





## YIANGOS AND PETER FISH TAVERN RESTAURANT

### ALLERGEN SYMBOL AND NAMES ΣΥΜΒΟΛΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑ

 Wheat Gluten | Σιτάρι Γλουτένη


 Vegetarian | Χορτοφάγος

 Crustaceans | Μαλακόστρακα  Eggs | Αυγά  Fish | Ψάρι

 Peanuts | Φιστίκια  Soya | Σόγια  Milk | Γάλα  Nuts | Ξηροί Καρποί

 Celery | Σέλινο  Mustard | Μουστάρδα | Γορчица  Sulfates | Θεϊικά άλατα

 Lupine | Λυκοειδής  Mollusks | Μαλάκια

 Sesame | Σουσάμι



Please ask a member of our staff for further assistance  
or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include all taxes











Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



# ΠΡΩΙΝΟ | BREAKFAST

Σερβίζεται από τις | Served from  
08:30 - 11:00 hrs



<b>Continental</b>   Κοντινεντάλ      	<b>6.00</b>
Toast, marmalade, cheese, juice, coffee, or tea Τόστ, μαρμελάδα, τυρί, χυμός, καφές ή τσάι	
<b>English</b>   Αγγλικό πρωινό      	<b>9.00</b>
Two fried eggs, bacon, sausage, baked beans, toast, marmalade, juice, coffee, or tea Δύο τηγανητά αυγά, μπέικον, λουκάνικο, φασόλια, τoστ, μαρμελάδα, χυμός, καφές ή τσάι	
<b>Scrambled egg</b>   Αυγά σκράμπλ      	<b>8.00</b>
Two scrambled eggs, toast, marmalade, cheese, juice, coffee, or tea Αυγά χτυπημένα με γάλα, τoστ, μαρμελάδα, τυρί, χυμό, καφέ ή τσάι	
<b>Cyprus breakfast</b>   Κυπριακό πρωινό      	<b>9.00</b>
Fresh bread or toast, tomato, cucumber, olives, halloumi, one boiled egg, juice, coffee or tea Φρέσκο ψωμί ή φρυγανιά, ντομάτα, αγγούρι, ελιές, χαλούμι, ένα βραστό αυγό, χυμός, καφές ή τσάι	
<b>Bacon rolls</b>   Ρόλος ψωμιού με μπέικον   	<b>4.00</b>
<b>Egg and bacon rolls</b>      	<b>5.00</b>
Αυγά και μπέικον σε ρόλο ψωμιού	












## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

<b>Garlic mushrooms</b>   Σκορδάτα μανιτάρια   	8.00
<b>Grilled halloumi cheese</b>   Χαλούμι στη σχάρα   	7.00
<b>Shrimp cocktail</b>   Κοκτέιλ γαρίδας   	9.00
<b>Avocado</b>   Αβοκάντο   	5.00
(Served with olive oil and lemon sauce)   (Σέρβιρετε με λαδολέμονο)	
<b>Shrimp Avocado</b>   Αβοκάντο με γαρίδες      	8.00
(Served with shrimps and cocktail sauce)   (Σέρβιρετε με γαρίδες και σάλτσα κοκτέιλ)	
<b>Feta saganaki</b>   Φέτα σαγανάκη   	8.00
<b>Garlic bread</b>   Σκορδόψωμο   	5.00
<b>Taramosalata</b>   Ταραμοσαλάτα      	3.00
<b>Hummus</b>   Χούμους      	3.00
<b>Tachini</b>   Ταχίνι      	3.00
<b>Tzatziki</b>   Τζατζίκι   	3.00
<b>Beetroot</b>   Παντζάρι   	3.00
<b>Olives</b>   Ελιές   	3.00
<b>Pickled vegetables</b>   Λαχανικά ξυδάτα   	3.00
<b>Delicious Hors D'oeuvres</b>         	9.00
(Tachini, taramosalata, tzatziki, olives)   (Ταχινι, ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, ελιές)	
<b>Yoghurt</b>   Γιαούρτι   	3.00
<b>Smoked salmon</b>   Καπνιστός σολωμός   	10.00
<b>Octopus in vinegar</b>   Χταπόδι ξύδατο      	8.50
<b>Grilled octopus</b>   Χταπόδι στη σχάρα   	9.50
<b>Octopus saganaki</b>   Χταπόδι σαγανάκι      	12.00
<b>Cuttlefish</b>   Σουπιές (Served with olive oil and lemon sauce)   (Σέρβιρετε με λαδολέμονο)   	8.00
<b>Fried Squid</b>   Τηγανητό καλαμάρι   	8.00
<b>Garlig Prawns</b> (4 pieces)   Γαρίδες με σκόρδο (4 τεμάχια)   	9.50
<b>Prawns saganaki</b> (4 pieces)   Γαρίδες σαγανάκι (4 τεμάχια)      	12.00
<b>Black shell Mussels</b> (Greece)   Μύδια με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα) 	9.00
White wine, onion, garlic and herbs   Άσπρο κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο και μυρωδικά	
<b>Black shell Mussels saganaki</b> (Greece)   Μύδια σαγανάκι με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα) 	12.00
Feta, tomato, and herbs   Φέτα, ντομάτα και μυρωδικά	
<b>French Fries chips</b>   Πατάτες τηγανητές	4.00

## SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>Cyprus salad</b>   Κυπριακή σαλάτα          (1 person   ατομική)	<b>4.00</b>
<b>Cyprus salad</b>   Κυπριακή σαλάτα          (2 persons   άτομα)	<b>6.00</b>
<b>Cyprus salad</b>   Κυπριακή σαλάτα          (4 persons   άτομα)	<b>9.00</b>






Cabbage, lettuce, cucumber, tomato, feta cheese | Κραμπί, μαρούλι, αγγουράκι, ντομάτα, φέτα

<b>Greek salad</b>   Ελληνική σαλάτα          (1 persons   ατομική)	<b>5.00</b>
<b>Greek salad</b>   Ελληνική σαλάτα          (2 persons   άτομα)	<b>8.00</b>
<b>Greek salad</b>   Ελληνική σαλάτα          (4 persons   άτομα)	<b>10.00</b>

Onion, black olives, cucumber, tomato, peppers, dry mint, feta  
Κρεμμύδι, μαύρες ελιές, αγγουράκι, ντομάτα, πιπεριές, ξηρός δυόσμος, φέτα

<b>Tuna salad</b>   Τονοσαλάτα   	<b>10.00</b>
<b>Shrimp salad</b>   Σαλάτα με γαρίδες   	<b>12.00</b>
<b>Seafood salad</b>   Σαλάτα θαλασσινών         	<b>14.50</b>

## SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

<b>Fish soup</b> (Per person)   Ψαρόσουπα (Ανά άτομο)   	<b>9.00</b>
<b>Chicken soup</b>   Κοτόσουπα   	<b>6.00</b>
<b>Vegetable soup</b>   Χορτόσουπα   	<b>6.00</b>
<b>Mushroom soup</b>   Μανιταρόσουπα   	<b>6.00</b>
<b>Tomato soup</b>   Ντοματόσουπα   	<b>6.00</b>

## TOAST SANDWICHES | ΤΟΣΤ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Ham   Με Ζαμπόν   🌾	6.00
Cheese   Με τυρί   🥚   🌾	6.00
Halloumi cheese   Με χαλούμι   🥚   🌾	7.00
Ham and cheese   Ζαμπόν και τυρί   🥚   🌾	7.00
Tuna fish   Με τόνο   🐟   🌾	6.00
Shrimp salad sandwich   Με γαριδοσαλάτα   🍤   🌾   🌾	7.00
Served on toast bread with french fries   Σερβίρεται σε ψωμί τοστ με πατάτες τηγανητές   🌾	

## BURGERS | ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

Served with French fries | Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές

Beef Hamburger   Μπιφτέκι βοδινό   🌾	8.00
Beef cheeseburger   Μπιφτέκι βοδινό με τυρί   🥚   🌾	9.00
Black Angus Burger   Μπιφτέκι Angus burger   🥚   🌾	13.00
Cheese Black Angus Burger   Μπιφτέκι Angus burger με τυρί   🥚   🌾	14.00

## EGG-OMELETTE | ΑΥΓΑ-ΟΜΕΛΕΤΣ

Plain omelet   Απλή ομελέτα   🍳	7.50
Cheese omelet   Ομελέτα με τυρί   🥚   🍳	8.50
Mushroom omelet   Ομελέτα με μανιτάρια   🍄   🥚   🍳	9.00
Mixed omelet   Μικτή ομελέτα   🍄   🥚   🍳   🌾	10.00
Fried eggs and bacon   Τηγανητά αυγά και μπέικον   🍳   🌾	9.00
Fried eggs   Τηγανητά αυγά   🍳	8.00
Served with French fries   Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες	
Vegetarian omelet   Χορτοφαγική ομελέτα   🍄	9.00

## CYPRUS DISHES | ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

<b>Shieftalia</b>   Σιεφταλιά   🌱	13.00
With Salad & French fries   Με σαλάτα & τηγανητές πατάτες	
<b>Pork kebab</b>   Χοιρινό σουβλάκι   🌱	10.00
With Salad & French fries   Με σαλάτα & τηγανητές πατάτες	
<b>Chicken kebab</b>   Κοτόπουλο σουβλάκι   🌱	12.00
With Salad & French fries   Με σαλάτα & τηγανητές πατάτες	
<b>Greek moussaka</b>   Ελληνικός μουςακάς   🌱   🌱	13.00
With French fries   Με τηγανητές πατάτες	
<b>Beef stifado</b>   Βοδινό σιφάδο   🌱	14.00
With rice or French fries   Με ρύζι ή τηγανητές πατάτες	
<b>Lamb kleftico</b>   Αρνίσιο κλέφτικο	16.00
With vegetables, French fries or jacket potato   Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα	
<b>Souvla</b>   Σούβλα	16.00
On request   Κατά παραγγελία	
<b>Vegetarian dish</b>   Χορτοφαγικό πιάτο   🌱	12.00

