



THE
FISH HOUSE
RESTAURANT

MENU



FOOD ALLERGEN ICONS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ



Gluten
Γλουτένη



Seafood in shell
Θαλασσινά με κέλυφος



Egg
Αυγό



Fish
Ψάρια



Peanut
Φιστίκι



Nuts in shell
Καρποί με κέλυφος



Soy
Σόγια



Milk (lactose)
Γάλα (λακτόζη)



Celery
Σέλινο



Mustard
Σινάπι



Sesame seeds
Σουσάμι



Sulphur dioxide/ Sulphites(SO₂)
Διοξείδιο του θείου/Θειώδη άλατα



Lupine
Λούπινο



Mollusks
Μαλάκια



Κατάλληλο για διαβητικούς
Suitable for diabetics



Low Fat
Χαμηλά Λιπαρά



High Protein
Υψηλό σε Πρωτεΐνη

One or more icons next to the dish description indicate the allergens found in that dish (if they exist). Please let us know before placing your order if you have any allergies or intolerance to any of the above ingredients or other that are not listed above.








Στις περιγραφές των πιάτων θα βλέπετε τα σύμβολα που αντιστοιχούν στις αλλεργιογόνες ουσίες που συμπεριλαμβάνονται στις συνταγές αν και εφόσον υπάρχουν.

Σε περίπτωση που πάσχετε από κάποια αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια από τα συστατικά ή κάποια άλλα που δεν αναγράφονται πιο πάνω παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε πριν δώσετε την παραγγελία σας!

* Frozen / Κατεψυγμένα

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All prices are inclusive of all applicable taxes.

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

- Village (Greek) Salad / Χωριάτικη Σαλάτα**  €8.00
Lettuce mix, tomato, cucumber, onion, pepper, olives, feta cheese and vinaigrette dressing.
Μείγμα μαρουλιών, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, φέττα και ντρέσινγκ βινεγκρετ.
- Tomato and Onion / Ντομάτα και Κρεμμύδι**  €6.00
Tomato, onion with vinaigrette dressing.
Ντομάτα, κρεμμύδι με ντρέσινγκ βινεγκρετ.
- Caesar Salad with Chicken / Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο**  €10.90
Lettuce hearts, cherry tomatoes, croutons, parmesan flakes, grilled chicken and homemade Caesar sauce.
Καρδιές μαρουλιού, ντοματίνια, κρουτόνια, φλούδες παρμεζάνας, κοτόπουλο σχάρας και σπιτική σάλτσα του Καίσαρα.
- *Caesar Salad with Prawns / Σαλάτα του Καίσαρα με γαρίδες**  €12.90
Lettuce hearts, cherry tomatoes, croutons, parmesan flakes, King prawns and homemade Caesar sauce.
Καρδιές μαρουλιού, ντοματίνια, κρουτόνια, φλούδες παρμεζάνας, βασιλικές γαρίδες και σπιτική σάλτσα του Καίσαρα.
- *Seafood salad / Σαλάτα Θαλασσινών**  €14.90
Lettuce mix, squid, octopus, mussels, prawns, salmon flakes, avocado and vinaigrette dressing.
Μείγμα μαρουλιών, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια, γαρίδες, νιφάδες σολωμού, αβοκάντο και ντρέσινγκ βινεγκρέτ.
- Rucola Salad / Σαλάτα ρόκκας**  €8.90
Rucoula (mild rocket leaf), dried tomato, halloumi cheese, walnuts, pear and honey mustard sauce.
Άγρια ρόκκα, λιαστή ντομάτα, καρύδια, χαλλούμι, αχλάδι και ντρέσινγκ από μέλι και μουστάρδα.
- *Blue fin Tuna Salad / Σαλάτα με τόνο**  €14.90
Blue fin tuna fillet, lettuce mix, cherry tomatoes, pickled onions, quail eggs, roasted sesame and ponzou dressing.
Μείγμα μαρουλιών, αρωματισμένο φιλέτο τόνου, αβοκάντο, ντοματίνια, καβουρδισμένο σισάμι, πίκλες κρεμμύδιου, αυγά ορτυκιού και ντρέσινγκ πόνζου.



COLD APPETIZERS - ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Fresh oysters / Φρέσκα Στρείδια** 🦪 (per piece / ανά τεμ.) €3.50
- Beef carpaccio / Βοδινό καρπάτσιο** 🥩 🌿 🥑 🥒 €8.90
Thin slices of raw tender beef fillet marinated served with rucola, parmesan flakes, dried cranberries and herb oil
Λεπτές φέτες ωμού μαριναρισμένου βοδινού κρέατος, σερβίρεται με άγρια ρόκκα, νιφάδες παρμεζάνας και αποξηραμένα κράνμπερις, λάδι βοτάνων
- Tuna tartar / Ταρτάρ τόνου** 🐟 🌿 🥑 🥒 HIGH PROTEIN €12.50
Raw marinated fresh tuna fillet on a bed of fresh mango and avocado with a pinch of sweet chilli. Served with herb oil and sesame
Φρέσκο φιλέτο μαρινάρισμένου ωμού τόνου, σε στρώση από φρέσκο μάνγκο και αβοκάντο με μια νότα από γλυκό τσίλι. Σερβίρεται με λάδι βοτάνων και σισάμι
- * **Prawn cocktail / Γαρίδες κοκτεϊλ** 🦐 🥑 🌿 🥒 €7.50
Small prawns on a base of fresh lettuce, garnished with homemade cocktail sauce.
Γαρίδες μικρές σε βάση από φρέσκο μαρούλι, γαρνιρισμένες με αυθεντική σπιτική κόκτειλ σως.
- * **Avocado with prawns cocktail / Αβοκάντο με γαρίδες κοκτεϊλ** 🦐 🥑 🌿 🥒 €7.90
Small prawns on a base of fresh lettuce, avocado, garnished with homemade cocktail sauce.
Γαρίδες μικρές σε βάση από φρέσκο μαρούλι, αβοκάντο, γαρνιρισμένες με αυθεντική σπιτική κόκτειλ σως.
- Stuffed smoked salmon / Γεμιστός καπνιστός σολωμός** 🐟 🥑 🌿 €8.50
Smoked salmon rolls stuffed with cream cheese and fresh herbs.
Ρολάκια καπνιστού σολομού γεμισμένα με τυρί κρέμα αρωματισμένο με φρέσκα βότανα.

