

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

7.00

9.00

Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη, μαύρες ελιές

Greek Salad

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

Σαλάτα χωριάτικη

6.00

8.00

Πράσινα φρέσκα χόρτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές, δυόσμο

Village salad

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

Ντομάτα - Φέττα

7.00

9.00

Φέττες ντομάτας με τυρί φέττα και κουτρούβι

Tomato - Feta

Slices with feta cheese and capers

Σαλάτα Σπέσιαλ

15.00

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



12.00

Ροκόλα, παντζαρόφυλλα, Σαλάτα φύκια, δική μας βινεγκρέτ

Seaweed Salad

Rocola, Beetroot Leaves, Wakame Salad, Signature Vinaigrette

Σαλάτα με κάβουρα και γαρίδες



18.00

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 Blue Fin Tuna  	20.00	20.00	
Σολομός (άγριος) Salmon (wild)  	20.00	20.00	
Σολομός Salmon  			14.00
Χέλι Eel			16.00
Ρέγγα Herring			16.00
Πιατέλα καπνιστών Smoked Platter			25.00
Λαυράκι Σεβίτσε Seabass Ceviche			20.00
Λαυράκι Καρπάτσιο Seabass Carpaccio			20.00
Κρύα Ορεκτικά COLD APPETISERS			
Ταχίνι 			2.50
Εκχύλισμα σουσαμιού αναμιγμένο με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, σκόρδος, μαϊντανός			
Tahini			
Sesame extract, mixed with olive oil, lemon juice, garlic, parsley			
Ταραμάς 			3.00
Αυγοτάραχο, ψωμί, ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι			
Tarama			
Fish roe, breadcrumb, olive oil, lemon, onion			
Ελιές πράσινες			3.00
Τσακιστές ελιές μαριναρισμένες με κόλιαντρο σπαστό, σκόρδο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο			
Green olives			
Crushed olives marinated with crushed dry coriander, garlic, lemon juice and olive oil			
Μελιτζανοσαλάτα   			3.00
Ψιλοκομμένη ψητή μελιτζάνα, σκόρδος, μαγιονέζα, ψωμί, κόκκινη πιπερία φλωρίνης, μαϊντανός			
Aubergine salad			
Chopped baked aubergines, Chopped roasted eggplant, garlic, mayonnaise, bread, red sweet pepper, parsley			
Τυροκαυτερή 			3.50
Φέτα με μπούκοβο, κόκκινη πιπερία φλωρίνης και γιαούρτι			
Tirokafteri			
Fetta cheese with chili flakes, red sweet pepper, and yogurt			
Γαύρος μαρινάτος			8.00
Φιλέτα γαύρου μαριναρισμένα με ξύδι, μπούκοβο και θυμάρι			
Marinated Anchovies			
Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and thyme			
Φέτα (ανά τεμάχιο) Fetta cheese (per piece) 			2.00
Χταπόδι ξιδάτο Octopus in vinegar			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** 3.00

Χαλούμι σχάρας (ανά τεμάχιο) | **Grilled halloumi cheese** (per piece)  2.00

Όσπρια (Εποχιακό) | **Pulses** (Seasonal) 5.00

Κροκέτες ψαριού (ανά τεμάχιο)     2.00

Ψαρομπουκιές άσπρου ψαριού παναρισμένες με καπήρα και σουσάμι

Fish croquettes (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds

Ψάρια τηγανιτά | FRIED FISH

Γαρίδες μικρές τηγανιτές | **Small fried shrimps**

Μικρή/Small

8.00

Μεγάλη/Large

15.00

Καβουράκια | **Small Crabs**

8.50

Καραβιδόψιχα | **Scampi**

27.00

Ψάρι με πατάτες

13.00

Μπακαλιάρος με χυλό μύρας τηγανιτός, σερβιρισμένος με σος ταρτάρ

Fish & Chips

Cod deep fried in beer batter, served with tartare sauce

Χορτοφαγικά | Vegetarian

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

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.

€/kg	€/kg
Συναγρίδα Dentex.....	Βλάχος (Σφυρίδα) Grouper..
Φαγκρί Red snapper.....	Ορφός Dusky Grouper.....
Μπαρμπούνια 'Α Red mullet 'A...	Πίγκα Mottled Grouper.....
Μπαρμπούνια 'Β Red mullet 'B...	Πεσκανδρίτσα Monk fish.....
Μπαρμπούνια 'Γ Red mullet 'C...	Γλώσσα Doversole.....
Μυλοκόπι Shi Drum.....	Λιθρίνια Common Pandora.....
Μαγιάτικο King fish yellow tail..	Σκορπίνα Scorpion fish.....
Μαρίδα Whitebait.....	Γαύρος Anchovies.....
Αθερίνα Sand smelt.....	Γόπα Bogue.....
Σαρδέλες Sardines.....	Κουρκούνες Courcounes.....
Λαυράκι 'Α Seabass 'A (2kg+).....	Σκάρος Parrotfish.....
Λαυράκι 'Β Seabass 'B.....	Μπακαλιάρος Cod.....
Τσιπούρα 'Άγρια Sea Bream Wild...	Σορκός Sargo.....
Τσιπούρα Sea Bream.....	
Καραβίδες Langostines	Καραβίδες (κωλοχτύπες) Craw fish.
Αστακός (Καναδάς) Lobster (Canada)	Γαρίδες γίγας Jumbo Prawns.....
Αστακός (Καναδάς) Lobster (Cyprus)	
Σουπιές Cuttlefish.....	
Καλαμάρι Squid (Calamari).....	