## ON THE GRILL | ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

<b>Lamb chop</b>   Παϊδάκια αρνίσια   🌱	16.00
With Vegetables, French fries or jacket potato Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα	
<b>Pork chop</b>   Χοιρινή μπιριζόλα   🌱	13.00
With Vegetables, French fries or jacket potato Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα	
<b>Grilled Chicken</b>   Κοτόπουλο στη σχάρα   🌱	13.00
With Vegetables, French fries or jacket potato Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα	
<b>Mixed grill</b>   Διάφορα στη σχάρα   🌱   🌱	17.00
Lamp chops, pork kebab, shieftalia, chicken kebab, halloumi, lountza Αρνίσια παϊδάκια, χοιρινό σουβλάκι, σιεφταλιά, σουβλάκι κοτόπουλο, χαλούμι, λούντζα	

## STEAKS | ΦΙΛΕΤΑ

<b>Beef filet steak</b>   Βοδινό φιλέτο   🍴   🍴	24.00
<b>Steak Diane</b>   Βοδινό φιλέτο Ντ αιάν   🍴   🍴 Fillet steak with mushrooms, onions, brandy, red wine, mustard and fresh cream Μπριζόλα φιλέτο με μανιτάρια, κρεμμύδια, κονιάκ, κόκκινο κρασί, μουστάρδα και φρέσκια κρέμα	26.00
<b>Pepper steak</b>   Βοδινό φιλέτο με πιπέρι   🍴   🍴 Fillet steak peppercorn sauce)   Φιλέτο βοδινό με σάλτσα απο πιπεροκοκκους	26.00
<b>Garlic steak</b>   Βοδινό φιλέτο με σκόρδο   🍴   🍴 Fillet steak garlic sauce)   Φιλέτο βοδινό με σάλτσα απο σκόρδο	26.00
<b>Surf and Turf</b>   Σέρφ και Τέρφ (250gr)   🍴 An excellent combination of grilled beef filet steak and grilled lobster Ένας εξαιρετικός συνδυασμός από ψητό φιλέτο μοσχαρίσιο και αστακό στη σχάρα	42.00

All above dishes are served with a rice or jacket potato or French fries  
Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με ρύζι ή jacket πατάτα ή τηγανητές πατάτες

## PASTAS | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

<b>Lobster</b>   Αστακομακαρονάδα   🍴   🍴   🍴 (2 persons   άτομα) Cooked with spaghetti, onion, garlic, fresh tomato, oregano, basil, feta cheese, fresh cream and white wine Μαγειρεμένος με μακαρόνια σπαγγέτι, κρεμμύδι, σκόρδο, φρέσκια ντομάτα, ρίγανη, βασιλικό, φέτα, φρέσκια κρέμα και άσπρο κρασί	70.00
<b>Shrimp pasta</b>   Ζυμαρικά με γαρίδες   10 shrimps   γαρίδες   60x70mm)   🍴   🍴	20.00
<b>Seafood</b>   Με θαλασσινά   🍴   🍴   🍴   🍴   🍴 4 shrimps 60x70mm, squid, octopus, black mussels 4 γαρίδες 60x70mm, καλαμάρι, χταπόδι, μαύρα μύδια	22.00
<b>Napoletana</b>   Ζυμαρικά Napoletana   🍴   🍴	10.00
<b>Bolognese with minced pork</b>   Μπολονέζ με χοιρινό κιμά   🍴   🍴	12.00
<b>Carbonara</b>   Καρμπονάρα   🍴   🍴	12.00

## JACKET POTATOES | ΠΑΤΑΤΕΣ JACKET

<b>Plain Potato</b>   Σκέτη πατάτα   🍴	3.00
<b>Tuna mayo</b> (Filling)   Μαγιονέζα με τόνο (γέμιση)   🍴   🍴	6.00
<b>Shrimps</b> (Filling cocktail sauce)   Γαρίδας (γέμιση σάλτσα κοκτέιλ γαρίδας)   🍴   🍴	7.00
<b>Cheese</b> (Filling)   Τυρί (γέμιση)   🍴	5.00
<b>Beans</b> (Filling)   Φασόλια (γέμιση)   🍴	5.00