DIPS - ΑΛΟΙΦΕΣ

- Tzatziki / Τζατζίκι** 🥒 €3.50
- Tahini / Ταχίνι** 🌿 €3.50
- Hummus / Χούμους** 🌿 🥑 €3.50
- White fish roe salad / Ταραμοσαλάτα άσπρη** 🐟 🌿 €4.00
- Various dip platter / Πιατέλα αλοιφών** 🌿 🥑 🐟 🥒 €10.50
Tzatziki, tahini, white fish roe salad, hummus, olives
Τζατζίκι, ταχίνι, ταραμοσαλάτα, χούμους, ελιές
- Olives / Ελιές** €3.50
- Feta Cheese / Φέτα** 🧀 🥒 €4.00



HOT APPETIZERS - ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Fish soup / Ψαρόσουπα** 🍷🐟🌿🍷🍷 **€8.00**
 Various fish, carrot, celery, potato, tomato, chives.
 Διάφορα ψάρια, καρότο, σέλινο, πατάτα, ντομάτα, σχοινόπρασο.
- Garlic bread / Σκορδόψωμο** 🌿 **€2.00**
 French baguette with garlic butter.
 Γαλλική μπαγκέτα με αρωματικό βούτηρο σκόρδου.
- Garlic bread with cheese / Σκορδόψωμο με τυρί** 🌿🍷 **€2.50**
 French baguette with garlic butter and mozzarella cheese.
 Γαλλική μπαγκέτα με αρωματικό βούτηρο σκόρδου και τυρί μοτσαρέλα.
- Scallops Genovese / Χτένια Γενοβέζ** 🌿🍷🍷 **€11.90**
 Saute king scallops with pickled onion, beetroot crumble, orange segments, and orange beurre blanc sauce
 Μεγάλα χτένια σωταρισμένα, πίκλες κρεμμύδιου, κραμπλ παντζαριού, φιλέτα πορτοκαλιού και σάλτσα μπερ μπλανκ πορτοκαλιού
- Gourmet Fish cake / Κροκκέτα ψαριού** 🌿🍷🍷🐟🍷 **€6.50**
 Mixture of cod and perch fillet, mashed potato, chives, spring onion and spices breaded in pancake and fried
 Μείγμα από φιλέτο μπακαλιάρου και πέρκας, λιωμένης πατάτας, σχοινόπρασου, φρέσκου κρεμμύδιου και μπαχαρικών, παναρισμένο με πάνκο και τηγανισμένο
- * **King prawns tempura / Βασιλικές γαρίδες τεμπούρα** 🍷🍷🍷 **€8.90**
 King prawns dipped in butter mix and fried, served with sweet chili sauce.
 Βασιλικές γαρίδες περασμένες από χυλό, τηγανισμένες, σερβίρονται με σως από γλυκό τσίλι
- * **Prawns with garlic sauce / Γαρίδες με σάλτσα σκόρδου** 🍷🍷🍷🍷 **€8.90**
 Prawns with rich sauce of fresh cream, white wine, ouzo, garlic and parsley.
 Γαρίδες με πλούσια σάλτσα από κρέμα γάλακτος, άσπρο κρασί, ούζο, σκόρδο και μαϊντανό.
- * **Prawns saganaki / Γαρίδες σαγανάκι** 🍷🍷🍷🍷 **€8.90**
 Prawns with tomato sauce, peppers, onion, oregano, ouzo, white wine and feta cheese.
 Γαρίδες με αρωματική σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, κρεμμύδι, ρίγανη, ούζο, άσπρο κρασί και φέττα.
- * **Mussels with garlic sauce / Μύδια με σάλτσα σκόρδο** 🍷🍷🍷 **€7.50**
 Large mussels in halfshell with rich sauce of fresh cream, garlic, clarified butter and lemon essence.
 Μεγάλα μύδια με κέλυφος, με πλούσια σάλτσα από κρέμα γάλακτος, σκόρδο, αρωματικό βούτηρο κλαριφιέ και εσάνς λεμονιού.
- * **Mussels saganaki / Μύδια Σαγανάκι** 🍷🍷🍷 **€7.50**
 Mussels with tomato sauce, peppers, onion, oregano, ouzo, white wine and feta cheese.
 Μύδια με αρωματική σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, κρεμμύδι, ρίγανη, ούζο, άσπρο κρασί και φέττα.
- Mushrooms with garlic sauce / Μανιτάρια με σάλτσα σκόρδου** 🍷🍷 **€6.90**
 Mushrooms with creamy sauce of fresh cream, white wine, ouzo, garlic and parsley.
 Μανιτάρια με κρεμμώδη σάλτσα από κρέμα γάλακτος, άσπρο κρασί, ούζο, σκόρδο και μαϊντανό.
- Stuffed mushrooms / Μανιτάρια γεμιστά** 🌿🍷🍷🍷 **€6.90**
 Sauvignon mushrooms stuffed with baby shrimps, baby calamari, spinach leaves, onion with bread and herb crumble served with aromatic tomato sauce.
 Μανιτάρια τύπου σαβινιόν γεμιστά με γαρίδες μικρές, καλαμαράκι, σπανάκι κρεμμύδι, με κραμπλ από ψωμί και μπαχαρικά. Σερβίρεται με σάλτσα ντομάτας.
- * **Fried baby calamari / Καλαμαράκι τηγανητό** 🌿🍷 **€7.90**
 Fried baby calamari dipped in starch mixture with Mediterranean herbs.
 Καλαμαράκια τηγανητά περασμένα από μείγμα άμυλων αρωματισμένα με μεσογειακά αρωματικά.
- Grilled octopus / Χταποδι σχάρας** 🍷🍷 **€8.90**
 Grilled octopus served with olive oil and lemon sauce.
 Χταπόδι ψημένο στη σχάρα, σερβίρεται με λαδολέμονο.
- Fried zucchini / Τηγανητό κολοκύθι** 🌿 **€6.90**
 Thin sliced zucchini, marinated, dipped in starch mixture and fried.
 Κολοκυθάκια λεπτοκομμένα, μαριναρισμένα, περασμένα από μείγμα άμυλων και τηγανισμένα.
- Grilled halloumi cheese / Χαλλούμι σχάρας** 🍷🍷 **€6.90**
 Grilled Traditional halloumi cheese, served in Cypriot pitta bread with tomato.
 Παραδοσιακό χαλλούμι ψημένο στη σχάρα, σερβίρεται σε κυπριακή πίτα με ντομάτα.
- Marida or Smelt fried / Μαρίδα ή Αθερίνα τηγανιτή** 🌿🍷 **€6.90**

