

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 | Горчица
Sulfates | Θειϊκά άλατα
Lupine | Λυκοειδής
Mollusks | Μαλάκια
Sesame | Σουσάμι

FROZEN

FRESH

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

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

Continental | Κοντινεντάλ | 6.00
Toast, marmalade, cheese, juice, coffee, or tea
Τόστ, μαρμελάδα, τυρί, χυμός, καφές ή τσάι

English | Αγγλικό πρωινό | 9.00
Two fried eggs, bacon, sausage, baked beans, toast, marmalade, juice, coffee, or tea
Δύο τηγανητά αυγά, μπέικον, λουκάνικο, φασόλια, τοστ, μαρμελάδα, χυμός, καφές ή τσάι

Scrambled egg | Αυγά σκράμπλ | 8.00
Two scrambled eggs, toast, marmalade, cheese, juice, coffee, or tea
Αυγά χτυπημένα με γάλα, τοστ, μαρμελάδα, τυρί, χυμό, καφέ ή τσάι

Cyprus breakfast | Κυπριακό πρωινό | 9.00
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

Bacon rolls | Ρόλος ψωμιού με μπεϊκον | 4.00

Egg and bacon rolls | Αυγά και μπέϊκον σε ρόλο ψωμιού | 5.00

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD STARTERS

Shrimp cocktail | Κοκτέιλ με γαρίδες	9.00
Avocado | Αβοκάντο	5.00
(Served with olive oil and lemon sauce) | (Σέρβίρετε με λαδολέμονο)	
Avocado Shrimp | Αβοκάντο με γαρίδες	9.00
(Served with shrimp and cocktail sauce) | (Σέρβίρετε με γαρίδες και σάλτσα κοκτέιλ)	
Taramosalata | Ταραμοσαλάτα	3.50
Hummus | Χούμους	3.00
Tachini | Ταχίνι	3.00
Tzatziki | Τζατζίκι	3.00
Beetroot | Παντζάρι	3.00
Olives | Ελιές	3.00
Spicy cheese dip | Τυροκαυτερή	3.50
Delicious Hors D'oeuvres | Ορεκτικά	10.00
(Tachini, taramosalata, tzatziki, olives) | (Ταχίνι, ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, ελιές)	
Yoghurt | Γιαούρτι	3.00
Smoked salmon | Καπνιστός σολομός	10.00
Octopus in vinegar | Χταπόδι ξύδάτο	8.50

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Cyprus salad | Κυπριακή σαλάτα (1 person | ατομική)	5.00
Cyprus salad | Κυπριακή σαλάτα (2 persons | άτομα)	7.00
Cyprus salad | Κυπριακή σαλάτα (4 persons | άτομα)	10.00
Cabbage, lettuce, cucumber,tomato, feta cheese | Κραμπί, μαρούλι, αγγουράκι, ντομάτα, φέτα	
Greek salad | Ελληνική σαλάτα (1 persons | ατομική)	6.00
Greek salad | Ελληνική σαλάτα (2 persons | άτομα)	9.00
Greek salad | Ελληνική σαλάτα (4 persons | άτομα)	11.00
Onion, black olives, cucumber, tomato, peppers, dry mint, feta	
Κρεμμύδι, μαύρες ελιές, αγγουράκι, ντομάτα, πιπεριές, ξηρός δυόσμος, φέτα	
Tuna light salad | Τονοσαλάτα	13.00
Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, τόνος, μαγιονέζα | Lettuce, tomato, cucumber, onion, tuna, mayonnaise	
Shrimp salad | Σαλάτα με γαρίδες	14.00
Μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, μικρές γαρίδες, κοκτέιλ σώς | Lettuce, tomato, cucumber, small shrimps, cocktail sauce	
Seafood salad | Σαλάτα θαλασσινών	17,00
Lettuce, tomato, cucumber, onion, vinegared octopus, small shrimps, tuna light, mussels, crab legs, olive oil, mayonnaise, cocktail sauce	
Μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, χταπόδι ξυδάτο, μικρές γαρίδες, τόνος, μύδια, καβουροπόδαρα, ελαιόλαδο, μαγιονέζα, κοκτέιλ σώς	