## OUR FISHERMAN RECOMMENDS

### ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

<b>Red mullet</b>   Μπαρμπούνη   🐟	(250gr)	<b>17.50</b>	per   ανά 🛒	<b>70.00</b>
<b>Red snapper</b>   Φαγκρί   🐟	(250gr)	<b>17.50</b>	per   ανά 🛒	<b>70.00</b>
<b>Sardine bogue</b>   Σαρδέλα Γόπα ή Μαρίδα   🐟	(250gr)	<b>12.00</b>	per   ανά 🛒	<b>48.00</b>
<b>Silver sea bream</b>   Τσιπούρα   🐟	(250gr)	<b>14.50</b>		
<b>White sea bream</b>   Σορκός   🐟	(250gr)	<b>16.25</b>	per   ανά 🛒	<b>65.00</b>
<b>Siganus</b>   Κουρκούνες   🐟	(250gr)	<b>16.25</b>	per   ανά 🛒	<b>65.00</b>
<b>Parrot fish</b>   Σκάρος   🐟	(250gr)	<b>16.25</b>	per   ανά 🛒	<b>65.00</b>
<b>King fish</b>   Μινέρι   🐟	(250gr)	<b>16.25</b>	per   ανά 🛒	<b>65.00</b>
<b>Swordfish</b>   Ξιφίας   🐟	(250gr)	<b>15.00</b>		
<b>Scampi</b>   Γαρίδες πανέ   🐟	(250gr)	<b>12.00</b>		
<b>Grouper</b>   Ορφός / Ασπρόβλαχος   🐟			per   ανά 🛒	<b>65.00</b>
<b>Fried Flounder</b>   Γλώσσα Τηγανητή   🐟	(250gr)	<b>13.00</b>		
<b>Fish and chips (Cod fish)</b>   Cod - ψάρι φιλέτο   🐟		<b>15.00</b>		
<b>Fried squid</b>   Τηγανητό καλαμάρι (Θράψαλο)   🐟	(250gr)	<b>15.00</b>		
<b>Sea bass</b>   Λαυράκι   🐟	(250gr)	<b>14.50</b>		
<b>Atherina</b>   Αθερίνα   🐟	(250gr)	<b>10.00</b>		
<b>Cuttlefish</b>   Σουπιά   🐙		<b>16.00</b>		
<b>Grilled octopus</b>   Χταπόδι στη σχάρα   🐙		<b>19.00</b>		
<b>Octopus saganaki</b>   Χταποδάκι σαγανάκι   🐙   🍷   🍷		<b>22.00</b>		
<b>Garlic Prawns</b> (Size 20-30   8 pcs)		<b>18.50</b>		
Γαρίδες με σκόρδο και βούτυρο (Μέγεθος 20-30   8 τεμ.)				
<b>Prawns saganaki</b>   Γαρίδες σαγανάκι (Size 60-70   10 pcs-τεμ.)   🍷   🍷			<b>24.00</b>	
<b>Jumbo prawns</b>   Γαρίδες Jumbo   🍷 (per kilo   ανά κιλό)		<b>85.00</b>		

All the above dishes are served with French fries | Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με τηγανητές πατάτες

<b>Green Mussels</b> (New Zealand)   Πράσινα Μύδια (Νέα Ζηλανδία)   🌿   ❄️				<b>13.00</b>
Served boiled, virgin olive oil and lemon   Σερβίρονται βρασμένα, ελαιόλαδο και λεμόνι				
<b>Black shell Mussels</b> (Greece)   Μύδια με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα)   🌿   🍷   🍷				<b>16.00</b>
White wine, onion, garlic and herbs   Άσπρο κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο και μυρωδικά				
<b>Black shell Mussels saganaki</b> (Greece)   Μύδια σαγανάκι με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα)   🌿   🍷   🍷				<b>20.00</b>
Feta, tomato, and herbs   Φέτα, ντομάτα και μυρωδικά				





## PLATTERS ΠΙΑΤΕΛΕΣ

### Fisherman's basket 30.00

Prawns, kalamari, bream, swordfish or flounder

#### Το καλάθι του ψαρά

Γαρίδες, καλαμάρι, τσιπούρα, ξιφίας ή γλώσσα

### Yiingos and Peter platter 50.00

2 jumbo prawns, swordfish, bream, mussels

#### Η πιατέλα του Γιάνγκου και του Πέτρου

2 γαρίδες jumbo, ξιφίας, τσιπούρα, μύδια

### Seafood platter 19.00

Prawns, fried squid, flounder, swordfish, small fried fish

#### Πιατέλα με θαλασσινά

Γαρίδες, τηγανητό καλαμάρι, ξιφίας, ψαράκι τηγανητό



FRESH



# FISH MEZE

## ΨΑΡΟΜΕΖΕΣ

Salad, taramas, tzatziki, olives, tahini, prawns,  
mussels, fried squid, crab legs, octopus, cuttlefish,  
Small fried fish catch of the day  
and grilled fish

Σαλάτα, ταραμάς, τζατζίκι, ελιές,  
ταχίни, γαρίδες, μύδια, τηγανητό καλαμάρι, πόδια καβουριών,  
χταπόδι, σουπιές, τηγανητό ψάρι τής ημέρας και ψάρι  
στη σχάρα

Minimum order for 2 persons | Ελάχιστη παραγγελία για 2 άτομα

**24.00**

Per person | Απα άτομο





## LIVE LOBSTER

Ζωντανός αστακός | per | ανά (kg)  
**120.00**

### Steamed or grilled.

Choose your lobster from our aquarium and let us prepare it your own way  
Choice of virgin olive oil, lemon or homemade sauce, butter and garlic

### Στον ατμό ή στη σχάρα.

Επιλέξτε τον αστακό σας από το ενυδρείο μας και αφήστε μας να τον ετοιμάσουμε με τον δικό σας τρόπο, με επιλογή απο παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι ή σπιτική σάλτσα, βούτυρο και σκόρδο

## FRESH OYSTERS

FINE DE CLAIRE | NO. 2

Φρέσκα στρείδια  
**4.50**

per one piece | ανά τεμάχιο

Serve on their own or with a squeeze of fresh lemon, sea salt.

