

Starters

Ορεκτικά

Grilled focaccia

topped with tomato, yellow bell squash, pesto and pine nuts
φοκάτσια με ντομάτα, κίτρινο κολοκύθι, πέστο και πινόλια

€9.00

Sauteed calamari

served on rucola with sweet potato, olives, herbs and white wine
τηγανιτό καλαμάρι με ρόκα, γλυκοπατάτα, ελιές, βότανα και λευκό κρασί

€8.90

Mozzarella di bufala

served with pesto Genovese and tomatoes
μοτσαρέλα μπούφαλα, με πέστο τζενοβέζε και ντομάτες

€19.00

€10.00 side

Seared pistachio scallops

truffle sweet potato purée and spring onion and seaweed vinaigrette
τηγανιτά χτένια με φυστίκια Αιγίνης, πουρέ γλυκοπατάτας και τρούφας, και βινεγκρέτ από κρεμμυδάκι και φύκια

€12.50

Poppy seed sautéed prawns

on strawberry salad and fried capers
καβουρδισμένες γαρίδες με σαλάτα από φράουλες και τηγανιτή κάρπη

€12.00

Smoked salmon

served with a shrimp dill cream toast, avruga caviar and lemon
καπνιστός σολομός, σερβίρεται με τόστ από γαρίδες, κρέμα και άνιθο, χαβιάρι αβρούγκα και λεμόνι

€12.50

Prosciutto di Parma

fennel salad and gratinated goat cheese and rucola oil
προσιούτο Πάρμας με σαλάτα από μάραθο, γκρατιναρισμένο κατσικίσιο τυρί και λάδι ρόκας

€12.50

Smoked duck tartar

spring onions, orange and an apple and radish salad
καπνιστή πάπια ταρτάρ, με κρεμμυδάκι και σαλάτα από πορτοκάλι, μήλα και ραπανάκια

€12.00

Iberico Bellota ham

marinated oyster mushrooms and cheese filled peppers
ζαμπόν "Ιμπέρικο μπελότα" με μαριναρισμένα μανιτάρια και γεμιστά πιπέρια με τυρί

€16.50

Anti-pasti platter

Italian cold cuts and cheese, with grilled marinated vegetables, mushrooms and artichokes
Ιταλικά τυριά και αλλαντικά, με μαριναρισμένα λαχανικά στη σχάρα, μανιτάρια και αγκινάρες

€17.50

*All prices are inclusive of service charge & VAT
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρο υπηρεσίας & ΦΠΑ*