FROZEN FRESH

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | HOT APPETIZERS

Garlic mushrooms | Σκορδάτα μανιτάρια	8.00
Grilled halloumi cheese | Χαλούμι στη σχάρα	7.00
Feta saganaki | Φέτα σαγανάκι	8.00
Garlic bread | Σκορδόψωμο	5.00
Grilled octopus | Χταπόδι στη σχάρα	9.50
Octopus saganaki | Χταπόδι σαγανάκι	12.00
Cuttlefish | Σουπιές | (Served with olive oil and lemon sauce) | (Σέρβίρετε με λαδολέμονο)	8.00
Fried squid | Τηγανητό καλαμάρι	8.00
Garlic prawns (4 pieces) | Γαρίδες με σκόρδο (4 τεμάχια)	9.50
Prawns saganaki (4 pieces) | Γαρίδες σαγανάκι (4 τεμάχια)	12.00
Black shell mussels (Greece) | Μύδια με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα) (White wine, onion, garlic and herbs) | (Άσπρο κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο και μυρωδικά)	9.00
Black shell mussels saganaki Greece) | Μύδια σαγανάκι με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα) (Feta, tomato, and herbs) | (Φέτα, ντομάτα και μυρωδικά)	12.00
French fries chips | Πατάτες τηγανητές	4.00
Fish soup (Per person) | Ψαρόσουπα (Ανά άτομο)	9.00
Chicken soup | Κοτόσουπα	6.00
Mushroom soup | Μανιταρόσουπα	6.00

FROZEN FRESH

TOAST SANDWICHES | ΤΟΣΤ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Served on toasted bread with french fries, sliced tomato and cucumber | (1)
Σερβίρεται σε ψωμί τόστ με πατάτες τηγανητές, ντομάτα σε φέτες και αγγουράκι

Ham | Με Ζαμπόν | (1)	7.00
Cheese | Με τυρί | (7) | (1)	7.00
Halloumi cheese | Με χαλούμι | (7) | (1)	8.00
Ham and cheese | Ζαμπόν και τυρί | (7) | (1)	8.00
Tuna light | Με τόνο | (4) | (1) | (3)	8.00
Τόνος, μαρούλι, κρεμμύδι, μαγιονέζα | Tuna light, lettuce, onion, mayonnaise	
Shrimps | Με μικρές γαρίδες | (3) | (2) | (1)	8.00
Lettuce and cocktail sauce | Μαρούλι και κοκτέιλ σως	

BURGERS | ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

Served with french fries, sliced tomato and cucumber
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, ντομάτα σε φέτες και αγγουράκι

Beef burger | Μπιφτέκι βοδινό | (1)	8.00
Beef cheeseburger | Μπιφτέκι βοδινό με τυρί | (7) | (1)	9.00
Black angus burger | Μπιφτέκι Angus burger | (1)	13.00
Cheese black angus burger | Μπιφτέκι Angus burger με τυρί | (7) | (1)	14.00

EGG-OMELETTE | ΑΥΓΑ-ΟΜΕΛΕΤΕΣ

Served with french fries, sliced tomato and cucumber
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, ντομάτα σε φέτες και αγγουράκι

Fried eggs | Τηγανητά αυγά | (3) | (1)	9.00
Serve with french fries | Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες	
Fried eggs and bacon | Τηγανητά αυγά και μπέικον | (3) | (1)	10.00
Plain omelette | Απλή ομελέτα | (3)	10.00
Cheese omelette | Ομελέτα με τυρί | (7) | (3)	12.00
Mushroom omelette | Ομελέτα με μανιτάρια | (9) | (7) | (3)	12.00
Bacon omelette | Ομελέτα μπέικον | (3) | (1)	12.00
Vegetarian omelette | Χορτοφαγική ομελέτα | (9)	12.00
Mixed omelette | Μικτή ομελέτα | (9) | (7) | (3) | (1)	13.00
Ham, cheese, mushroom | Ζαμπόν, τυρί, μανιτάρια	

