

## 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

Tomato 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

Ροκολα, παντζαρόφυλλα, Σαλάτα φύκια, δική μας βινεγκρέτ

#### Seaweed Salad

Rocola, Beetroot Leaves, Wakame Salad, Signature Vinaigrette

### Σαλάτα με κάβουρα και γαρίδες



20.00

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

### Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί

15.00

Μαρουλόφυλλα, καρότα, αγγούρι, φρεσκο κρεμμύδι, τυρί κατσικίσιο, σάλτσα βαλσάμικο

#### Goat Cheese Salad

Lettus leaves, carrots, cucumber, spring onions, breaded goat cheese, balsamic dressing

### Σαλάτα με Χταπόδι

25.00

Χταπόδι, ντοματίνια, φρεσκο κρεμμύδι, βασιλικό, κουτρούβι, σάλτσα βαλσάμικο


#### Octopus Salad

Octopus, cherry tomatoes, spring onions, basil, capers, balsamic dressing

## Κρύα Ορεκτικά | COLD APPETISERS

**Ταχίνι**  **3.00**  
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** **8.50**  
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** **13.00**

**Χταπόδι Καρπάτσιο** | **Octopus Carpaccio** **15.00**

## Ζεστά Ορεκτικά | WARM APPETISERS

### Ψαρόσουπα | Fish Soup 8.00

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

Τόνος Τατάκι | **Tuna Tataki** 20.00

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**

28.00

Ψάρι με πατάτες

14.00

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

## Κρύα Κουζίνα | RAW BAR

Fine De Claire (Γαλλία   France)			x1	5.00
Tsarskaya (Γαλλία   France)				6.00
Krystale (Γαλλία   France)				6.00
Gillardeau (Γαλλία   France)				6.00
Κυδώνια (Ελλάδα)   <b>Cockles</b> (Greece)			/ kg.	
Γυαλιστερές (Ελλάδα)   <b>Clams</b> (Greece)			/ kg	
	<b>(Ταρτάρ)</b>	<b>(Καρπάτσιο)</b>	<b>(Καπνιστό)</b>	
	(Tartare)	(Carpaccio)	(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>				16.00
Ρέγγα   <b>Herring</b>				16.00
Πιατέλα καπνιστών   <b>Smoked Platter</b>				25.00
Λαυράκι Σεβίτσε   <b>Seabass Ceviche</b>				20.00
Λαυράκι Καρπάτσιο   <b>Seabass Carpaccio</b>				20.00
Σολομός Oraking Σασίμι   <b>Oraking Salmon Sashimi</b>				20.00
Μαγιάτικο Σασίμι   <b>Hamachi Sashimi</b>				20.00
"Otoro" Τόνος Σασίμι   <b>Otoro Tuna Sashimi</b>				20.00

## 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.

Ψάρι στο αλάτι   <b>Fish in sea salt</b>  <b>1:20hrs</b> 	+ 5.00/kg
Ψάρι τυλιγμένο με κληματόφυλλα ψημένο σε θαλασσινό αλάτι (>1κλ) Fish wrapped with vine leaves baked in sea salt (>1kg)	
Αστακός θερμιδór   <b>Lobster thermidor</b>  	+ 10.00/kg
Ψημένος με κρέμα μπεσαμέλ, παρμεζάνα, κρασί, μπράντι και κρεμμυδάκι Cooked with bechamel sauce, parmesan, wine, brandy and onion	
Καλαμάρι γεμιστό   <b>Stuffed Calamari</b> 	+ 5.00/kg
Καλαμάρι γεμιστό με τυρί φέτα, ντομάτα και ρίγανη Calamari stuffed with feta cheese, tomato and oregano	

<b>Γαρίδες μεγάλες (ανά τεμάχιο)   King Prawn (per piece)</b>	<b>7.50</b>
<b>Καβούρι με μαλακό κέλυφος (ανά τεμάχιο)   Soft shell crab (per piece)</b>	<b>6.50</b>

\*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 x6	Μύδια   Mussels
* <b>Κρασάτα   Wine sauce</b>   Παχύρευστη σάλτσα κρασιού   Thick wine sauce	<b>18.00</b>	<b>42.00 /kg</b>
* <b>Σκορδάτα   Garlic sauce</b>   Παχύρευστη σάλτσα κρασιού με σκόρδο   Thick wine sauce with garlic	<b>18.00</b>	<b>42.00 /kg</b>
* <b>Σαγανάκι   Saganaki</b>  Φρέσκια ντομάτας, φέτα και ρίγανη   Tomato, fetta cheese and oregano	<b>20.00</b>	<b>45.00/kg</b>
* <b>Με Πιπερόριζα   Ginger sauce</b>   Πιπερόριζα, κρεμμυδάκι, κουρκούμη, ξηρό μαρτίνι και φυτική κρέμα Ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream	<b>20.00</b>	<b>47.00 /kg</b>

## Χτένια | Scallops

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

**25.00**

## Ψητά και Μαγειρευτά | COOKED & STEW

Μικρή/Starter Μεγάλη/Large

Σουπιές μαγειρευτές  

9.50

18.00

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  

9.50

18.00

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

20.00

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  

18.00

Ρύζι αναμειγμένο με σουπιές μαγειρευτές και το μελάνι τους

**Rice with cuttlefish**

Rice mixed with stew cuttlefish and its ink

Ρύζι με θαλασσινά   

18.00

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

**Seafood Rice**

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

Σουπιά σχάρας | **Grilled Cuttlefish**

9.50

18.00

Χταπόδι σχάρας | **Grilled Octopus**

13.00

25.00

## Συνοδευτικά | SIDES

μικρό | small

μεγάλο | large

Ρύζι | Rice

1.50

Φρέσκες πατάτες τηγανιτές | Fresh Fried Wedges

1.50

4.50

Χόρτα ψητά | Grilled Vegetables

2.50

7.00

Χόρτα βραστά | Boiled Vegetables

2.00

6.00

## Μακαρονάδες | PASTA

Γαριδομακαρονάδα | **Prawn Pasta** 17.00

Λιγκουίνι σε λευκή ή κόκκινη σάλτσα ή σαλτσα Αλαζαλούμης

Linguini cooked in white or red sauce or sauce Alazaloumis

**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

**Ή | OR**

**Σάλτσα Αλαζαλούμης:** Σάλτσα με ντοματίνια, μυρωδικά και ξύσμα λεμονιού

**Sauce Alazaloumis:** Sauce with cherry tomatoes, herbs and lemon zest

Μακαρονάδα της Μεσογείου | **Mediterranean pasta**  18.00

Μακαρόνια με καλαμάρια, γαρίδες, μύδια, άσπρο ψάρι σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας ή σάλτσα Αλαζαλούμης

Pasta with calamari, shrimps, white fish and shells in a red tomato sauce or sauce Alazaloumis

Αστακομακαρονάδα  /kg

Μακαρόνια με αστακό σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας ή σάλτσα Αλαζαλούμης

**Pasta with lobster**

Pasta in fresh tomato sauce or sauce Alazaloumis

## Επιδόρπια | DESSERTS \*

Φρούτα | **Fruits**

Φρέσκα εποχιακά φρούτα | Fresh seasonal fruits

Μικρή/Small Μεγάλη/Large

12.00

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

\* Ρωτήστε για αλλεργιογόνα | **Ask for allergens**

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