MAIN DISHES - ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑΤΑ

MEAT - ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Grilled pork chop (500gr) / Χοιρινή Μπριζόλα σχάρας (500 γρ)

€13.90

Juicy pork chop spiced with fresh thyme and oregano, cooked on the grill.
Served with chips and grilled vegetables.

Ζουμερή χοιρινή μπριζόλα καρυκευμένη με φρέσκο θυμάρι και ρίγανη, ψημένη στη σχάρα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και λαχανικά σχάρας.

Lamb Chops / Αρνίσια παιδάκια

€16.90

Fresh lamb chops, cooked on the grill. Served with chips and grilled vegetables.

Φρέσκα αρνίσια παιδάκια, ψημένα στη σχάρα.

Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και λαχανικά σχάρας.

Chicken fillet / Κοτόπουλο φιλέτο

€12.90

Marinated chicken fillet, cooked on the grill or Chicken fillet with Sauce

Κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο, ψημένο στη σχάρα ή Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα

Choice of Sauces / Επιλογή Σάλτσας

Diane / Νταϊάν

Black Pepper / Μαύρο Πιπέρι

Garlic / Σκόρδου

Chasseur / Σιασέρ

Mushroom / Μανιταριών

Parmesan / Παρμεζάνας

Served with rice or chips and grilled vegetables.

Σερβίρεται με ρύζι ή τηγανητές πατάτες και λαχανικά ατμού.

*Beef fillet steak / Βοδινό φιλέτο σχάρας

€23.90

Grilled beef fillet or beef fillet with sauce.

Βοδινό φιλέτο ψημένο στη σχάρα ή φιλέτο βοδινό με σάλτσα.

Choice of Sauces / Επιλογή Σάλτσας

Diane / Νταϊάν

Black Pepper / Μαύρο Πιπέρι

Garlic / Σκόρδου

Chasseur / Σιασέρ

Mushroom / Μανιταριών

Parmesan / Παρμεζάνας

Served with rice or chips and steam vegetables.

Σερβίρεται με ρύζι ή τηγανητές πατάτες και λαχανικά ατμού.



SEAFOOD MEZE - ΜΕΖΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

- * **Fish meze / Ψαρομεζές** (minimum 2 people - ελάχιστο 2 άτομα) 🌾🍷🐟🍷🍷🍷 per person ανά άτομο €24.00
Village salad, tahini, white fish roe salad, olives, hummus, fried baby calamari, grilled calamari, grilled cuttlefish, grilled octopus, grilled prawns, mussels, Marida or Smelt fried, fried fish A', sea bream, chips
Σαλάτα χωριάτικη, ταχίνι, ταραμοσαλάτα, ελιές, χούμους, καλαμαράκι τηγανητό, καλαμάρι σχάρας, σουπιές σχάρας, χταπόδι σχάρας, γαρίδες σχάρας, μύδια, Μαρίδα ή Αθερίνα τηγανητή, ψάρι Α' τηγανητό, τσιπούρα, πατάτες τηγανητές.