CYPRUS DISHES | ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

Sheftalia | Σεφταλιά | 13.00
With Salad and French fries | Με σαλάτα και τηγανητές πατάτες

Pork kebab | Χοιρινό σουβλάκι | 11.00
With salad and french fries | Με σαλάτα & τηγανητές πατάτες

Chicken kebab | Κοτόπουλο σουβλάκι | 13.00
With Salad & French fries | Με σαλάτα και τηγανητές πατάτες

Greek moussaka (with minced meat pork) | Ελληνικός μουσακάς (με χοιρινό κιμά) | 14.50
With french fries, sliced tomato and cucumber | Με τηγανητές πατάτες, ντομάτα σε φέτες και αγγουράκι

Beef stifado | Βοδινό στιφάδο | 15.50
With rice or french fries | Με ρύζι ή τηγανητές πατάτες

Lamb kleftiko| Αρνίσιο κλέφτικο 16.00
With vegetables, french fries or jacket potato | Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα

Souvla | Σούβλα 16.00
On request | Κατά παραγγελία

Vegetarian dish | Χορτοφαγικό πιάτο | 13.00

Grilled vegetables, jacket potato, grilled mushrooms, green salad, grilled halloumi, pantzari, olives, avocado

Ψητά λαχανικά, τζάκετ πατάτα, μανιτάρια σχάρας, πράσινη σαλάτα, χαλούμι σχάρας, πανζτάρι, ελαίες, αβοκάντο

ON THE GRILL | ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Lamb chop | Παϊδάκια αρνίσια | 17.00
With vegetables, french fries or jacket potato
Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα

Pork chop | Χοιρινή μπριζόλα | 14.00
With vegetables, french fries or jacket potato
Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα

Grilled Chicken | Κοτόπουλο στη σχάρα | 13.00
With vegetables, french fries or jacket potato
Με λαχανικά, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ πατάτα

Mixed grill | Διάφορα στη σχάρα | 18.00
Lamp chops, pork kebab, sheftalia, belly pork, chicken kebab, halloumi cheese
Αρνίσια παϊδάκια, χοιρινό σουβλάκι, σεφταλιά, χοιρινή πανσέτα, σουβλάκι κοτόπουλο, χαλούμι

Serve with salad, french fries or jacket
Σερβίρετε με σαλάτα, πατάτες τηγανητές ή τζάκετ

STEAKS | ΣΤΕΪΚΣ

Beef filet steak | Βοδινό φιλέτο | | 24.00

Steak Diane | Βοδινό φιλέτο Νταϊάν | | 26.00
Fillet steak with mushrooms, onions, brandy, red wine, mustard and fresh cream
Φιλέτο βοδινό με μανιτάρια. κρεμμύδια, κονιάκ, κόκκινο κρασί, μουστάρδα και φρέσκια κρέμα

Pepper steak | Βοδινό φιλέτο με πιπέρι | | 26.00
Fillet steak peppercorn sauce | Φιλέτο βοδινό με σάλτσα απο πιπερόκοκκους

Garlic steak | Βοδινό φιλέτο με σκόρδο | | 26.00
Fillet steak garlic sauce | Βοδινό φιλέτο με σάλτσα απο σκόρδο

Surf and turf | Σέρφ και τέρφ (250gr) | 42.00
An excellent combination of grilled beef filet steak and grilled lobster
Ένας εξαιρετικός συνδυασμός από ψητό φιλέτο βοδινό και αστακό στη σχάρα