Also served with a mignonette sauce, onions, vinegar, salt

Σερβίρονται μόνα τους ή με στύψιμο φρέσκου λεμονιού, θαλασσινό αλάτι.

Σερβίρονται επίσης με σάλτσα mignonette, κρεμμύδια, ξύδι, αλάτι



A close-up photograph of a live lobster resting on a bed of crushed ice. The lobster's body is a mottled green and brown, with its legs and claws showing a reddish-orange hue. The ice is white and translucent, creating a textured background.

**Live lobster  
from the Cypriot sea  
from our fishing boat  
to your table!**

**Choose your lobster  
from our aquarium**



**Ζωντανός αστακός  
από το κυπριακό  
πέλαγος!**

**Από το ψαροκάικο μας  
στο τραπέζι σας!**

**Επιλέξτε τον αστακό σας  
από το ενυδρείο μας**

# KIDS MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ



Toast Sandwich - Ham & Cheese   Τροστ Σάντουιτς - Ζαμπόν & τυρί	6.00
Beef Hamburger   Βοδινό μπιφτέκι   🍷   🌾	7.00
Beef cheeseburger   Βοδινό μπιφτέκι με τυρί   🍷   🌾	7.50
Chicken nuggets   Κοτομπουκιές   🌾   🌾	6.00
Grilled chicken   Ψητό κοτόπουλο	5.50
Chicken kebab   Κοτόπουλο σουβλάκι	5.50
Pork kebab   Χοιρινό σουβλάκι	5.50
Spaghetti bolognese   Σπαγγέτι μπολονέζ   🌾	6.00
Plain Omelet   Απλή ομελέτα   🍷   🌾	5.00
Fish finger   Ψαροδάκτυλα   🍷   🌾	6.00
Cod Fish and chips   Φιλέτο ψαριού και πατάτες   🍷   🌾	6.00
Scampi   Σκαμπί   🌾	6.00
Fried squid   Τηγανητό καλαμάρι (Θράψαλο)   🌾	7.00

## DRINKS | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Kid's cocktail   Παιδικό κοκτέιλ	3.00
Soft drinks   Αναψυκτικά	2.90
Juice   Χυμός	2.90





LIFE  
is  
SHORT  
make it  
SWEET

## DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ

Apple pie   Μηλόπιτα	5.00
Carrot cake   Κέικ καρότου	5.00
Cheesecake   Τσιζκέικ	5.00
Chocolate cake   Κέικ σοκολάτας	5.00
Red velvet cake   Κόκκινο βελούδινο κέικ	5.00
Traditional homemade spoon sweet	2.00
Παραδοσιακό σπιτικό γλυκό του κουταλιού	
Baklava   Μπακλαβάς	6.00
Tiramisu   Τιραμισού	5.00
Mixed flavor ice cream   Παγωτό σε διάφορες γεύσεις	5.00
Special ice cream   Παγωτό σπέσιαλ	7.50
Mixed ice cream with fresh fruits and fresh cream	
Παγωτό ανάμεικτο με φρέσκα φρούτα και φρέσκα κρέμα	
Seasonal fruits   Φρούτα εποχής	3.50
Yoghurt with honey   Γιαούρτι με μέλι	4.00

Extra ball of ice cream | Επιπλέον μπάλα παγωτό 1.00

## HOT BEVERAGES | ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

<b>Cyprus coffee</b>   Κυπριακός καφές	2.00
<b>Tea</b>   Τσάι	3.00
<b>Hot chocolate</b>   Ζεστή σοκολάτα	3.50
<b>Instant coffee</b>   Στιγμιαίος καφές (Nescafe)	2.50
<b>Filter coffee</b>   Καφές φίλτρου	3.00
<b>Espresso</b>   Εσπρέσο	2.50
<b>Double Espresso</b>   Διπλό Εσπρέσο	3.50
<b>Cappuccino</b>   Καπουτσίνο	3.00
<b>Latte</b>   Λάτε	3.50
<b>Americano</b>   Αμερικάνο	3.00

## COLD BEVERAGES | ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

<b>Mineral water</b>   Μεταλλικό νερό 1 Litre	2.70
<b>Sparkling water</b> (Imported)   Ανθρακούχο νερό (Εισαγόμενο) 33cl	3.00
<b>Soft drinks</b>   Αναψυκτικά 33cl Coca Cola, Coca Cola Zero & Light, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Soda	3.00
<b>Ice tea</b>   (Lemon   Peach)   Παγωμένο τσάι   Λεμόνι   Ροδάκινο) 33cl	3.00
<b>Fresh juices</b>   Φρέσκοι χυμοί	3.50
<b>Milkshakes</b>   Vanilla, strawberry, banana, chocolate   Βανίλια, φράουλα, μπανάνα, σοκολάτα	4.00
<b>Frappe</b>   Φραπέ	3.00
<b>Freddo espresso</b>   Φρέντο εσπρέσο	3.50
<b>Freddo cappuccino</b>   Φρέντο καπουτσίνο	3.50
<b>Iced Americano</b>   Παγωμένο Αμερικάνο	3.50
<b>Iced latte</b>   Παγωμένο latte	3.50

