



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, Τζιντζερ τουρσί, Φύκια, Φιστίκι

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

## ΜΕ ΠΑΠΙΑ | DUCK SALAD 18

Φύλλα ρόκας, ντομάτα, κατσίκισιο τυρί με κράνμπερι, φιστίκι Αιγίνης και μέτρια μαγειρεμένο στήθος πάπιας

Rocket Leaves, Tomato, goat cheese with cranberries, pistachio and medium cooked duck breast

## 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

Μαρούλι, ντοματίνια, καλαμπόκι, τραγανό μπεικον, νιφάδες παρμεζάνας, κοτόπουλο σχάρας με σάλτσα του Καίσαρα

Lettuce, Cherry Tomato, Corn, Crispy Bacon, Parmesan Flakes, Grill Chicken With Caesar Dressing

# ορεκτικά | appetizers

## ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ | FISH SOUP 7.5

Το μυστικό μας μείγμα από ψιλοκομμένα λαχανικά, βότανα και μπαχαρικά με μικρά κομμάτια φιλέτο ψαριού

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

## ΜΙΚΡΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ | BABY CALAMARI 12

Με πατάτες και πικάντικη μαγιονέζα

With Micro Potato & Spicy Mayo

## ΓΑΥΡΟΣ | ANCHOVIES 8

Μαριναρισμένος σε Ξίδι, τσίλι και θυμάρι

Marinated Vinegar, Chili And Thyme

## ΣΤΡΕΙΔΙΑ | OYSTERS x1 4.5

Φρέσκα στρείδια | Fresh Oysters

## ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ | GRILLED CALAMARI 18

Σοταρισμένα λαχανικά με σάλτσα ντομάτας και λαδι βασιλικού

Sauteed vegetables with tomato sauce and basil oil

## ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ | PRAWN SAGANAKI 18

Γαρίδες μαγειρεμένες σε σάλτσα ντομάτας, μαϊντανό, κρεμμύδι και φέτα

Prawns cooked in tomato sauce, parsley, onion and fetta cheese

## ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ | DIPS TRILOGY 9

Λευκός ταραμάς | Tarama   

Ταχίνι | Tahini 

Τυροκαυτερή | Spicy cheese dip 

## ΚΤΑΠΟΔΙ | OCTOPUS 20

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

## ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΕΒΙΤΣΕ | SEABASS CEVICHE 16

Σάλτσα από εσπεριδοειδή με πουρέ κουνουπιδιού και λάδι βασιλικού

Oraque In Citrus Fruit With Cauliflower Pure And Basil Oil

## ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΑΡΤΑΡ | SALMON TARTARE 15

Μους αβοκάντο, κόλιανδρο, κρεμμυδάκι, τζελ από πορτοκάλι

Avocado mouse, colliander, spring onion, orange fluid gel

## ΤΟΝΟΣ ΤΑΡΤΑΡ | TUNA TARTARE 18

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

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

**ΧΤΕΝΙΑ | SCALLOPS** 

Γάλα καρύδας, λεμονόχορτο, τζίντζερ, σκόρδο και τσίλι

Coconut milk, lemongrass, ginger, garlic and chilli

**20****ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ | FRESH MUSSELS**   **22**

Μαγειρεμένο με ούζο κρεμμύδι και μαϊντανό

Cooked With Ouzo Onion And Parsley

**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 πουρέ σέλινο

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

**ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ | SALMON FILLET**   **19**

Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, πουρέ σέλινο και Demi glace λαχανικών

Served With Grill Vegetables, Celeriac Pure And Vegitable demi-glace

**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 (220gr)**    **15**

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

Homemade Burger with Cheese, Caramelized Onion, Lettuce, Mustard sauce and French Fries

**ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΣΟΛΟΜΟΥ | SALMON BURGER (180gr)**    **16**

Σπιτικό μπέργκερ σολομού με ρόκα, κρεμμύδι, ντομάτα, πουρέ αβοκάντο και γλυκοπατάτες τηγανιτές

Homemade Salmon Burger with arugula, onion, tomato and avocado puree and Sweet Potato 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 Pitto 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

## ΚΟΤΣΙ | LAMB LEG

Σιγομαγειρεμένο κότσι αρνιού με πουρέ κάστανο και λαχανικά ατμού

Slow cooked lamb leg with chestnut puree and steamed vegetables

18

## ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ | FISH FILLET OF THE DAY

Ψάρι ημέρας κομμένο σε φιλέτο και σερβίρεται με ψητά λαχανικά και πουρέ σελινόριζας

Fish of the day cut in fillet and served with grilled vegetables and celeriac puree

Λαυράκι | Seabass 25

Σφυρίδα | Grouper 28

Φαγκρί | Red Snapper 31

# Ψάρια της ημέρας | Fish of the Day

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

## ΟΥΡΑΜΑΚΙ | URAMAKI

x8

## ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ | HAMACHI

11.70

## ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

11.70

Μαγιατικό, μάνγκο, νιφάδες τεμπούρα, υπαγι σάλτσα

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

Hamachi, mango, tempura flakes, unagi sauce

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

## ΤΟΝΟΣ | TUNA

16.50

## ΓΑΡΙΔΑΣ | PRAWN

12.70

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

6.60

10.30

## ΞΙΦΙΑΣ | SWORDFISH

5.60

9.30

## ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ | HAMACHI

5.60

9.30

## επιδόρπια | desserts

### ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ | PROFITEROL

5

Σερβίρεται με σπιτικό παγωτό βανίλια | Served with homemade 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

σούσι | sushi 