

## 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 | Menandrou 5, 1066, +35722445636

# 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, маслинами 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

Смешанная зелень, листья свеклы, салат вакаме, фирменный винегрет

**Seaweed Salad**

Mixed greens, Beetroot Leaves, Wakame Salad, Signature Vinaigrette

**Салат с крабовым мясом и креветками**      20.00

Смешанная зелень, салат вакаме, мясо краба, креветки, апельсин, фирменный винегрет

**Salad with crab meat and shrimps**

Mixed greens, Wakame Salad, Crab Meat, Shrimps, Orange, Signature Vinaigrette

**Салат из козьего сыра**     15.00

Смешанная зелень, морковь, огурец, зеленый лук, козий сыр в панировке, измельченный арахис бальзамическая заправка

**Goat Cheese Salad**

Mixed greens, 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

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

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | DIPS

Белый/White      Красная/Red

## Тарама

Икра рыбная, хлебная крошка, оливковое масло, лимон, лук

### Tarama

Fish roe, breadcrumb, olive oil, lemon, onion

5.00

3.00

## Тахини

Экстракт кунжута, смешанный с оливковым маслом, лимонным соком, чесноком и петрушкой

### Tahini

Sesame extract, mixed with olive oil, lemon juice, garlic, parsley

3.00

## Хумус

Нут, тахини, оливковое масло, лимон, чеснок, тмин

### Houmous

Cheakpeas, tahini, olive oil, lemon, garlic, cumin

3.00

## Дзадзики

Йогурт, огурец, оливковое масло, чеснок, дым

### Tzatziki

Yogurt, cucumber, olive oil, garlic and mint

3.00

## Зеленые оливки

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

3.00

## Закуска из баклажан

Измельчённые запеченные баклажаны, чеснок, майонез, хлеб, красный сладкий перец, петрушка

### Aubergine salad

Chopped roasted eggplant, garlic, mayonnaise, breadcrumb, red sweet pepper, parsley

3.00

## ТИРОКАФТЕРИ

Сыр фетта, хлопья Чили, красный сладкий перец и йогурт

### Tirokafteri

Fetta cheese with chili flakes, red sweet pepper, and yogurt

3.50

## Маринованные анчоусы

Филе анчоусов, маринованное в уксусе, хлопья чили и тимьян, розмари

### Marinated Anchovies

Anchovies fillets marinated vinegar, chili flakes and rosemary

8.50

## Сыр фетта (за штуку) | Fetta cheese (per piece)

2.00

## Осьминог в уксусе | Octopus in vinegar

13.00

## Карпаччо из осьминога | Octopus Carpaccio

15.00

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


















# 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

УСТРИЦЫ

	(тартар) (Tartare)	(Карпаччо) (Carpaccio)	(Копченый) (Smoked)
<b>Голубой Тунец   Blue Fin Tuna</b>  	20.00	20.00	
<b>Дикий лосось   Salmon (wild)</b>  	20.00	20.00	
<b>Лосось   Salmon</b>  			14.00
<b>Угорь   Eel</b>			16.00
<b>Сельдь   Herring</b>			16.00
<b>Морской окунь   Seabass</b>		20.00	
<b>Гребешки   Scallop</b>	25.00	25.00	
	(Севиче) (Ceviche)	(Сашими) (Sashimi)	(Нигири) (x2)
<b>Морской окунь   Seabass</b>	20.00		
<b>Хамачи   Hamachi</b>	20.00	20.00	8.00
<b>Лосось Oraking   Oraking Salmon</b>	20.00	20.00	8.00
<b>Тунец   Tuna</b>		20.00	8.00
<b>Меч-рыба   Swordfish</b>		20.00	8.00

## УРАМАКИ | URAMAКИ

<b>Лосось   Salmon</b>   	x8	14.00
Свежий лосось, сливочный сыр, авокадо, цедра лимона, кунжут Fresh salmon, cream cheese, avocado, lemon zest, sesame		
<b>Креветки   Prawn</b>  		14.00
Креветки, сливочный сыр, васаби, огурец, хлопья темпура, редис, ананас Prawns, wasabi cream cheese, cucumber, tempura flakes, radish, pineapple		
<b>Тунец   Tuna</b>  		18.00
Голубой тунец, хлопья темпура, зеленый лук, юзу, кунжут, огурец Blue fin tuna, tempura flakes, spring onion, yuzu, sesame, cucumber		
<b>Унаги   Unagi</b>    		18.00
Угорь барбекю, розовый грейпфрут, авокадо, кунжут, салатный лист, маринованный имбирь		
<b>Краб   Crab</b>      		20.00
Краб, зеленый лук, вагаме, медово-соевый соус		

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









## 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

Рыбные крокеты (за штуку)   Fish croquettes (per piece)    	2.00
Жареный сыр халлуми (за штуку)   Grilled halloumi cheese (per piece) 	2.00
печеные оливки   Roasted olives	3.00
Крабы в мягком панцире (за штуку)   Soft shell crab (per piece) 	6.50
Жареные кабачки   Fried Zucchini 	7.00
Королевские креветки (за штуку)   King Prawn (per piece)	7.50
Тунец Татаки   Tuna Tataki 	20.00
Угорь на гриле   Grilled Eel	20.00

## ЖАРЕНАЯ РЫБА | FRIED FISH

	Малый   Small	Большой   Large
Маленькие креветки   Small fried shrimps 	8.00	15.00
Креветки в кляре   Battered Shrimps   		18.00
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

## 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 fish grilled and fried, and 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





Недоступно по воскресеньям и праздничным дням.