All the above dishes are served with vegetables, french fries or jacket potato or rice
Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με λαχανικά, πατάτες τηγανιτές ή Jacket πατάτα ή ρύζι

PASTAS | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Lobster | Αστακομακαρονάδα | | | | | (2 persons | άτομα) 70.00
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

Shrimp | Με γαρίδες | 10 shrimps | γαρίδες | 60x70mm) | | | | | 20.00

Seafood | Με θαλασσινά | | | | | | | 22.00
4 shrimps 60x70mm, squid, octopus, black mussels | 4 γαρίδες 60x70mm, καλαμάρι, χταπόδι, μαύρα μύδια

Napoletana | Napoletana | | | 10.00
With tomato sauce | Μέ σάλτσα ντομάτας

Bolognese with minced meat pork | Μπολονέζ με χοιρινό κιμά | | 13.00

Carbonara | Καρμπονάρα | | | | 13.00
With mushroom, bacon, and fresh cream | Μέ μανιτάρι, μπέικον, και φρέσκια κρέμα

JACKET POTATOES | ΠΑΤΑΤΕΣ JACKET

Plain potato | Σκέτη πατάτα | 3.00

Cheese (Filling) | Τυρί (γέμιση) | 6.00

Beans (Filling beans) | Φασόλια (γέμιση) | 6.00

Beans & cheese Filling with beans and cheese) | Φασόλια και τυρί (γέμιση) | 7.00

Tuna mayo (Filling) | Μαγιονέζα με τόνο (γέμιση) | | 7.00

Shrimps (Filling cocktail sauce) | Γαρίδας (γέμιση σάλτσας, κοκτέιλ γαρίδας) | | 7.00

OUR FISHERMAN RECOMMENDS

ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

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

Serve with a white velvety sauce of various aromatics
Σερβίρετε με άσπρη βελούδινη σάλτσα απο διάφορα αρωματικά

Green Mussels (New Zealand) \| Πράσινα μύδια (Νέα Ζηλανδία) — 13.00
Served boiled, virgin olive oil and lemon \| Σερβίρονται βρασμένα, ελαιόλαδο και λεμόνι

Black shell Mussels (Greece) \| Μύδια με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα) — 16.00
White wine, onion, garlic and herbs \| Άσπρο κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο και μυρωδικά

Black shell Mussels saganaki (Greece) \| Μύδια σαγανάκι με μαύρο κέλυφος (Ελλάδα) — 20.00
Feta, tomato, and herbs \| Φέτα, ντομάτα και μυρωδικά

FROZEN FRESH

All the above dishes are served with french fries or Jacket potato or rice
Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με τηγανητές πατάτες ή τζάκετ ή ρύζι



PLATTERS
ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Fisherman's basket 32.00
Prawns, kalamari, bream, swordfish, green mussels
Το καλάθι του ψαρά
Γαρίδες, καλαμάρι, τσιπούρα, ξιφίας, (πράσινα μύδια)

Yiangos and Peter platter 50.00
2 jumbo prawns, swordfish, bream, green mussels
Η πιατέλα του Γιάγκου και του Πέτρου
2 γαρίδες jumbo, ξιφίας, τσιπούρα, (πράσινα μύδια)

Seafood platter 21.00
Prawns, fried squid, flounder, swordfish, small fried fish
Πιατέλα με θαλασσινά
Γαρίδες, τηγανητό καλαμάρι, ξιφίας, ψαράκι τηγανητό

All the above dishes are served with french fries or Jacket potato or rice
Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με τηγανητές πατάτες ή τζάκετ ή ρύζι



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,
ταχίνι, 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 | Ανα άτομο