SEAFOOD PLATTERS - ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

- * **Seafood platter for 2 people / Πιατέλα Θαλασσινών για 2 άτομα** 🌾🍷🐟🍷 €40.00
Sea bream, grilled octopus, grilled calamari, fried baby calamari, 4 King prawns, mussels with creamy garlic sauce, Marida or Smelt fried.
Τσιπούρα, χταπόδι σχάρας, καλαμάρι σχάρας, καλαμαράκι τηγανητό, 4 βασιλικές γαρίδες, μύδια με κρεμμύδη σάλτσα σκόρδου, Μαρίδα ή Αθερίνα τηγανητή.
- * **Prawn platter for 2 people / Πιατέλα Γαρίδων για 2 άτομα** 🍷 €44.00
30 Grilled King prawns with olive oil and lemon sauce or saute with garlic and ginger
30 βασιλικές γαρίδες σχάρας με λαδολέμονο ή σωταρισμένες με σκόρδο και τζίντζερ
- * **Mediterranean platter for 2 people** 🌾🍷🐟🍷 €38.00
Πιατέλα Μεσογείου για 2 άτομα
Grilled calamari, fried baby calamari, grilled octopus, grilled cuttlefish, mussels with creamy garlic sauce, 4 king prawns, Marida or Smelt fried.
Καλαμάρι σχάρας, καλαμαράκι τηγανητό, χταπόδι σχάρας, σουπιές σχάρας, μύδια με κρεμμύδη σάλτσα σκόρδου, 4 βασιλικές γαρίδες, Μαρίδα ή Αθερίνα τηγανητή..
- * **Specially selected seafood platter for 2 people** 🌾🍷🐟🍷 €88.00
Πιατέλα Εκλεκτών Θαλασσινών για 2 άτομα
Lobster, grilled King prawns, grilled octopus.
Αστακός, γαρίδες βασιλικές σχάρας, χταπόδι σχάρας.
- * **Aegean platter for 2 people / Πιατέλα Αιγαίου για 2 άτομα** 🌾🍷🐟🍷 €38.00
Salmon fillet, grilled calamari, fried baby calamari, 12 Prince prawns.
Φιλέτο σολωμού, καλαμάρι σχάρας, καλαμαράκι τηγανητό, 12 πριγκιπικές γαρίδες.















*All platters are served with salad, rice and chips.
Όλες οι πιατέλες σερβίρονται με σαλάτα, ρύζι και πατάτες τηγανητές.*



SEAFOOD COMBO'S - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Choice a combination of your favourite dishes (min order 2)

Choose from / Επιλογή από:

- | | | |
|---|---|--------|
| 1. Grilled King Prawns / Βασιλικές Γαρίδες Σχάρας (4 pieces / 4 Κομ.) |   | €8.90 |
| 2. Grilled Fresh Octopus / Φρέσκο Χταπόδι Σχάρας |   | €11.90 |
| 3. Grilled Fresh Calamari / Φρέσκο Καλαμάρι Σχάρας |   | €8.90 |
| 4. Fried Fresh Calamari / Φρέσκο Τηγανιτό Καλαμάρι |   | €8.90 |
| 5. Fried Baby Calamari / Καλαμαράκι Τηγανιτό |   | €6.90 |
| 6. Grilled Fillet of Seabass or Seabream / Φιλέτο Τσιπούρας στη Σχάρα |  | €7.90 |
| 7. Mussels with Garlic Sauce / Μύδια με σάλτσα σκόρδου |    | €3.90 |

All Combo's platters are served with rice or chips and steam vegetables
Όλα τα πιο πάνω πιάτα σερβίρονται με ρύζι ή τηγανητες πατάτες και λαχανικά ατμού

Fresh Fish (per kg)

Φρέσκα Ψάρια (ανα κιλό)

Fresh Local Fish A' Quality / Φρέσκα Ψάρια ντόπια Α'  €62.00

(red mullet, kourkouna, red sea bream, dentex, Epinephelus marginatus, skaros, red snapper, White Seabream, minyer)
(Μπαρμπούνι, κουρκούνα, φαγκρί, συναγρίδα, βλάχος, σκάρος, λυθρίνι, σορκούς, μινέρι)

Fresh Imported Fish A' Quality / Φρέσκα Ψάρια εισαγόμενα Α'  €60.00

(red mullet, red sea bream, dentex, Epinephelus marginatus)
(Μπαρμπούνι, φαγκρί, συναγρίδα, βλάχος)

Fresh Local Fish 'B Quality / Φρέσκα Ψάρια ντόπια Β'  €40.00

(red mullet, kourkouna, skaros, sarpa)
(Μπαρμπούνι, κουρκούνα, σκάρος, σάρπες)

Served with salad, rice and chips

Σερβίρονται με σαλάτα, ρύζι και πατάτες τηγανητές



SEAFOOD - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Lobster / Αστακός

per kg / το κιλό €84.00

Grilled whole lobster with olive oil and lemon sauce.
Ολόκληρος αστάκος σχάρας με λαδολέμονο.

Termidor: creamy sauce with baby shrimps and herbs.
Served with rice and steam vegetables.

