

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

7.00

9.00

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

Greek Salad

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

Деревенский салат

6.00

8.00

Свежая зелень, огурец, помидор, маслины, сухая мята

Village salad

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

Помидор - Фетта

7.00

9.00

Помидор, нарезанный кружочками с сыром фетта и каперсами

Tomato - Feta

Slices with feta cheese and capers

Специальный салат

15.00

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

12.00

Рукола, листья свеклы, Салат Вакаме, Фирменный Винегрет

Seaweed Salad

Rocola, Beetroot Leaves, Wakame Salad, Signature Vinaigrette

Салат с крабовым мясом и креветками

18.00

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

Fine De Claire (Франция | France)

x1

5.00

Tsarskaya (Франция | France)

6.00

Krystale (Франция | France)

6.00

Gillardeau (Нидерланды | Netherlands)

6.00

Моллюски (Греция) | Cockles (Greece)







55.00 / kg.

Моллюски (Греция) | Clams (Greece)

55.00 / kg

королевский 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 | | | 16.00 |
| Сельдь Herring | | | 16.00 |
| Копченая тарелка Smoked Platter | | | 25.00 |
| Морской окунь Севиче Seabass Ceviche | | | 20.00 |
| Карпаччо из морского окуня Seabass Carpaccio | | | 20.00 |

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 | | | 13.00 |

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** 3.00

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

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

Рыбные крокеты (за штуку)     2.00

Кусочки белой рыбы, покрытые панировочными сухарями и семенами кунжута

Fish croquettes (per piece)

Morsels of white fish coated with breadcrumb and sesame seeds

ЖАРЕНАЯ РЫБА | FRIED FISH

Малый | Small Большой | Large

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

Крабы | **Small Crabs** 8.50

мясо ракообразных | **Scampi** 27.00

Рыба и чипсы 13.00

треска жареная в пивном кляре, подается с соусом тартар

Fish & Chips

Cod deep fried in beer batter, served with tartare sauce

Вегетарианский | Vegetarian

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

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.

| €/kg | €/kg |
|---|--|
| Обыкновенный зубан Dentex..... | группер Grouper..... |
| красный окунь Red snapper..... | бурый группер Dusky Grouper..... |
| барабулька 'А Red mullet 'A..... | Пятнистый морской окунь Mottled Grouper |
| барабулька 'В Red mullet 'B..... | рыба-монах Monk fish..... |
| барабулька 'Г Red mullet 'C..... | камбала Doversole..... |
| ши барабан рыба Shi Drum..... | обыкновенная рыба пандора Common Pandora |
| Сардина Sardines..... | рыба-скорпион Scorpion fish..... |
| Малёк Whitebait..... | анчоусы Anchovies..... |
| Корюшка Sand smelt..... | фиктивная рыба Bogue..... |
| морской окунь 'А Seabass 'A (2kg+).. | лучепёрая рыба Courcounes..... |
| морской окунь 'В Seabass 'B..... | рыба-попугай Parrotfish..... |
| морской лещ дикий Sea Bream Wild... | треска Cod..... |
| Морской лещ Sea Bream..... | сарго рыба Sargo..... |
| Лакедра желтохвостая King fish yellow tail..... | |
| Раки Langostines | лангуст Craw fish. |
| Омар (Канада) Lobster (Canada) | креветки Джамбо Jumbo Prawns..... |
| Омар (Кипр) Lobster (Cyprus) | |
| Каракатица Cuttlefish..... | |
| Кальмары Squid (Calamari)..... | |

| | |
|--|------------|
| Приготовленная в морской соли Fish 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) | |
| Омар Термидор Lobster thermidor   | + 10.00/kg |
| приготовленный с соусом бешамель, пармезаном, вином, бренди и луком Cooked with bechamel sauce, parmesan, wine, brandy and onion | |
| Фаршированные кальмары Stuffed Calamari  | + 5.00/kg |
| Кальмары, фаршированные сыром фета, помидорами и орегано Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano | |

| | |
|--|------|
| Королевские креветки (за штуку) King Prawn (per piece) | 7.00 |
| Крабы в мягком панцире (за штуку) Soft shell crab (per piece) | 6.00 |

Рыбное ассорти | MEZE

Рыбное ассорти (на каждого человека, минимум 2 человека)* **27.00**

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


Креветки & Мидии | PRAWNS & MUSSELS

| | Креветки Prawns x6 | Мидии Mussels |
|---|-----------------------------|------------------------|
| * в винном соусе Wine sauce   приготовленные в густом винном соусе Thick wine sauce | 17.00 | 42.00 /kg |
| * в чесночном соусе Garlic sauce   приготовленные в густом винном соусе с чесноком Thick wine sauce with garlic | 17.00 | 42.00 /kg |
| * саганаки Saganaki  томатном соусе, сыр Фетта и орегано Tomato, fetta cheese and oregano | 18.00 | 45.00/kg |
| * в имбирном соусе Ginger sauce   имбирем, зеленым луком, куркумой, сухим мартини и растительными сливками Ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream | 18.00 | 47.00 /kg |

Гребешки | **Scallops** **24.00**
Винный, чесночный или имбирный соус | **Wine, Garlic or Ginger sauce**

ТУШЁНЫЕ БЛЮДА | COOKED & STEW

Малый | Starter Большой | Large

Каракатица с чернилами   **9.00** **17.00**

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   **9.00** **17.00**

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) 3.50** **(x5) 17.00**

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   **17.00**

Каракатица, приготовленная в чернилах и с рисом

Rice with cuttlefish

Rice mixed with stew cuttlefish and its ink

Рис с морепродуктами    **17.00**

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 **9.00** **17.00**

осьминог на гриле | Grilled Octopus **13.00** **25.00**

Морской лещ | Sea Bream (500gr) * **16.00**

морской окунь | Sea Bass (500gr) * **18.00**

ГАРНИР | SIDES

Малый | small Большой | large

Рис | Rice **1.50**

жареный картофель | Fresh Fried Wedges **1.50**

Овощи на гриле | Grilled Vegetables **2.50** **7.00**

Вареные овощи | Boiled Vegetables **2.00** **6.00**

ПАСТА | PASTA

Паста с креветками | **Prawn Pasta** 17.00

Лингвини, приготовленные в белом или красном соусе

Linguini cooked in white or red sauce

Белый соус: растительные сливки, горчица, бренди и сладкий перец.  

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

ИЛИ | OR

Красный соус: свежий томатный соус с зеленью и свежим базиликом. 

Red Sauce: Fresh tomato sauce with herbs and fresh basil

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  (Канада) (Кипр)
/kg /kg

Паста в свежем томатном соусе с зеленью и свежим базиликом

Pasta with lobster

Pasta in fresh tomato sauce with herbs and fresh basil

ДЕСЕРТ | DESSERTS *

Фрукты | **Fruits** Малый | Small Большой | Large
Свежие сезонные фрукты | Fresh seasonal fruits 12.00 16.00

Традиционные консервированные фрукты | **Traditional Preserved fruit** 1.50
за штуку/piece

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

* Спросите аллергены | **Ask for allergens**

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