FRESH

FRESH

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





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 | Τόστ σάντουιτς - Ζαμπόν & τυρί | (1)	7.00
Beef Burger | Βοδινό μπιφτέκι | (2)	8.00
Beef cheeseburger | Βοδινό μπιφτέκι με τυρί | (1) | (2)	9.00
Chicken nuggets | Κοτομπουκιές | (2) | (3)	6.00
Grilled chicken | Ψητό κοτόπουλο	6.00
Chicken kebab | Κοτόπουλο σουβλάκι	6.00
Pork kebab | Χοιρινό σουβλάκι	6.00
Spaghetti bolognese | Σπαγγέτι μπολονέζ | (3) | (2)	6.00
Spaghetti plain | Σπαγγέτι | (3) | (2)	5.00
Plain omelette | Απλή ομελέτα | (1) | (4)	5.00
Fish finger | Ψαροδάκτυλα | (5) | (2)	6.00
Cod Fish and chips | Φιλέτο ψαριού παναρισμένο & πατάτες | (5) | (2)	8.00
Scampi | Σκαμπί | (2)	6.00
Fried squid | Τηγανητό καλαμάρι (Θράψαλο) | (6)	8.00



DRINKS | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

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





DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Apple pie | Μηλόπιτα	**5.00**
Cheesecake | Τσιζκέικ	**5.00**
Chocolate cake | Κέικ σοκολάτας	**5.00**
Tiramisu | Τιραμισού	**5.00**
Traditional homemade spoon sweet Παραδοσιακό σπιτικό γλυκό του κουταλιού	**2.00**
Baklava | Μπακλαβάς	**6.00**
Mixed flavor ice cream (4 Scoops) | Παγωτό σε διάφορες γεύσεις (4 Μπάλες) Vanilla, Banana, Chocolate, Strawberry | Βανιλια, Μπανάνα, Σοκολάτα, Φράουλα	**5.00**
Special ice cream | Παγωτό σπέσιαλ Mixed ice cream with fresh fruits and fresh cream Παγωτό ανάμεικτο με φρέσκα φρούτα και φρέσκα κρέμα	**7.50**
Seasonal fruits | Φρούτα εποχής	**3.50**
Yoghurt with honey | Γιαούρτι με μέλι	**4.00**

Extra ball of ice cream | Επιπλέον μπάλα παγωτού **1.50**

HOT BEVERAGES | ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

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

COLD BEVERAGES | ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

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

SPECIAL COFFEES | ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ

Calypso coffee | Tia Maria, coffee, fresh cream | Tia Maria, καφές, φρέσκια κρέμα	7.00
Royal coffee | Brandy, coffee, fresh cream | Μπράντυ, καφές, φρέσκια κρέμα	6.00
Irish coffee | Whiskey, coffee, fresh cream | Ουίσκι, καφές, φρέσκια κρέμα	7.00
Baileys coffee | Whiskey, coffee, fresh cream | Ουίσκι, καφές, φρέσκια κρέμα	7.00

homemade
refreshments



100% FRESH

100% NATURAL FRUIT JUICE

LEMON & GINGER | CHERRY | LEMON | STRAWBERY

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

	5cl	10cl (Double)
Metaxa 5*	5.00	9.00
Metaxa 7*	6.00	11.00
Metaxa 12*	9.00	17.00
Metaxas 18*	16.00	31.00
Remy Martin VSOP	9.00	17.00
Courvoisier V.8.op	9.00	17.00
Camus XO	25.00	49.00

WHISKEY | ΟΥΙΣΚΙ

(Imported) | (Εισαγόμενα)	5cl	10cl (Double)	20cl	35cl	70cl
Johnnie Walker | Red label	5.00	9.00	20.00	40.00	70.00
Johnnie Walker | Black label	6.00	11.00	30.00	50.00	90.00
Chivas	6.00	11.00	30.00	50.00	90.00
Famous	5.00	9.00	20.00	40.00	70.00
J&B	5.00	9.00	20.00	40.00	70.00
Jameson	6.00	11.00			80.00
Glenfiddich 12 Year	10.00	19.00			100.00
Glenfiddich 15 Year	15.00	29.00			170.00
Glenfiddich 18 Year	18.00	35.00			200.00