Τερμιντόρ: με κρεμώδη σάλτσα από γαρίδες μικρές και αρωματικά.
Σερβίρεται με ρύζι και λαχανικά ατμού.

Lobster pasta: reach tomato sause with chives, onion,
estragon and pinch of fresh cream.

for 2 persons / για 2 άτομα

Αστακομαρονάδα: Σπαγγέτι με πλούσια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με
σχοινόπρασο, κρεμμύδι, έστραγκον και μία νότα από κρέμμα γάλακτος.

*Grilled prawns / Γαρίδες σχάρας €16.90

Grilled King prawns with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Βασιλικές γαρίδες σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

Fresh local grilled octopus / Χταπόδι Φρέσκο Ντόπιο σχάρας €19.90

Grilled octopus with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Χταπόδι σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

*Grilled octopus / Χταπόδι σχάρας €17.90

Grilled octopus with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables
Χταπόδι σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

Fresh local grilled cuttlefish / Σουπιές Φρέσκες Ντόπιες σχάρας €16.90

Grilled cuttlefish with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Σουπιές σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

*Grilled cuttlefish / Σουπιές σχάρας €14.90

Grilled cuttlefish with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Σουπιές σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

Fresh local grilled or fried calamari €17.90

Καλαμάρι Φρέσκο Ντόπιο σχάρας ή τηγανητό

Calamari with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Καλαμάρι με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

*Grilled or fried calamari / Καλαμάρι σχάρας ή τηγανητό €15.90

Calamari with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Καλαμάρι με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

*Fried baby calamari / Καλαμαράκια τηγανητά €12.90

Fried baby calamari served with chips or rice and steam vegetables.
Καλαμαράκια τηγανητά. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

Grilled sea bass (Whole or Filleted)/ Λαβράκι σχάρας (Ολόκληρο ή Φιλέτα) €15.90

Fresh grilled sea bass with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Φρέσκο λαυράκι σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

Grilled sea bream(Whole or Filleted) / Τσιπούρα σχάρας(Ολόκληρο ή Φιλέτα) €15.50

Grilled sea bream with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Φρέσκια τσιπούρα σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.



SEAFOOD - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Grilled salmon / Σολωμός σχάρας 🐟🍋🌿🥑🥩 €16.90
Grilled salmon fillet with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and grilled vegetables.
Φιλέτο σολωμού σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

***Grilled Atlantic cod fish / Μπακαλιάρος σχάρας** 🐟🍋🌿🥑 €12.90
Grilled cod fillet with olive oil and lemon sauce. Served with chips or rice and steam vegetables.
Φιλέτο μπακαλιάρου σχάρας με λαδολέμονο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

***Grilled swordfish / Ξιφίας σχάρας** 🐟🍋🌿🥑 €14.90
Grilled marinated swordfish. Served with chips or rice and steam vegetables.
Φιλέτο ξιφία μαριναρισμένο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι και λαχανικά ατμού.

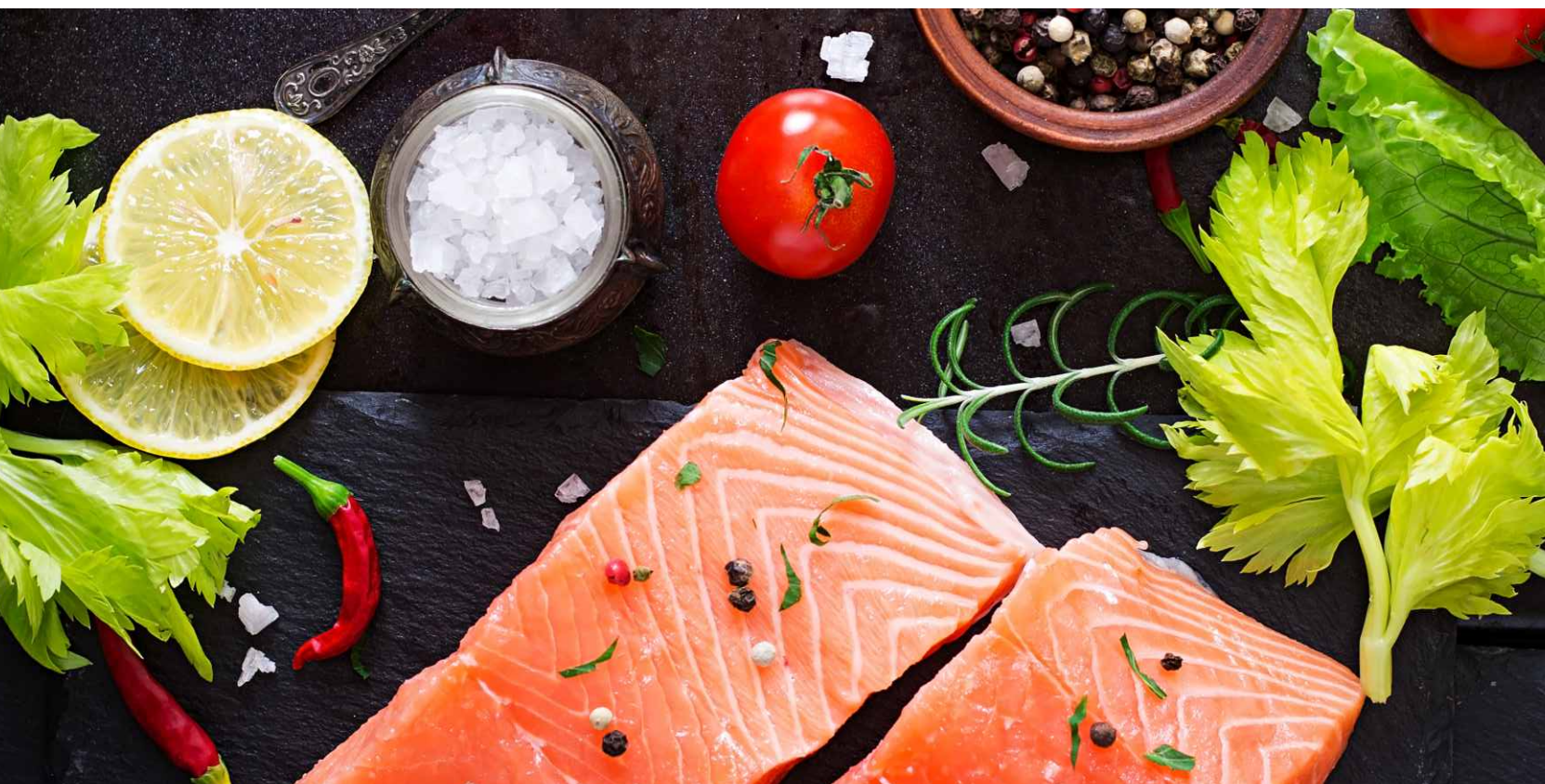
Salmon with champagne sauce / Σολωμός με σάλτσα σαμπάνιας 🍷🐟🍋🌿🥑 €17.50
Salmon fillet with creamy sauce of fresh cream, ouzo, sparkling wine, chives and tarragon.
Served with rice or jacket potato and steam vegetables.
Φιλέτο σολωμού με κρεμμύδη σάλτσα από κρέμα γάλακτος, ούζο, αφρώδες οίνο, σχοινόπρασο και εστραγκόν.
Σερβίρεται με ρύζι η πατάτα τζάκετ και λαχανικά ατμού.