## SPECIAL COFFEES | ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ

<b>Calypso coffee</b>   Tia Maria, Filter coffee, fresh cream   Tia Maria, καφές φίλτρου, φρέσκια κρέμα	6.60
<b>Royal coffee</b>   Brandy, filter coffee, fresh cream   Μπράντυ, καφές φίλτρου, φρέσκια κρέμα	5.50
<b>Irish coffee</b>   Whiskey, filter coffee, fresh cream   Ουίσκι, καφές φίλτρου, φρέσκια κρέμα	6.60



# homemade

refreshments



haringefsis.gr



100% NATURAL FRUIT JUICE

LEMON & GINGER | CHERRY | LEMON | STRAWBERRY

4.50€

## BEERS AND CIDERS | ΜΠΥΡΕΣ ΚΑΙ ΜΗΛΙΤΕΣ

KEO	63cl	4.00
LEON	63cl	4.00
Carlsberg	63cl	4.00
KEO	33cl	3.00
Carlsberg	33cl	3.00
Corona	33cl	4.50
Heineken	33cl	4.50
Beck's (Non alcoholic   (Χωρίς αλκοόλ)	33cl	4.50
Kopparberg cider beer	33cl	4.50
Strongbow beer or cider	33cl	4.50
Guinness	50cl	5.00

## SPIRITS | ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

Ouzo Plomari	20cl	12.00
Ouzo Varvagiannis (Blue or Green)	20cl	13.00
Zivania   Local	20cl	10.00
Tsipouro Kardasi	20cl	12.00

## BRANDIES & COGNACS | ΜΠΡΑΝΤΥ & ΚΟΝΙΑΚ

Metaxa 5*	5cl	5.00
Metaxa 7*	5cl	6.00
Metaxa 12*	5cl	9.00
Metaxas 18*	5cl	16.00
Remy Martin VSOP	5cl	9.00
Camus XO	5cl	25.00
Courvoisier V.8.op	5cl	9.00

## WHISKEY | ΟΥΙΣΚΙ

(Imported)   (Εισαγόμενα)	5cl	20cl	35cl	70cl
Johnnie Walker   Red label	5.00	20.00	40.00	70.00
Johnnie Walker   Black label	6.00	30.00	50.00	90.00
Chivas	6.00	30.00	50.00	90.00
Famous	5.00	20.00	40.00	70.00
J&B	5.00	20.00	40.00	70.00
Jameson	6.00			80.00
Glenfiddich 12	10.00			100.00
Glenfiddich 15	15.00			170.00
Glenfiddich 18	18.00			200.00

## VODKA | ΒΟΤΚΑ

Gray goose	5cl	8.00	70cl	120.00
Stoli - Elite	5cl	9.00	70cl	120.00
Smirnoff	5cl	5.00	70cl	80.00
Stolichnaya	5cl	5.00	70cl	80.00
Absolut	5cl	5.00	70cl	80.00

## GIN | ΤΖΙΝ & TONIC

Gordons	5cl	7.00
Whitley Neill Raspberry	5cl	7.00
Whitley Neill Blood Orange	5cl	7.00
Whitley Neill Small Batch	5cl	7.00
Gordon's Pink	5cl	8.00
Bombay Sapphire	5cl	8.00
Votanikon	5cl	8.00
The Botanist	5cl	8.00
The London No.1	5cl	8.00
Silent Pool	5cl	9.00
Hendrick's	5cl	10.00
Tanqueray 10	5cl	10.00
Gin Mare	5cl	10.00
Soli Premium Founders Edition	5cl	10.00
Monkey 47	5cl	12.00