**Not available on Sundays and Public Holidays**

## 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 | **Fish in sea salt**  1:20hrs   + 10.00/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  
Омар приготовленный с соусом бешамель, пармезаном, вином, бренди и луком  
**Lobster cooked with bechamel sauce, parmesan, wine, brandy and onion**

Фаршированные кальмары | **Stuffed Calamari**   + 5.00/kg  
Кальмары, фаршированные сыром фета, соусом из свежих томатов и орегано  
**Calamari stuffed with feta cheese, fresh tomato sauce and oregano**

\*Обратите внимание, что цены могут колебаться в зависимости от сезона и времени.

\*Please note that there may be price fluctuations depending on season and time.

Выбор шеф-повара | Chef's Choice

## Креветки & Мидии | PRAWNS & MUSSELS Креветки | **Prawns** Мидии | **Mussels**

**\* в винном соусе | Wine sauce**   **18.00** **42.00 /kg**  
Густой винный соус | **Thick wine sauce**

**\* в чесночном соусе | Garlic sauce**   **18.00** **42.00 /kg**  
Густой винный соус с чесноком | **Thick wine sauce with garlic**

**\* саганаки | Saganaki**  **20.00** **45.00/kg**  
Помидоры, сыр фетта и орегано | **Fresh tomato sauce, fetta cheese and oregano**

**\* в имбирном соусе | Ginger sauce**    **20.00** **47.00 /kg**  
приготовленные с имбирем, зеленым луком, куркумой, сухим  
мартини и растительными сливками  
**Ginger, spring onion, turmeric, dry martini and vegetable cream**

**Гребешки | Scallops** **25.00**  
Выбор, Вино   || Обжаренный с чесноком и маслом   || Имбирный соус     
**Choice of, Wine || Sautéed with garlic and butter || Ginger sauce**

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



## 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

### Каракатица на гриле | **Grilled Cuttlefish**

9.50

18.00

### Осьминог на гриле | **Grilled Octopus**

13.00

25.00

## 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

## ГАРНИР | SIDES

Малый | small Большой | large

### Рис | Rice

1.50

### Жареный картофель | Fresh Fried Wedges

1.50

4.50

### Саликорния | Salicornia

7.50

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

## ПАСТА | PASTA

Паста с креветками | **Prawn Pasta**    18.00

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, french 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**

**Алазалумис:** Соус с помидорами черри, чесноком, зеленью и цедрой лимона.  

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

Средиземноморская паста | **Mediterranean pasta**    20.00

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   /kg

Паста в свежем томатном соусе с зеленью и свежим базиликом или Алазалумис

Pasta in fresh tomato sauce or Alazaloumis

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

Pyxida

NICOSIA | Menandrou 5, 1066, +35722445636



# DESSERT MENU

Апельсиновый пирог   <b>Orange Pie</b>   	7.50
Яблочный пирог   <b>Apple Pie</b>    	7.00
Шоколадный пирог   <b>Chocolate Pie</b>   	7.50
Пахлава   <b>Baklavas</b>  	4.50
Панна Котта   <b>Panna Cotta</b> 	7.00

Κομμάτι/Piece

Традиционные консервированные фрукты   <b>Traditional Preserved fruit</b>	1.50
Махалепи с апельсиновым сиропом   <b>Mahalepi with orange syrup</b> 	1.50
Мороженое (3 шарика)   <b>Ice Cream (3 scoops)</b>   	3.00

## Фрукты | **Fruits**

Свежие сезонные фрукты | **Fresh seasonal fruits**

Μικρή/Small

12.00

Μεγάλη/Large

16.00

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

## НОТ | ГОРЯЧИЙ

Traditional coffee / Традиционный кофе	1.50	Tea / Чай	1.50
Filter coffee / Фильтрованный кофе	2.20	Espresso / Эспрессо	2.50
Nescafe / Нескафе	2.20	Cappuccino / Капучино	2.55
Americano / Американо	2.50	Latte / Латте	2.55

## ДИЖЕСТИВ | DIGESTIF

Masticha	3.50	Disaronno	7.00
Limoncello	4.00	Fernet Branca	7.00
Filfar	6.00	Baileys	7.00
Kahlúa	6.00	Underberg	7.00
Grand Marnier	7.00	Sambuca Romana Black	7.00
Grappa Bottega	7.00	Jägermeister	7.00

## ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА | DESSERT WINES

St. John Coumantaria	5.00	Alasia Premium Coumantaria	7.00
Kyperountas Coumantaria	6.00	Richard Coumantaria	10.00

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

Pyxida