Salmon teriyaki / Σολωμός τεριγιάκι 🐟🍷🌿🥑🥩 €17.50
Salmon fillet with reach teriyaki Asian sause and roasted sesame.
Served with rice or chips and steam vegetables.
Φιλέτο σολωμού με πλούσια ασιάτικη σάλτσα τεριγιάκι και καβουρδισμένο σισάμι.
Σερβίρεται με ρύζι ή πατάτες τηγανητές και λαχανικά ατμού.




***Traditional Fish & Chips** 🐟🍷🌿🥑 €12.90
Cod fillet in a homemade batter with Mediterranean herbs. Served with chips.
Φιλέτο μπακαλιάρου σε χυλό με την αυθεντική συνταγή αρωματισμένη με μεσογιακά αρωματικά. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

***Seafood spaghetti / Μακαρονάδα Θαλασσινών** 🍷🐟🍋🌿🥑🥩 €16.90
Spaghetti with a rich tomato sauce of chives, onion, garlic, mussels, prawns, salmon flakes, squid and a note of cream.
Σπαγγέτι με πλούσια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με σχοινόπρασο, κρεμμυδι, σκόρδο, μύδια, γαρίδες, νιφάδες σολωμου, καλαμάρι και μια νότα απο κρέμα γάλακτος.

Salmon spaghetti with caviar / Μακαρονάδα σολωμού με χαβιάρι 🍷🐟🍋🌿🥑🥩 €17.90
Spaghetti with salmon flakes in a creamy sauce made of smoked salmon, white wine, ouzo, fresh tarragon essence and caviar.
Σπαγγέτι με νιφάδες σολωμού σε κρεμμύδη σάλτσα αρωματισμένη με καπνιστό σολωμό, άσπρο κρασί, ούζο, εσανς από φρέσκο εστραγκόν και χαβιάρι.



VEGETARIAN & VEGAN DISHES - ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ




Quinoa croquettes / Κροκέτες από Κινόα     €14.90
Croquettes made of Quinoa, sweet potato, sundried tomato, caramelized onion and parsley with spices.
Served with rice or jacket potato, steam vegetables and hummus.
Κροκέτες με μείγμα απο κινόα, γλυκοπατάτα, λιαστή ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι και μαϊντανό με αρωματικά μπαχαρικά. Σερβίρεται με ρύζι ή πατάτα τζάκετ, λαχανικά ατμού και χούμους.

Vegan steak / Βίγκαν στείκ     €16.90
100% vegan steak made with a mixture of yellow lentils and spices with a technique of simulating the texture of meat, marinated in soya and aromatic vegan sauce.
Served with rice or chips and steam vegetables.
100% βίγκαν στείκ φτιαγμένο με μείγμα από πουρέ φάβας και αρωματικά με τεχνική προσομοίωσης της υφής του κρέατος, μαριναρισμένο σε αρωματική σόγια και βίγκαν σως. Σερβίρεται με ρύζι ή πατάτες τηγανητές και λαχανικά ατμού.