CHOICE OF YOUR MIXER | Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Tonic, Soda 2.50

VODKA | ΒΟΤΚΑ

	5cl	10cl (Double)	20cl	70cl
Gray goose	8.00	15.00		120.00
Stoli - Elite	9.00	17.00		120.00
Smirnoff	5.00	9.00		80.00
Stolichnaya	5.00	9.00	25.00	80.00
Absolut	5.00	9.00	25.00	80.00

CHOICE OF YOUR MIXER 2.50

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Tonic, Soda, Cranberry juice, Orange juice

GIN | ΤΖΙΝ & TONIC

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

GIN MIXERS

FEVER TREE TONIC

Premium indian | Elderflower | Low calorie | Mediterranean | Indian (Schweppes)

THREE CENTS

Pink grapefruit soda

APERITIFS | ΑΠΕΡΙΤΙΦΣ

Martini (Dry / Rosso / Bianco)	5cl	6.00
Commandaria	3cl	5.00
Ouzo	3cl	4.00

DIGESTIFS | ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Jδgermeister	3cl	5.00
Fernet-Branca	3cl	5.00

LIQUEUR | ΛΙΚΕΡ

Filfar	3cl	5.00
Tia Maria	3cl	5.00
Baileys	3cl	5.00
Disaronno Amaretto	3cl	5.00
Sambuca	3cl	5.00
Mastiha	3cl	5.00
Limoncello	3cl	5.00
Kahlúa	3cl	5.00
Cointreau	3cl	6.00

COCKTAILS
ΚΟΚΤΕΙΛ

All our cocktails
are made with imported
beverages

Όλα τα κοκτέιλ μας
παρασκευάζονται με
εισαγόμενα ποτά



Sex on the beach 7.00
Peach shape and vodka orange juice-grenadine syrup
Σχήμα ροδάκινου και βότκα χυμού πορτοκαλιού-σιρόπι γρεναδίνης

Brandy sour 7.00
Brandy, lemon squash, angostura, soda | Μπράντυ, σκουός λεμονιού, ανγκοστούρα, σόδα

Pina colada 8.00
Rum, coconut liqueur, cream, pineapple juice | Ρούμι, λικέρ καρύδας, κρέμα, χυμός ανανά

Ouzo special 7.00
Ouzo Plomari, lemonade, grenadine | Ούζο Πλωμάρι, λεμονάδα, γρεναδίνη

Tequila sunrise 8.00
Tequila, orange juice, grenadine | Τεκίλα, χυμός πορτοκαλιού, γρεναδίνη

Bloody mary 8.00
Vodka, spiced, tomato juice | Βότκα, μπαχαρικά, χυμός ντομάτας

Vodka orange 7.50
Vodka, orange juice | Βότκα, χυμός πορτοκαλιού

Margarita 7.00
Tequila, triple sec, lemon | Τεκίλα, triple sec, λεμόνι

Long Island 9.00
Vodka, Tequila, rum, gin, cola | Βότκα, τεκίλα, ρούμι, τζιν, κόλα

Rum and coke 7.50
Rum, cola, lime juice on ice | Ρούμι, κόλα, χυμός λάιμ σε πάγο

Spiced or black rum 8.50
Rum, cola, lime juice on ice | Ρούμι, κόλα, χυμός λάϊμ σε πάγο

Campari 8.00
With juice or soda | Με χυμό ή σόδα

Aperol Spritz 8.00
Aperol, prosecco and soda | Aperol, prosecco και σόδα

Mojito 8.00
Bacardi rum, fresh limes, sugar, fresh mint, soda water
Ρούμι μπακάρντι, φρέσκο λάιμ, ζάχαρη, φρέσκος δυόσμος, σόδα

Mojito (Non alcoholic) 6.00
Fresh lemon juice, brown sugar, mint, soda
Φρέσκος χυμός λεμονιού, μαύρη ζάχαρη, μέντα, σόδα