Ψάρι στο αλάτι | Fish 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)

Αστακός θερμιδός | Lobster thermidor   + 10.00/kg

Ψημένος με κρέμα μπεσαμέλ, παρμεζάνα, κρασί, μπράντι και κρεμυδάκι

Cooked with bechamel sauce, parmesan, wine, brandy and onion

Καλαμάρι γεμιστό | Stuffed Calamari  + 5.00/kg

Καλαμάρι γεμιστό με τυρί φέτα, ντομάτα και ρίγανη

Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano

Γαρίδες μεγάλες (ανά τεμάχιο) King Prawn (per piece)	7.00
Καβούρι με μαλακό κέλυφος (ανά τεμάχιο) Soft shell crab (per piece)	6.00

*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.

Μεζέδες | FISH MEZE

Ψαρομεζές (για κάθε άτομο με ελάχιστο 2 άτομα)* 27.00

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

Γαρίδες & Μύδια | PRAWNS & MUSSELS

	Γαρίδες Prawns	Μύδια Mussels
* Κρασάτα Wine sauce   Παχύρρευστη σάλτσα κρασιού Thick wine sauce	x6 17.00	42.00 /kg
* Σκορδάτα Garlic sauce   Παχύρρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο Thick wine sauce with garlic	17.00	42.00 /kg
* Σαγανάκι Saganaki  Φρέσκια ντομάτας, φέτα και ρίγανη Tomato, fetta cheese and oregano	18.00	45.00/kg
* Με Πιπερόριζα Ginger sauce   Πιπερόριζα, κρεμμυδάκι, κουρκούμη, ξηρό μαρτίνι και φυτική κρέμα Ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream	18.00	47.00 /kg

Χτένια | Scallops (x6)

Κρασάτα, Σκορδάτα ή με Πιπερόριζα | Wine, Garlic or Ginger sauce

24.00

Ψητά και Μαγειρευτά | COOKED & STEW

Μικρή/Starter Μεγάλη/Large

Σουπιές μαγειρευτές  

9.00 17.00

Σουπιές με το μελάνι τους, μαγειρευτές με διάφορα μπαχαρικά και χωριάτικο κρασί

Casserole cuttlefish

Cuttlefish with its ink, cooked with various herbs and spices and local wine

Χταπόδι μαγειρευτό  

9.00 17.00

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) 3.50 (x5) 17.00

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  

17.00

Ρύζι αναμειγμένο με σουπιές μαγειρευτές και το μελάνι τους

Rice with cuttlefish

Rice mixed with stew cuttlefish and its ink

Ρύζι με θαλασσινά   

17.00

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

Seafood Rice

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

Σουπιά σχάρας | **Grilled Cuttlefish**

9.00 17.00

Χταπόδι σχάρας | **Grilled Octopus**

11.50 20.00

Τσιπούρα | **Sea Bream (500gr) ***

16.00

Λαυράκι | **Sea Bass (500gr) ***

18.00

Φρέσκος σολομός | **Fresh Salmon (250gr) ***

20.00

Μπλε Τόνος | **Blue Fin Tuna (200gr) ***

25.00

Συνοδευτικά | SIDES

μικρό | small μεγάλο | large

Ρύζι | Rice

1.50

Φρέσκες πατάτες τηγανιτές | Fresh Fried Wedges

1.50

Χόρτα ψητά | Grilled Vegetables

2.50

7.00

Χόρτα βραστά | Boiled Vegetables

2.00

6.00

Μακαρονάδες | PASTA

Γαριδομακαρονάδα | Prawn Pasta

17.00

Λιγκουίνι μαγειρεμένα σε λευκή ή κόκκινη σάλτσα

Linguini cooked in white or red sauce

Λευκή σάλτσα: Φυτική κρέμα, μουστάρδα, κονιάκ και γλυκιά πάπρικα  

White Sauce: Vegetable cream, mustard, brandy and sweet paprika

Ή | OR

Κόκκινη σάλτσα: Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με μυρωδικά και φρέσκο βασιλικό 

Red Sauce: Fresh tomato sauce with herbs and fresh basil

Μακαρονάδα της Μεσογείου | Mediterranean pasta

17.00

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

(Canada)

(Cyprus)

/kg

/kg

Μακαρόνια με αστακό σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με μυρωδικά και φρέσκο βασιλικό

Pasta with lobster

Pasta in fresh tomato sauce with herbs and fresh basil

Επιδόρπια | DESSERTS *

Φρούτα | Fruits

Φρέσκα εποχιακά φρούτα | Fresh seasonal fruits

Μικρή/Small

Μεγάλη/Large

8.00

16.00

Γλυκά του κουταλιού | Traditional Preserved fruit

Κομμάτι/Piece
1.50

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

* Ρωτήστε για αλλεργιογόνα | Ask for allergens

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