## CHOICE OF YOUR TONIC | ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ TONIC

Indian Tonic

Light Tonic

Pink grapefruit

Pink soda

## LIQUEUR | ΛΙΚΕΡ

Filfar	5cl	5.00
Tia Maria	5cl	5.00
Baileys	5cl	5.00
Cointreau	5cl	6.00

# COCKTAILS ΚΟΚΤΕΙΑ

All our cocktails  
are made with imported  
beverages

Όλα τα κοκτέιλ μας  
παρασκευάζονται με  
εισαγόμενα ποτά



<b>Sex on the beach</b>	7.00
Peach shape and vodka orange juice-grenadine syrup Σχήμα ροδάκινου και βότκα χυμού πορτοκαλιού-σιρόπι γρεναδίνης	
<b>Brandy sour</b>	7.00
Brandy, lemon squash, angostura, soda Μπράντυ, σκουός λεμονιού, ανγκοστούρα, σόδα	
<b>Pina colada</b>	8.00
Rum, coconut liqueur, cream, pineapple juice Ρούμι, λικέρ καρύδας, κρέμα, χυμός ανανά	
<b>Ouzo special</b>	7.00
Ouzo Plomari, lemonade, grenadine Ούζο Πλωμάρι, λεμονάδα, γρεναδίνη	
<b>Tequila sunrise</b>	8.00
Tequila, orange juice, grenadine Τεκίλα, χυμός πορτοκαλιού, γρεναδίνη	
<b>Bloody mary</b>	8.00
Vodka, spiced, tomato juice Βότκα, μπαχαρικά, χυμός ντομάτας	
<b>Vodka orange</b>	7.50
Vodka, orange juice Βότκα, χυμός πορτοκαλιού	
<b>Margarita</b>	7.00
Tequila, triple sec, lemon Τεκίλα, triple sec, λεμόνι	
<b>Long Island</b>	9.00
Vodka, Tequila, rum, gin, cola Βότκα, τεκίλα, ρούμι, τζιν, κόλα	
<b>Rum and coke</b>	7.50
Rum, cola, lime juice on ice   Ρούμι, κόλα, χυμός λάιμ σε πάγο	
<b>Spiced or black rum</b>	8.50
Rum, cola, lime juice on ice   Ρούμι, κόλα, χυμός λάιμ σε πάγο	
<b>Campari</b>	8.00
with juice or soda   με χυμό ή σόδα	
<b>Aperol Spritz</b>	8.00
Aperol, prosecco and soda   Aperol, prosecco και σόδα	
<b>Mojito</b>	8.00
Bacardi rum, fresh limes, sugar, fresh mint, soda water Ρούμι μπακάρντι, φρέσκο λάιμ, ζάχαρη, φρέσκος δυόσμος, σόδα	
<b>Mojito (Non alcoholic)</b>	6.00
Fresh lemon juice, brown sugar, mint, soda Φρέσκος χυμός λεμονιού, μαύρη ζάχαρη, μέντα, σόδα	

# WINE LIST | ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

## WHITE | ΑΣΠΡΑ

Vasilikon   Xinisteri dry   Cyprus	20.00
Persefoni   Xynisteri dry white   Cyprus	20.00
Alina   Vouni Panayia Xynisteri dry   Cyprus	20.00
Petrides   Kyperounda winery   Xynisteri dry   Cyprus	22.00
Pinot Grigio   Italy	22.00
Casillero del Diablo   Chardonnay   Chile	22.00
Casillero del Diablo   Sauvignon blanc   Chile	22.00
Mantinia   Tselepos   Moshofilero   Greece	25.00
Vasilikon   Single Vineyard Xinisteri   Cyprus	30.00
Vasilikon Vasilissa   Cyprus	30.00
Melissopetra   Tselepos   Gewürztraminer   Greece	32.00
Ktima Biblia Chora   Asyrtiko   Sauvignon blanc   Greece	32.00
Marmarias   Tselepos   Chardonnay   Greece	34.00
Ktima Gerovassiliou   Greece	32.00
Ktima Gerovassiliou   Malagousia   Greece	35.00
Nautilus   Sauvignon blanc   New Zealand	36.00
Cloudy Bay   Sauvignon Blanc   New Zealand	80.00

## SEMI-SWEET | ΗΜΙΓΛΥΚΑ

Thisbe   Cyprus   Medium dry	19.00
Saint Panteleimon   Xynisteri   Cyprus   Medium sweet	19.00
Persefoni   Cyprus   Medium dry	20.00

## RED | ΚΟΚΚΙΝΑ

Agios Onoufrios   Cyprus	19.00
Plakota   Mavro   Maratheftiko   Cyprus	19.00
Saint Fotios   Maratheftiko   Cyprus	19.00
Casillero del Diablo   Merlot   Chile	22.00
Methi   Cabernet Sauvignon   Cyprus	30.00
Kolios shiraz   Cyprus	30.00
Ktima Gerovassiliou   Avaton   Greece	48.00
Vivlia Chora   Cabernet Sauvignon   Merlot   Agiorgitiko   Greece	38.00

## ROSE | ΡΟΖΕ

Vasilikon Einalia   Maratheftiko   Syrah   Cyprus	19.00
Plakota Pambella   Mavro   Xynisteri   Cyprus	19.00
Ktima Biblia Chora   Syrah   Greece	30.00
Whispering angel ctes de Provence   France	45.00

## VILLAGE WINE | ΣΠΙΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

<b>White</b> (Carafe)   (Καράφα) 1 Litre	13.00
<b>White</b> (Carafe)   (Καράφα) 1/2 Litre	8.00
<b>Red</b> (Carafe)   (Καράφα) 1 Litre	13.00
<b>Red</b> (Carafe)   (Καράφα) 1/2 Litre	8.00
<b>By the glass</b>	5.00
<b>Commandaria</b> (By the glass)	4.00

## CHAMPAIGN | ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

<b>Veuve Clicquot Brut</b>	110.00
<b>Moet &amp; Chandon Brut</b>   Imperial	110.00
<b>Moet &amp; Chandon Brut</b>   Rose	120.00
<b>Dom Perignon Brut</b>	380.00

## SPARKLING WINES | ΑΦΡΟΔΕΣ

<b>Zonin prosecco</b> 200ml	7.00
<b>Torresella Prosecco</b> 750ml	25.00



## ALLERGEN INFORMATION | ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ



### CELERY | ΣΕΛΙΝΟ

Celery stalks, leaves, seeds and roots. Commonly found in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

Μίσχοι, φύλλα, σπόροι και ρίζες σέλινου. Βρίσκεται συχνά στο αλάτι σέλινου, σε σαλάτες, σε ορισμένα προϊόντα κρέατος, σε σούπες και κύβους λαχανικών.



### CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ

Crabs, lobsters, prawns, scampi and shrimp paste.

Καβούρια, αστακοί, γαρίδες, γαρίδες σκάμπι και πάστα από γαρίδες.



### FISH | ΨΑΡΙ

Found in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.

Βρίσκεται σε ορισμένες σάλτσες ψαριών, πίτσες, μεζέδες, σάλτσες σαλάτας, κύβους λαχανικών και στην σάλτσα Worcestershire.



### MILK | ΓΑΛΑ

Major ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. May also be found in in foods glazed with milk and in powdered soups and sauces.

Κυρίως συστατικό του βούτυρου, του τυριού, της κρέμας γάλακτος, των σκονών γάλακτος και του γιαουρτιού. Μπορεί επίσης να βρεθεί και σε φαγητά γλασαρισμένα με γάλα, σούπες σε μορφή σκόνης και σάλτσες.



### MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

Common mustard, mustard powder and seeds. May be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.

Κοινή μουστάρδα, σκόνη και σπόροι μουστάρδας. Μπορεί να βρεθεί σε ψωμιά, κάρι, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες σαλάτας, σάλτσες και σούπες.



### PEANUTS | ΦΙΣΤΙΚΙΑ

Found in groundnut oil and peanut flour. Commonly used ingredient in biscuit cakes, curries, desserts and sauces.

Βρίσκονται στο αραχιδέλαιο και στο φυστικάλευρο. Χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε κέικ μπισκότων, κάρι, επιδόρπια και σάλτσες.



### SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ

Commonly found in bread, breadsticks, hummus, sesame oil and tahini. It is often roasted and used in salads.

Βρίσκεται συχνά στο ψωμί, στα κριτσίνια, στο χούμους, στο σησαμέλαιο και στο ταχίνι. Συχνά καβουρδίζεται και χρησιμοποιείται στις σαλάτες.



### SOYA | ΣΟΓΙΑ

Found in edamame beans, miso paste, soya flour and tofu. May also be found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

Βρίσκεται στα φασόλια ενταίμαε, στην πάστα miso, στο αλεύρι σόγιας και στο τόφου. Μπορεί επίσης να βρεθεί και σε επιδόρπια, στο παγωτό, σε προϊόντα κρέατος, σάλτσες και χορτοφαγικά προϊόντα.



### WHEAT GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Wheat, rye, barley and oats are often found in flour-based foods such as baking powders, batter, bread crumbs, cakes, couscous, some meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods.

Το σιτάρι, η σίκαλη, το κριθάρι και η βρώμη βρίσκονται συχνά σε τρόφιμα που έχουν ως βάση το αλεύρι όπως το μπέικιν πάουντερ, το κουρκούτι, η τριμμένη φρυγανιά, τα κέικ, το κουσκούς, ορισμένα προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, γλυκίσματα, σάλτσες, σούπες και τηγανητά φαγητά.



### EGGS | ΑΥΓΑ

Often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces, pastries and foods brushed with egg wash.

Βρίσκονται συχνά στα κέικ, σε ορισμένα προϊόντα κρέατος, στην μαγιονέζα, σε μους, στα ζυμαρικά, σε τάρτες, σάλτσες, γλυκίσματα και τρόφιμα αλειμμένα με αυγό.



### LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ

Found in flour. Its seeds are used in some breads, pastries and pasta.

Βρίσκεται στο αλεύρι. Οι σπόροι του χρησιμοποιούνται σε ορισμένα είδη ψωμιού, γλυκισμάτων και ζυμαρικών.



### MOLLUSCS | ΜΑΛΑΚΙΑ

Mussels, land snails, squid and whelks. Commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

Μύδια, σαλιγκάρια, καλαμάρι και κοχύλια. Βρίσκονται συχνά στη σάλτσα στρειδιών ή ως συστατικό σε στιφάδο ψαριών.



### TREE NUTS | ΚΑΡΥΔΙΑ

Cashew nuts, almonds and hazelnuts. Commonly found in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders, stir-fried dishes, ice cream, marzipan, nut oils and sauces.

Φιστίκια κάσιους, αμύγδαλα και φουντούκια. Βρίσκονται συχνά σε ψωμιά, μπισκότα, κράκερ, επιδόρπια, πούδρες ξηρών καρπών, ανακατεμένα τηγανητά φαγητά, στο παγωτό, σε αμυγδαλωτά, σε έλαια ξηρών καρπών και σάλτσες.



### SULPHUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

Often used in dried fruits such as raisins, apricots and prunes. May also be found in some meat products, soft drinks, vegetables, wine and beer.

Χρησιμοποιείται συχνά στα αποξηραμένα φρούτα όπως οι σταφίδες, τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα.

Μπορεί επίσης να βρεθεί σε ορισμένα προϊόντα κρέατος, στα αναψυκτικά, στα λαχανικά, στο κρασί και την μπύρα.