

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

- 1. Crispy greens with mustard sauce** €9
Τραγανή σαλάτα με σάλτσα μουστάρδας
- 2. Citrus and cashews steak salad** €12.5
Σαλάτα με λεπτοκομμένο βοδινό, εσπεριδοειδή, καβουρδισμένο σουσάμι, κάσιους, μέλι & σόγια
- 3. Crispy rocket salad with goat cheese, berries and walnuts** €12.5
Τραγανή ρόκα με κατσικίσιο τυρί, μούρα, καρυδόψιχα, μέλι και βαλσάμικο

CHARCOAL GRILL - ΣΧΑΡΑΣ

- 4. T-bone steak cut into slices** (approx. 650 gr) €38
Βοδινή μπριζόλα, κομμένη σε φέτες (περ. 650 γρ)
- 5. Beef fillet steak** (approx. 200 gr) €23
Βοδινό φιλέτο (περ. 200 γρ)
- 6. Beef Ribeye steak** (approx. 250 gr) €23
Τρυφερό Ρίμπαϊ στέικ (περ. 250 γρ)
- 7. Black Angus Picanha steak cut into slices** (approx. 250 gr) €18
Μπλάκ άγκους πικάνια με βραζιλιάνικα αρωματικά, κομμένη σε φέτες (περ. 250 γρ)
- 8. Smoked beef burger steak** (2X approx. 130 gr): €16
Alaska salt, fresh ground pepper, caramelized onions, camembert cheese, BBQ sauce & fresh fried potatoes
Καπνιστό βοδινό μπέργκερ στέικ (2X περ. 130 γρ), αλάτι Αλάσκας, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί καμεμπέρτ, σάλτσα BBQ, φρεσκοψημένες τηγανιτές πατάτες
- 9. Lamb tenderloin** (approx. 250 gr) with red wine sauce €26.5
Τρυφερό αρνίσιο τέντερλοϊν(περ. 250 γρ), με σάλτσα κρασιού
- 10. Juicy marinated Iberico chop** (approx. 500 gr), shredded €27
Ζουμερή μαριναρισμένη μπριζόλα ιβηρικού χοίρου (περ. 500 γρ), τεμαχισμένη
- 11. Mediterranean chicken breast** (approx. 250 gr) €15
Μεσογειακό κοτόπουλο φιλέτο (περ. 250 γρ)

CLASSIC FLAMBE - ΚΛΑΣΙΚΑ ΦΛΑΜΠΕ

- 12. Beef tenderloin Diane steak** (approx. 200 gr) €25
Βοδινό τέντερλοϊν με σάλτσα μανιταριών (περ. 200 γρ)
- 13. Beef tenderloin pepper steak** (approx. 200 gr) €25
Βοδινό τέντερλοϊν με σάλτσα πιπεριού (περ. 200 γρ)
- 14. Chicken Diane steak** (approx. 250 gr) €18
Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα μανιταριών (περ. 250 γρ)
- 15. Chicken pepper steak** (approx. 250 gr) €18
Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα πιπεριών (περ. 250 γρ)

CHOOSE YOUR 1 SIDE DISH ΕΠΙΛΟΓΗ 1 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟΥ

- 16. Jacket potato**
Πατάτα φούρνου
- 17. Fresh cut french fries**
Φρεσκο-κομμένες τηγανιτές πατάτες
- 18. New skinned potatoes**
Φρέσκιες πατατούλες με την φλούδα
- 19. Wild rice**
Άγριο ρύζι



DONENESS' LEVELS

Rare - very red cool center
Medium Rare - red, warm center
Medium - pink center
Medium Well - slightly pink
Well Done - cooked through

SEAFOOD - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- 20. Sweet chilli garlic glazed salmon** (approx. 250 gr) €17
Μαριναρισμένος σολομός με γλυκό τσίλι, πορτοκάλι και σάλτσα σόγιας (περ. 250 γρ)
- 21. Grilled Scottish calamari with citrus sauce** (approx. 400 gr) €18
Σκοτσέζικο καλαμάρι (περ. 400 γρ) στη σχάρα με σάλτσα εσπεριδοειδών
- 22. Marinated Butterfly prawns** (approx. 500 gr) €20
Μαριναρισμένες γαρίδες μπάτερφλαϊ (περ. 500 γρ)

VEGAN FEAST - ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ

- 23. Traditional bread filled with white beans in tomato sauce** €12
παραδοσιακό ψωμί γεμισμένο με φασόλια γιαχνί
- 24. Traditional bread filled with black eye beans** €12
παραδοσιακό ψωμί γεμισμένο με λουβιά
- 25. Vegan Burger** €12
μπιφτέκι λαχανικών
- 26. South Indian vegetable curry** *served with rice €14
ινδικό κάρι με λαχανικά * σερβίρονται με ρύζι
- 27. Vegan shepherd's pie** €14
χορτοφαγική πίτα του βοσκού

SPECIAL CUTS

- 28. Beef Chateaubriand steak center piece cut into slices** (approx. 500 gr) €9.5 per 100 gr
Βοδινό φιλέτο Σιατομπριάν, κεντρικό μέρος, κομμένο σε φέτες (περ. 500 γρ)
- 29. Black angus ribeye on the bone cut into slices** (approx. 900 gr) €7.5 per 100 gr
Μπλάκ άγκους σπαλομπριζόλα κομμένη σε φέτες (περ. 900 γρ)
- 30. Black angus Tomahawk cut into slices** (approx. 900 gr) €8 per 100 gr
Διπλή τρυφερή μπριζόλα με κόκκαλο, κομμένη σε φέτες (περ. 900 γρ)

DESSERTS - ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- 31. Hot lava cake with vanilla ice cream** €6.5
Ζεστό μαλακό κέικ σοκολάτα με παγωτό βανίλια
- 32. Grand choux filled with vanilla ice cream served with hot chocolate sauce** €6.5
Προφιτερόλ με κρέμα Grand Marnier και ζεστή σάλτσα σοκολάτα
- 33. Traditional crème Brûlée** €6.5
Γαλλική κρέμα με τραγανή καραμέλα
- 34. Flambé apple crumble and sauce Anglaise** €6.5
Αναμμένη μπλόπιτα με σάλτσα Ανγκλέζ
- 35. Limoncello Lemon sorbet** €3.5
Σορμπέτ λεμόνι με λιμοντσέλο
- 36. Mixed fruits in season platter** €9
Πιατέλα με διάφορα φρούτα εποχής



ALL DISHES INCLUDE

THE SALAD BAR & SERVED WITH
GRILLED VEGETABLES

ΟΛΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ

ΤΟ ΜΠΑΡ ΣΑΛΑΤΙΚΩΝ
& ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

★ ENJOY YOUR DESSERT WITH A FREE COFFEE! ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΟ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΣΑΣ ΜΕ ΔΩΡΕΑΝ ΚΑΦΕ! ★

COFFEES - ΚΑΦΕΔΕΣ

- HOT**
- Cyprus coffee €2
 - Espresso €2
 - Americano €2.8
 - Filter coffee €2.8
 - Capuccino €2.8
- COLD**
- Freddo Espresso €2.8
 - Freddo Capuccino €2.8
 - Frappe €2.8