Pina colada (Non alcoholic) 6.50
Coconut, cream, pineapple juice | Καρύδα, κρέμα, χυμός ανανά

WINE LIST | ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

WHITE | ΑΣΠΡΑ

Vasilikon | Xinisteri dry | Cyprus	22.00
Persefoni | Xynisteri dry white | Cyprus	22.00
Alina | Vouni Panayia Xynisteri dry | Cyprus	22.00
Petrides | Kyperounda winery | Xynisteri dry | Cyprus	22.00
Pinot Grigio | Italy	22.00
Mantinia | Tselepos | Moshofilero | Greece	27.00
Vasilikon | Single Vineyard Xinisteri | Cyprus	30.00
Vasilikon Vasilissa | Cyprus	30.00
Vasilikon Omma | Sauvignon blanc | Cyprus	30.00
Zambartas | Semilon | Sauvignon blanc | Cyprus	30.00
Melissopetra | Tselepos | Gewürztraminer | Greece	32.00
Ktima Biblia Chora | Assyrtiko | Sauvignon blanc | Greece	32.00
Ktima Gerovasiliou | Assyrtiko | Malagousia | Greece	32.00
Black Sheep | Nico Lazaridi | Sauvignon blanc | Semilion | Vidiano | Greece	32.00
Marmarias | Tselepos | Chardonnay | Greece	34.00
Ktima Gerovassiliou | Malagousia | Greece	35.00
Château Julia | Chardonnay | Domaine Costa Lazaridi | Greece	35.00
Domaine Costa Lazaridi | Malagousia | Greece	35.00
Nautilus | Sauvingon blanc | New Zealand	36.00
Cloudy Bay | Sauvignon Blanc | New Zealand	80.00

SEMI-SWEET | ΗΜΙΓΛΥΚΑ

Saint Panteleimon | Xynisteri | Cyprus | Medium sweet	21.00
Persefoni | Cyprus | Medium dry	22.00

RED | ΚΟΚΚΙΝΑ

Agios Onoufrios | Kathikas mixed blend | Cyprus	22.00
Plakota | Mavro | Maratheftiko | Cyprus	22.00
Saint Fotios | Kolios winery | Maratheftiko | Cyprus	22.00
Casillero del Diablo | Merlot | Chile	25.00
Methi | Cabernet Sauvignon | Cyprus	30.00
Vivlia Chora | Cabernet Sauvignon | Merlot | Agiorgitiko | Greece	38.00
Château Julia | Merlot | Domaine Costa Lazaridii | Greece	38.00
Kolios winery | Shiraz | Cyprus	45.00
Ktima Gerovassiliou | Avaton | Greece	48.00

ROSE | ΡΟΖΕ

Cornetto | Kolios winery | Mavro | Cyprus	22.00
Vasilikon Einalia | Maratheftiko | Syrah | Cyprus	22.00
Plakota Pambella | Mavro | Xynisteri | Cyprus	22.00
Ktima Biblia Chora | Syrah | Greece	32.00
Domain Costa Lazaridi | Merlot | Greece	35.00
Whispering angel cttes de Provence | France	45.00

VILLAGE WINE | ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

White (Carafe) | (Καράφα)	1 Litre	13.00
White (Carafe) | (Καράφα)	1/2 Litre	8.00
Red (Carafe) | (Καράφα)	1 Litre	13.00
Red (Carafe) | (Καράφα)	1/2 Litre	8.00
By the glass		5.00

CHAMPAIGN | ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

Veuve Clicquot Brut	125.00
Moët & Chandon Brut | Imperial	130.00
Moët & Chandon Brut | Rose	130.00
Moët & Chandon Brut | Ice	130.00
Dom Perignon Brut	380.00

SPARKLING WINES | ΑΦΡΩΔΕΣ

Zonin prosecco 200ml	7.00
Torresella Prosecco 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 ενταμάμε, 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.