Salads

Σαλάτες

Caprice house salad

mixed lettuce with fresh herbs, balsamic vinaigrette and goat cheese

σαλάτα "Καπρίς" με κατσικίσιο τυρί, μπαλσάμικο, μαρούλι και φρέσκα βότανα

€13.00

€7.50 side

Avocado and rucola salad

with parmesan flakes and cherry tomatoes

σαλάτα με αβοκάντο, ρόκα, φλούδες παρμεζάνας και ντοματίνια

€11.50

€8.00 side

Salad with chèvre fromage and strawberries

fresh pears, bell pepper vinaigrette and pine nuts

κατσικίσιο τυρί, φράουλες, αχλάδι, βινεγκρέτ πιπεριάς και πινόλια

€14.50

€9.00 side

Shrimp and smoked salmon salad

light mustard dressing and snow peas

σαλάτα με γαρίδες, καπνιστό σολομό, σάλτσα μουστάρδας και φρέσκο αρακά

€16.00

€9.50 side

Warm chicken and iceberg salad

with pancetta, honey dressing and crumbed feta cheese

ζεστό κοτόπουλο, μαρούλι αϊσπεργκ, σάλτσα από μέλι, πανσέτα και φέτα

€15.00

€8.00 side

Caesar salad

served with croutons and parmesan cheese

σαλάτα του Καίσαρα με κρουτόνια και παρμεζάνα

€10.50

€8.00 side

Insalata treccia di bufala

tomatoes, basil, lollo rosso and spun soft buffalo cheese

μοτσαρέλα μπούφαλα, ντομάτες, βασιλικός, λόλο ρόσσο

€14.50

Lobster salad

with glazed scallops, risoni, broccoli and citrus dressing

σαλάτα με αστακό, καραμελωμένα χτένια, ριζόνι, μπρόκολο και σάλτσα εσπεριδοειδών

€38.00

€19.00 side

Salad Niçoise

fresh tuna fish, marinated quail eggs, sardines, olives and vinaigrette

φρέσκος τόνος, μαριναρισμένα αυγά ορτυκιών, σαρδέλες, ελιές και βινεγκρέτ

€19.50

€11.00 side

Pasta and Risotto

Ζυμαρικά και Ρύζι

Gnocchi alla siciliana <i>with shrimps and Sicilian herb pesto</i> νιόκι με γαρίδες και πέστο βοτάνων Σικελίας	€13.90
Spaghetti with cherry tomatoes <i>basil and parmesan flakes</i> σπαγγέτι με σάλτσα από ντοματίνια, βασιλικό και φλούδες παρμεζάνας	€13.00
Tagliatelle with seafood <i>cream bisque, halloumi and rucola</i> ταλιατέλλες με θαλασσινά, κρέμα μπισκ, χαλλούμι και ρόκα	€15.00
Penne with sardines <i>oven-dried tomatoes, spinach and parmigiano reggiano</i> πένες με σαρδέλες, αποξηραμένες ντομάτες στο φούρνο, σπανάκι και παρμεζάνα	€12.00
Cheese and spinach ravioli <i>filled with robiola fresca, grana padano and provolone salamino, served in warm rucola vinaigrette</i> ραβιόλες με τυρί ρομπιόλα, γκράνα παντάνο και προβολόνε σαλαμίνο, σπάνακι , σερβίρονται σε ζεστό βινεγκρέτ ρόκας	€15.90
Spaghetti carbonara <i>bacon, garlic, parsley in cream sauce</i> σπαγγέτι καρμπονάρα	€13.50
Pappardelle with beef short rib ragout <i>basil, mushrooms, tomatoes and pecorino d'oro antico</i> παπαρδέλες με βοδινό ραγκού, βασιλικό, μανιτάρια, ντομάτες και πεκορίνο	€14.50
Spaghetti with meatballs <i>served in Napolitaine sauce with parmesan flakes</i> σπαγγέτι με γιουβαρλάκια, σερβίρεται με σάλτσα Ναπολιτάνα και φλούδες παρμεζάνας	€13.50
Mushroom or seafood risotto ριζότο με μανιτάρια ή με θαλασσινά	€17.00

*All prices are inclusive of service charge & VAT
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρο υπηρεσίας & ΦΠΑ*

Main Courses

Κύρια Πιάτα

Pan-fried sea bass fillet €19.50

sautéed prawns, wilted lettuce, anchovy butter and herb potatoes
τηγανιτό φιλέτο λαβράκι, καβουρδισμένες γαρίδες, βούτυρο αντζούγιας και πατάτες με βότανα

Pan-seared pike perch €28.00

served with beets, young potatoes, lemon butter, horseradish and baked marrows
τηγανιτή πέρκα γλυκού νερού, σερβίρεται με παντζάρια, πατάτες, βούτυρο λεμονιού, χόρς-ράντις και κολοκυθάκια στο φούρνο

Mahi mahi with lime €18.00

served on bread salad with Spanish onion, garlic and parsley
μάχι-μάχι με λάιμ, σερβίρεται σε σαλάτα από κόκκινο κρεμμύδι, ψωμί, σκόρδο και μαϊντανό

Blackened tuna fish €26.00

water melon, Vienna bread croûtons, mescaline and pine nuts
φιλέτο τόνου, καρπούζι, κρουτόνια από Βιενέζικο ψωμί και σαλάτα από διάφορα μαρούλια και πινόλια

Corn-fed chicken roll €22.00

veal and tomato cavatelli, vincotto and gorgonzola cream
ρολό με κοτόπουλο, καβατέλι από μοσχάρι και ντομάτα και κρέμα από βινκότο και τυρί γκοργκονζόλα

