть опасно для Вашего здоровья. Люди с некоторыми заболеваниями, такими как - диабет, заболевание печени, ослабленный иммунитет, рак - должны посоветоваться с врачом перед тем, как употребить сырые морепродукты, т. к. это может плохо сказаться на их заболевании или принимаемых лекарствах. Сырые морепродукты могут стать причиной серьезных заболеваний. Ответственность за употребление сырых морепродуктов полностью возлагается на Вас.

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**

Puxida

NICOSIA | LIMASSOL | LARNACA

САЛАТЫ | SALADS

Малый | Small Большой | Large

Греческий салат

6.50

8.50

Помидор, огурец, зеленый перец, лук, сыр фетта, орегано, маслины

Greek Salad

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

Деревенский салат

5.50

7.50

Свежая зелень, огурец, помидор, маслины, мята

Village salad

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

Помидор - Фетта

6.00

8.50

Помидор, нарезанный кружочками с сыром фетта и каперсами

Tomato - Feta

Slices with feta cheese and capers

Специальный салат

12.00

Смешанная зелень, помидоры, огурцы, редис, листья каперса, мята, черные оливки, зеленый лук

Special Salad

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

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



15.00

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

БАР НА ЛЬДУ | RAW BAR

x1

Fine De Claire (Франция | France)

5.00

Tsarskaya (Франция | France)

5.00

Krystale (Франция | France)

5.00

Gillardeau (Нидерланды | Netherlands)

5.00

Моллюски (Греция) | **Cockles** (Greece)

55.00 / kg.

Моллюски (Греция) | **Clams** (Greece)

55.00 / kg

Король Краб (Аляска) | **King Crab** (Alaska)

120.00 / kg.

	(тартар) (Tartare)	(Карпаччо) (Carpaccio)	(Копченый) (Smoked)
Голубой Тунец Blue Fin Tuna  	20.00	20.00	
Дикий лосось Salmon (wild)  	20.00	20.00	
Лосось Salmon  			14.00
Угорь Eel			14.00
Сельдь Herring			14.00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETISERS

Тахини	2.50
Экстракт кунжута, смешанный с оливковым маслом, лимонным соком, чесноком и петрушкой Tahini Sesame extract, mixed with olive oil, lemon juice, garlic, parsley	
Тарама	3.00
Икра рыбная, хлебная крошка, оливковое масло, лимон, лук Tarama Fish roe, breadcrumb, olive oil, lemon, onion	
Зеленые оливки	2.30
Маринованные оливки с измельченным сухим Кориандром, а также чеснок, лимонный сок и оливковое масло Green olives Crushed olives marinated with crushed dry coriander, garlic, lemon juice and olive oil	
Салат из баклажан   	3.00
Измельчённые запеченные баклажаны, чеснок, майонез, хлеб, красный сладкий перец, петрушка Aubergine salad Chopped baked aubergines, Chopped roasted eggplant, garlic, mayonnaise, bread, red sweet pepper, parsley	
ТИРОКАФТЕРИ 	3.50
Сыр фетта с хлопьями Чили, красный сладкий перец и йогурт Tirokafteri Fetta cheese with chili flakes, red sweet pepper, and yogurt	
Маринованные анчоусы	8.00
Филе анчоусов маринованное в уксусе, хлопья Чили и тимьян Marinated Anchovies Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and thyme	
Сыр фетта (за штуку) Fetta cheese (per piece)	2.00
Осьминог в уксусе Octopus in vinegar	11.50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | WARM APPETISERS

Рыбный суп | Fish Soup 7.50

наш фирменный рецепт из измельченных овощей, трав и специй с небольшими кусочками рыбного филе

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

MUST
HAVE

печеные оливки | **Roasted olives** 2.50

Жареный сыр халлуми (за штуку) | **Grilled halloumi cheese** (per piece)  2.00

Варёные овощи | **Boiled Vegetables** 6.00

Овощи на гриле | **Grilled Vegetables** 7.00

Бобовые (Сезонный) | **Pulses** (Seasonal) 5.00

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

Сардина (за штуку) | **Sardine** (per piece) (x1) 1.75



ЖАРЕНАЯ РЫБА | FRIED FISH

Малый | Small Большой | Large

Маленькие креветки | **Small fried shrimps** 8.00 15.00

Малёк | **Whitebait** 6.00 11.00

Корюшка | **Sand smelt** 6.00 11.00

Крабы | **Small Crabs** 8.50

мясо ракообразных | **Scampi** 27.00

филе трески в кляре 12.00

треска жареная в пивном кляре, подается с соусом тартар

Fillet in batter

Cod deep fried in beer batter, served with tartare sauce


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.