Choice of Sauces / Επιλογή Σάλτσας

Vegan Diane / Βίγκαν Νταϊάν
Vegan Pepper / Βίγκαν Πιπέριού
Vegan Mushroom / Βίγκαν Μανιταριών
Vegan Tomato / Ντομάτας με Αρώματα

Sweet and sour or sweet chili toffu     €14.90
Τόφου με σάλτσα γλυκόξινη ή γλυκό τσίλι
Saute toffu with homemade sweet and sour or sweet chilli sauce, with onion, bell pepper, baby corns and pineapple. Served with rice or chips and steam vegetables.
Βίγκαν τύπος τύριου από σόγια σωταρισμένο με σπιτική γλυκόξινη σάλτσα ή γλυκό τσίλι, με κρεμμύδι, χρωματιστές πιπεριές, μικρά καλαμπόκια και ανανά. Σερβίρεται με ρύζι ή πατάτες τηγανιτές και λαχανικά ατμού.

Mediterranean spaghetti / Μεσογειακή Μακαρονάδα    €12.90
Spaghetti with onion, garlic, zucchini, pepper, olives, cherry tomatoes, pine nuts, basil pesto sauce and a note splash of fresh cream.
Σπαγγέτι με κρεμμύδι, σκόρδο, κολοκύθι, πιπεριές, ελιές, ντοματίνια, πινόλια σε σάλτσα πέστο βασιλικού και μια νότα από κρέμα γάλακτος.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - SIDE DISHES

Chips (local) / Πατάτες τηγανητές (ντόπιες) €3.00
Jacket potato (local) / Πατάτα τζάκετ (ντόπια) €3.00
Rice / Ρύζι €2.50
Grilled vegetables / Λαχανικά σχάρας  €3.00
Steam vegetables / Λαχανικά ατμού €3.00



Cocktails / Κοκτέιλς

| | |
|--|-------|
| Sex on the Beach Vodka, Peach Schnapps, Orange and Cranberry Juice | €5.00 |
| Gin Fizz Gin, lemon sq., soda | €5.00 |
| Tequila Sunrise Tequila, grenadine, orange juice | €5.00 |
| Pina Colada (Blended) Rum, coconut puree, milk, pineapple juice | €6.50 |
| Mojito add Flavors (Strawberry, Passion Fruit) Rum, fresh mint, limes, brown sugar, soda | €7.50 |
| Classic Margarita add Flavors (Strawberry, Mango) (Frozen) Tequila, triple sec, fresh lime, add flavor | €6.50 |
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Splash of soda | €6.50 |
| Hugo Prosecco, elderflower syrup, lime juice, mint, soda | €6.50 |
| Brandy sour Brandy, lemon sq., angostura bitter, soda | €5.00 |



Non Alcoholic Cocktails

| | |
|--|-------|
| Disneyland Orange juice, lime, lemonade, granadine | €3.50 |
| Virgin Mojito Fresh mint and lime, lemonade | €6.50 |

Shots

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Jose Cuervo Tequila (silver/gold) | €4.00 |
| Jagermeister | €3.50 |
| Jager Bomb | €4.00 |
| Sambuca | €3.00 |
| Apple sour | €3.00 |



Aperitif

| | |
|----------------------------|-------|
| Aperol | €4.00 |
| Campari | €4.00 |
| Martini (Dry/Bianco/Rosso) | €4.00 |
| Ouzo | €3.00 |

Standard Spirits

| | |
|---------|--------|
| Vodka | €3.50 |
| Gin | €3.50 |
| Rum | €3.50 |
| Tequila | €3.50 |
| Brandy | €3.50 |
| Mixers | +€1.50 |

Premium Brandy & Cognac

| | |
|-------------|-------|
| Remy Martin | €5.00 |
| Courvoisier | €4.50 |
| Martell | €4.50 |
| Hennessy | €4.50 |
| Metaxa | €4.50 |

Premium Liqueurs

| | |
|------------|-------|
| Bailey's | €4.00 |
| Tia Maria | €4.00 |
| Cointreau | €4.00 |
| Dissaronno | €4.00 |

Premium Vodka

| | |
|-------------------|--------|
| Smirnoff Vodka | €4.00 |
| Absolute Vodka | €4.00 |
| Grey Goose Vodka | €6.00 |
| Stolichnaya Vodka | €4.00 |
| Belvedere Vodka | €6.00 |
| Mixers | +€1.50 |

Premium Rum

| | |
|---------------------------|--------|
| Malibu | €4.00 |
| Bacardi | €4.00 |
| Captain Morgan Dark Rum | €4.00 |
| Captain Morgan spiced Rum | €4.00 |
| Havana No. 7 Dark Rum | €5.00 |
| Mixers | +€1.50 |

Premium Gin

| | |
|--------------|--------|
| Gordons | €4.00 |
| Gordons Pink | €5.00 |
| Hendrincks | €5.00 |
| Mixers | +€1.50 |

Premium Whisky

| | |
|----------------------------|--------|
| Jack Daniels | €4.50 |
| Chivas Regal | €5.00 |
| Johnnie Walker Red Label | €4.00 |
| Johnnie Walker Black Label | €5.00 |
| J & B | €4.00 |
| Famous Grouse | €4.00 |
| Teacher's | €4.00 |
| Mixers | +€1.50 |