Veal scaloppini €32.00

pancetta in balsamico, asparagus and gratinated with guscio muffedato cheese, served with garlic thyme potatoes
μοσχάρισα σκαλοπίνια με παντσέτα σε μπαλσάμικο, σπαράγγια και γκρατιναρισμένα με τυρί γκούτσιο μουφετάτο, σερβίρεται με πατάτες με θυμάρι και σκόρδο

Fillettini €29.00

thin slices of beef fillet with rucola, parmesan, olive oil and balsamico vinegar
βοδινά φιλετίνια με ρόκα, παρμεζάνα, ελαιόλαδο και μπαλσάμικο

Beef tenderloin poivre €31.00

rolled in cracked pepper, served with green pepper sauce, spring vegetables and rosemary potatoes
βοδινό φιλέτο τυλιγμένο σε αλεσμένο πιπέρι, σερβίρεται με σάλτσα πράσινου πιπεριού, φρέσκα λαχανικά και πατάτες με δεντρολίβανο

Lamb fillet Genovese €24.90

grilled marinated vegetables, chive potatoes and porcini mushrooms
φιλέτο αρνίσιο με μαριναρισμένα λαχανικά στη σχάρα, πατάτες με πρασουλίδα και μανιτάρια πορτσίνι

From the Grill

Γεύσεις Σχάρας

Grilled fillet of salmon

φιλέτο σολομού στη σχάρα

€22.50

Grilled fresh fish

please ask your waiter to inform you about the daily catch

παρακαλώ αποταθείτε στο σερβιτόρο σας για το φρέσκο ψάρι ημέρας

Grilled beef fillet

φιλέτο βοδινό στη σχάρα

€31.00

Grilled chicken breast

φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα

€17.00

Grilled sirloin steak

grain-fed beef from Creekstone farm.

βοδινό κρέας υψηλών προδιαγραφών Κρίκστοουν, στη σχάρα

€34.00

Served with a choice of:

σερβίρονται με επιλογή από:

*steamed vegetables, mixed salad, grilled marinated vegetables,
λαχανικά ατμού, σαλάτα μιξτ, μαριναρισμένα λαχανικά στη σχάρα
and, και*

*jacket potatoes, french fries, rosemary potato wedges, mashed potato
πατάτες τζάκετ, τηγανιτές πατάτες, γουέτζες με δεντρολίβανο, πουρέ πατάτας*

Vegetarian

Για Χορτοφάγους

Avocado and rucola salad

with cherry tomatoes and parmesan flakes

σαλάτα με αβοκάντο, ρόκα, ντοματίνια και φλούδες παρμεζάνας

€11.50

€8.00 side

Stir-fry vegetables with udon noodles

ginger, coriander, lime and garlic

σωταρισμένα λαχανικά με γιούτον νούτλς, πιπερόριζα, κόλιανδρο, λαϊμ και σκόρδο

€11.00

Spaghetti with cherry tomatoes

basil and parmesan

σπαγγέτι με σάλτσα από ντοματίνια, βασιλικό και φλούδες παρμεζάνας

€13.00

Steamed vegetables

seasonal vegetables tossed in rucola oil, served with Aivar relish

λαχανικά ατμού, σερβίρονται με λάδι ρόκας και "Αϊβαρ ρέλις"

€10.50

*All prices are inclusive of service charge & VAT
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρο υπηρεσίας & ΦΠΑ*

