

## ПРАВОВАЯ ОГОВОРКА

Употребление сырого или недоваренного мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков и 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**  20.00

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

**Салат с козьим сыром** 15.00

Листья салата, морковь, огурцы, зеленый лук, козий сыр, Фирменный Винегрет

**Goat Cheese Salad**

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

**Салат с осьминогами** 25.00

Осьминоги, помидоры чери, зеленый лук, базилик, каперсы, Фирменный Винегрет

**Octopus Salad**

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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETISERS

- Тахини**  **3.00**  
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** **3.00**  
Маринованные оливки с измельченным сухим Кориандром, 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, хлопья 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**
- Осьминог Карпаччо | Octopus Carpaccio** **15.00**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | WARM APPETISERS

### Рыбный суп | Fish Soup 8.00

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

Татаки из тунца | **Tuna Tataki** 20.00

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** 28.00

Рыба и чипсы 14.00

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

## БАР НА ЛЬДУ | RAW BAR

<b>Fine De Claire</b> (Франция   France)	x1	5.00
<b>Tsarskaya</b> (Франция   France)		6.00
<b>Krystale</b> (Франция   France)		6.00
<b>Gillardeau</b> (Нидерланды   Netherlands)		6.00

<b>Моллюски</b> (Греция)   <b>Cockles</b> (Greece)	/ kg.
<b>Моллюски</b> (Греция)   <b>Clams</b> (Greece)	/ kg

(тартар) (Карпаччо) (Копченый)






	(Tartare)	(Carpaccio)	(Smoked)
<b>Голубой Тунец</b>   <b>Blue Fin Tuna</b>  	20.00	20.00	
<b>Дикий лосось</b>   <b>Salmon (wild)</b>  	20.00	20.00	
<b>Лосось</b>   <b>Salmon</b>  			14.00
<b>Угорь</b>   <b>Eel</b>			16.00
<b>Сельдь</b>   <b>Herring</b>			16.00
<b>Копченая тарелка</b>   <b>Smoked Platter</b>			25.00

<b>Морской окунь Севиче</b>   <b>Seabass Ceviche</b>	20.00
<b>Карпаччо из морского окуня</b>   <b>Seabass Carpaccio</b>	20.00

<b>Лосось "Oraking" Сашими</b>   <b>Oraking Salmon Sashimi</b>	20.00
<b>Хамачи Сашими</b>   <b>Hamachi Sashimi</b>	20.00
<b>"Otoro" Тунец Сашими</b>   <b>Otoro Tuna Sashimi</b>	20.00

## 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.

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

Королевские креветки (за штуку)   <b>King Prawn</b> (per piece)	7.50
Крабы в мягком панцире (за штуку)   <b>Soft shell crab</b> (per piece)	6.50

## 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   <b>Prawns x6</b>	Мидии   <b>Mussels</b>
* <b>в винном соусе</b>   <b>Wine sauce</b>   приготовленные в густом винном соусе   <b>Thick wine sauce</b>	<b>18.00</b>	<b>42.00 /kg</b>
* <b>в чесночном соусе</b>   <b>Garlic sauce</b>   приготовленные в густом винном соусе с чесноком   <b>Thick wine sauce with garlic</b>	<b>18.00</b>	<b>42.00 /kg</b>
* <b>саганаки</b>   <b>Saganaki</b>  приготовленные в томатном соусе, сыр Фетта и орегано   <b>Tomato, fetta cheese and oregano</b>	<b>20.00</b>	<b>45.00/kg</b>
* <b>в имбирном соусе</b>   <b>Ginger sauce</b>   приготовленные с имбирем, зеленым луком, куркумой, сухим мартини и растительными сливками <b>Ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream</b>	<b>20.00</b>	<b>47.00 /kg</b>

**Гребешки** | **Scallops** **25.00**  
Винный, чесночный или имбирный соус | **Wine, Garlic or Ginger sauce**

## ТУШЁНЫЕ БЛЮДА | COOKED & STEW

Малый | Starter Большой | Large

**Каракатица с чернилами**   **9.50** **18.00**

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**   **9.50** **18.00**

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** **20.00**

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**   **18.00**

Каракатица, приготовленная в чернилах и с рисом

### **Rice with cuttlefish**

Rice mixed with stew cuttlefish and its ink

**Рис с морепродуктами**    **18.00**

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

### **Seafood Rice**

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

**Каракатица на гриле | Grilled Cuttlefish** **9.50** **18.00**

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

## ГАРНИР | SIDES

Малый | small Большой | large

Рис | Rice **1.50**

Жареный картофель | Fresh Fried Wedges **1.50** **4.50**

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 или соус алязалумис  
Linguini cooked in white or red sauce or sauce Alazaloumis

**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

**ИЛИ | OR**

**Алязалумис соус:** Соус с помидорами чери, душистыми травами и цедрой лимона

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

### Средиземноморская паста | **Mediterranean pasta**

18.00

Паста с кальмарами, креветками, белой рыбой и моллюсками в красном томатном соусе или соус алязалумис

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

### Паста с лобстером

/kg

Паста в свежем томатном соусе с зеленью и свежим базиликом или соус алязалумис

Pasta in fresh tomato sauce or sauce Alazaloumis

## ДЕСЕРТ | DESSERTS \*

### Фрукты | **Fruits**

Свежие сезонные фрукты | Fresh seasonal fruits

Малый | Small

12.00

Большой | Large

16.00

за штуку/piece

Традиционные консервированные фрукты | **Traditional Preserved fruit** 1.50

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

\* Спросите про аллергены | **Ask for allergens**

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