РЫБА А | Fish A * **75.00/kg**
Местный: Обыкновенный зубан, красный окунь, кефаль (барабулька)
Local: Dentex, red snapper, red mullet

РЫБА В | Fish B * **65.00/kg**
Местный: бурый групер, морской окунь
Импорتنый: красный окунь, кефаль (барабулька), рыба-монах
Local: Dusky grouper, grouper
Imported: Red snapper, red mullet, monk fish

РЫБА Г | Fish C * **62.00/kg**
лучепёрая рыба, соркос, скарос, треска, морской окунь,
кефаль (барабулька), камбала
Courcounes, sorcous, scarus, cod, grouper, red mullet, doversole

Приготовленная в морской соли | Cooked in sea salt  **1:20hrs + 5.00/kg**
Рыба, обернутая виноградными листьями и запеченная в морской соли (>1кг)
Fish wrapped with vine leaves baked in sea salt (>1kg)

CHEF'S
CHOICE

Морской лещ (дорада) и морской окунь с открытого моря **56.00/kg**
Sea Bream and Sea Bass open sea

Морской лещ | Sea Bream * **33.00/kg**
Каракатицы, Кальмары | Cuttlefish, Calamari * **46.00/kg**

Фаршированные кальмары | Stuffed Calamari **+ 5.00/kg**
Кальмары, фаршированные сыром фета, помидорами и орегано
Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano

CHEF'S
CHOICE

Королевские креветки (за штуку) | King Prawn (per piece) **6.00**
лангуст | Craw fish **76.00/kg**
Раки | Langostines **90.00/kg**
Крабы в мягком панцире (за штуку) | Soft shell crab (per piece) **5.00**

*Пожалуйста обратите Ваше внимание, что цены могут меняться в зависимости от времени года и погодных условий.

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

Омар | Lobster

Вареные, приготовленные на гриле или термидор*

Boiled, grilled or thermidor*

(Canada)

90.00/kg

(Cyprus)

120.00/kg

*Омар Термидор | *Lobster thermidor

+ 10.00/kg

*Термидор из лобстера (приготовленный с соусом бешамель, пармезаном, вином, бренди и луком)

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

CHEF'S
CHOICE

Рыбное ассорти | MEZE

Рыбное ассорти (на каждого человека, минимум 2 человека)* **25.50**

Салаты, холодные закуски, различная рыба и морепродукты на гриле, жареные и тушёные.

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

Salad, starters, various grilled and fried and or stew 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



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | MEALS

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

Морской лещ | **Sea Bream** (500gr) *

16.00

морской окунь | **Sea Bass** (500gr) *

16.00

свежий лосось | **Fresh Salmon** (200gr) *

20.00

Голубой Тунец | **Blue Fin Tuna** (200gr) *

25.00

ТУШЁНЫЕ БЛЮДА | COOKED & STEW

Малый | Small Большой | Large

Каракатица с чернилами   **8.00** **15.00**

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

Осьминог в красном вине   **8.00** **15.00**

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

Рыба-меч шашлык **(x1) 3.25** **(x5) 15.00**

Рыба-меч маринованная в греческих травах и специях, приготовленная на гриле с овощами

Swordfish souvlaki

Swordfish marinated in Greek herbs and spices and grilled on a stick with vegetables

Рис с каракатицей   **15.00**

Каракатица, приготовленная в чернилах и с рисом

Rice with cuttlefish

Rice mixed with stew cuttlefish and its ink

Рис с морепродуктами    **15.00**

Рис, креветки, кальмары, мидии, овощные сливки, вино, лук, базилик

Rice with cuttlefish

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

Каракатица на гриле | Grilled Cuttlefish **8.00** **15.00**

осьминог на гриле | Grilled Octopus **11.50** **18.50**

Креветки & Мидии | PRAWNS & MUSSELS

Креветки | Prawns x6 Мидии | Mussels

*** в винном соусе | Wine sauce**   **15.00** **40.00 /kg**

приготовленные в густом винном соусе | Thick wine sauce

*** в чесночном соусе | Garlic sauce**   **15.00** **40.00 /kg**

приготовленные в густом винном соусе с чесноком | Thick wine sauce with garlic

*** саганакис | Saganaki**  **17.00** **43.00/kg**

томатном соусе, сыр Фетта и орегано | Tomato, fetta cheese and oregano

*** в имбирном соусе | Ginger sauce**   **17.00** **45.00 /kg**

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

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

ПАСТА | PASTA

Паста с королевскими креветками | **Prawn Pasta** 15.00

Паста с креветками в белом   или красном соусе 
Pasta with shrimps in a white   or red sauce 

Средиземноморская паста | **Mediterranean pasta** 15.00

Паста с кальмарами, креветками, белой рыбой и моллюсками в красном томатном соусе
Pasta with calamari, shrimps, white fish and shells in a red tomato sauce

Паста с лобстером

Паста в соусе из красного томата с лобстером в панцире

Pasta with lobster

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

(Canada)

90.00/kg

(Cyprus)

120.00/kg



ДЕСЕРТ | DESSERTS

Фрукты | **Fruits**

Свежие сезонные фрукты | Fresh seasonal fruits

Малый | Small

8.00

Большой | Large

16.00

за штуку/piece

Традиционные консервированные фрукты | **Traditional Preserved fruit** 1.25

Пахлава | **Baklavas** 1.50

Апельсиновый пирог | **Orange Pie** 1.50

Махалепи с апельсиновым сиропом | **Mahalepi with orange syrup** 1.50

Мороженое (3 шарика) | **Ice Cream** (3 scoops) 3.00

Десерты дня | **Desserts of the day** 7.50

Цены указаны в евро (€) и включают все налоги * Prices are in euro (€) and include all taxes

Puxida