Premium Spirits Bottles

| | 20cl | 70cl |
|------------------|--------|--------|
| Ouzo Plomari | €10.00 | €30.00 |
| Zivania | €10.00 | €32.00 |
| Belvedere Vodka | | €80.00 |
| Grey Goose Vodka | €25.00 | €80.00 |
| Absolute Vodka | €15.00 | €50.00 |
| Smirnoff Vodka | €15.00 | €50.00 |
| J.W. Black Label | €17.00 | €60.00 |
| J.W. Red Label | €15.00 | €50.00 |
| Chivas Regal | €17.00 | €60.00 |
| Famous Goose | €15.00 | €50.00 |
| J & B | €15.00 | €50.00 |



Bottle Beers

| | | |
|---------------|-------|-------|
| | 33cl | 64cl |
| KEO | €3.00 | €4.00 |
| Carlsberg | €3.00 | €4.00 |
| Corona | €4.50 | |
| Heineken | €4.00 | |
| Non Alcoholic | €4.00 | |



Ciders

| | |
|----------------------------|-------|
| Magners | €5.00 |
| Somersby | €5.00 |
| Kopparberg strawberry Lime | €5.00 |
| Kopparberg Mixed Fruit | €5.00 |

Milkshake & Cold Coffees

| | |
|---|-------|
| Milkshake (vanilla/chocolate/strawberry) | €4.00 |
| Frappe | €3.50 |



Soft Drinks & Minerals

| | |
|--|-------|
| Soft Drink Can 330ml | €2.50 |
| Juices 330ml (orange/pineapple/cranberry/apple) | €2.50 |
| Fresh Orange Juice 330ml | €3.50 |
| Three Cents (pink grapefruits soda) | €3.00 |
| Tonic Water 250ml | €2.50 |
| Ice Tea (Peach/Lemon) | €2.50 |
| Red Bull 250ml | €3.00 |
| Mineral water 1L | €2.00 |
| Sparkling water 250ml | €2.00 |
| Sparkling water 700ml | €3.00 |



Hot Drinks

| | |
|-----------------|-------|
| Irish coffee | €5.00 |
| Calypso coffee | €5.00 |
| Bailey's coffee | €5.00 |
| Americano | €3.00 |
| Cappuccino | €3.50 |
| Latte | €3.50 |
| Espresso | €2.50 |
| Nescafe | €3.00 |
| Cyprus coffee | €2.50 |
| Tea | €2.50 |
| Hot chocolate | €3.50 |

Bottles Wines (75cl)

White

| | |
|--|--------|
| Aphrotide (Cyprus/Dry) | €12.00 |
| Thisbe (Cyprus/Medium/Dry) | €14.00 |
| St Panteleimon (Cyprus/Medium/Sweet) | €12.00 |
| Petritis (Cyprus/Dry)(Xynistery) | €18.00 |
| Vasilikon (Cyprus/Dry) | €17.00 |
| Pinot Grigio (Italy/Dry) | €18.00 |
| Chardonnay (France/Dry) | €16.00 |
| Sauvignon Blanc (Chile/dry) | €18.00 |
| Ayioklima (Cyprus/Dry) | €15.00 |
| Ayioklima (Cyprus/Medium Dry) | €15.00 |
| Chablis A. O. C. (France/Blanc) | €28.00 |
| Pouilly Fousse A. O. C. (France/Blanc) | €35.00 |
| Malagouzia Domaine Matsa (Greece/dry) | €25.00 |
| Retsina (Greece) 50cl | €7.00 |

ROSE

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Levanda (Cyprus/Dry) | €15.00 |
| Levanda (Cyprus/Medium Dry) | €15.00 |
| Saint Antonios (Cyprus/Medium Sweet) | €14.00 |
| Mateus (Portugal/Medium Dry) | €17.00 |

RED

| | |
|--|--------|
| Othello (Cyprus/Dry) | €12.00 |
| Velvet (Cyprus/Dry) | €15.00 |
| Constantinou (Cyprus/Medium Dry) | €15.00 |
| St. Panteleimon (Cyprus/Medium/Sweet) | €12.00 |
| Cabernet Sauvignon (France/Dry) | €17.00 |
| Merlot (France/Dry) | €17.00 |
| Syrah Gran Reserva (Chilean/Dry) | €26.00 |
| Valpolicella Classico D.O.C. (Italy/Dry) | €18.00 |
| Chianti Classico D.O.C.G (Italy/Dry) | €22.00 |
| Geroklima (Cyprus/Maratheftiko/Dry) | €24.00 |

Dessert Wine

| | |
|-------------------|-------|
| Commandaria Glass | €4.00 |
|-------------------|-------|

Wine by Glass or Small Bottle

| | |
|--|-------|
| Glass White (17cl) (Dry/Medium/Sweet) | €3.50 |
| Glass Red (17cl) (Dry/Medium) | €3.50 |
| Glass Rose (17cl) (Dry/Medium/Sweet) | €3.50 |
| Small Bottle (18,7cl) (White/Rose/Red) | €4.00 |

Champagnes & Sparkling Wine

| | |
|--------------------------------|--------|
| Moet et Chandon (France) | €80.00 |
| Sparkling Wine | €22.00 |
| Prosecco (Italy) | €26.00 |
| Prosecco (Italy) (20cl bottle) | €6.00 |
| Glass of Champagne (17cl) | €4.00 |

Digestives

| | |
|---------------|-------|
| Underberg | €4.00 |
| Fernet Branca | €4.00 |