Desserts

Επιδόρπια

Dark chocolate cake

served with white chocolate sauce

κέϊκ σοκολάτας, σερβίρεται με σάλτσα λευκής σοκολάτας

€6.50

Tiramisu

served with strawberries

τιραμισού με φράουλες

€7.50

Warm brownie with Belgian chocolate filling

μπράουνι με γέμιση Βελγικής σοκολάτας

ζεστό μπράουνι γεμιστό με βελγική σοκολάτα

€7.50

Panna cotta with fresh Madagascar vanilla beans

served with wild berry coulis

πανακότα με βανίλια Μαδαγασκάρης, σερβίρεται με "κουλί" από μούρα

€7.00

Strawberry cheese cake

with fruit salad

τσιζ-κέϊκ φράουλας, συνοδεύεται με φρουτοσαλάτα

€7.50

Apple tart

served with vanilla ice cream

μηλόπιτα με παγωτό βανίλια

€6.50

Mango mousse

served with fruit salad

μους από μάγκο, σερβίρεται με φρουτοσαλάτα

€7.50

Mini dessert plate

walnut brownie, chocolate truffle and mini baklavas

ποικιλία από μπράουνι με καρύδια, τρούφα και μπακλαβαδάκι

€5.00

Carrot cake with vanilla frosting

whipped cream and berries

κέϊκ καρότο με φρόστιγκ βανίλιας, φρέσκα κρέμα και μούρα

€6.00

Fresh fruit salad

served with vanilla ice cream

φρουτοσαλάτα με παγωτό βανίλια

€6.00

Home-made Ice Cream and Sorbet

Σπιτίσια Παγωτά και Σορμπέ

White chocolate and raisin ice cream

παγωτό λευκής σοκολάτας με σταφίδες

€2.60 *per scoop*

Carob ice cream

παγωτό χαρούπι

€2.60 *per scoop*

Exotic fruit sorbet

σορμπέ από εξωτικά φρούτα

€2.60 *per scoop*

Lemon sorbet

σορμπέ λεμονιού

€2.60 *per scoop*

*All prices are inclusive of service charge & VAT
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρο υπηρεσίας & ΦΠΑ*

HOT BEVERAGES, ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Cyprus Coffee	~ Κυπριακός καφές	€4.50
Espresso	~ Εσπρέσσο	€5.50
Espresso decaffeinated	~ Εσπρέσσο ντεκαφεϊνέ	€5.50
Cappuccino	~ Καπουτσίνο	€5.90
Filter Coffee	~ Καφές φίλτρου	€5.50

RONNEFELDT TEAS, ΤΣΑΪ

Black to Relax	~ Μαύρο Τσαΐ	€5.50
Earl Grey	~ Ερλ Γκρέϊ	€5.50
Green Tea	~ Πράσινο Τσαΐ	€5.50
Peppermint Tea	~ Μέντας	€5.50
Camomile Tea	~ Χαμομήλι	€5.50
Jasmine Tea	~ Γιασεμί	€5.50
Darjeeling Tea	~ Νταρτζίλιγκ	€5.50

SPECIALITY COFFEES, ΚΑΦΕΔΕΣ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

Irish Coffee with Irish whisky	~ Ιρλανδέζικος καφές	€8.50
Calypso Coffee with Kahlua	~ Καφές 'Καλυψώ'	€8.50
Royal Coffee with Brandy	~ Καφές 'Ρουαγιαλ'	€8.50
Italian Coffee with Amaretto	~ Ιταλικός καφές	€8.50

COGNACS, ΚΟΝΙΑΚ (5cl)

Courvoisier V.S.	€8.50
Remy Martin V.S.O.P.	€10.50
Courvoisier V.S.O.P.	€10.50
Courvoisier Napoleon	€17.50
Hennessy X.O.	€25.00
Martell Supreme X.O.	€25.00
Remy Martin X.O.	€25.00
Hennessy Richard	€290.00

ARMAGNACS, ΑΡΜΑΝΙΑΚ (5cl)

Janneau Armagnac	€10.50
Château de Laubade X.O.	€12.00

LIQUEURS, ΛΙΚΕΡ (5cl)

Cointreau	€7.50
Baileys	€7.50
Kahlua	€7.50
Tia Maria	€7.50
Amaretto di Saronno	€7.50
Drambuie	€7.50
Grand Marnier	€7.50
Benedictine	€7.50
Frangelico	€7.50
Sambuca	€7.50

GRAPPA, ΑΠΕΣΤΑΓΜΕΝΟ ΑΛΚΟΟΛ (5cl)

Grappa Giovane Valdavi Moscato	€7.90
Grappa Affinata Monpra Langhe	€7.90

*All prices are inclusive of service charge & VAT
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρο υπηρεσίας & ΦΠΑ*