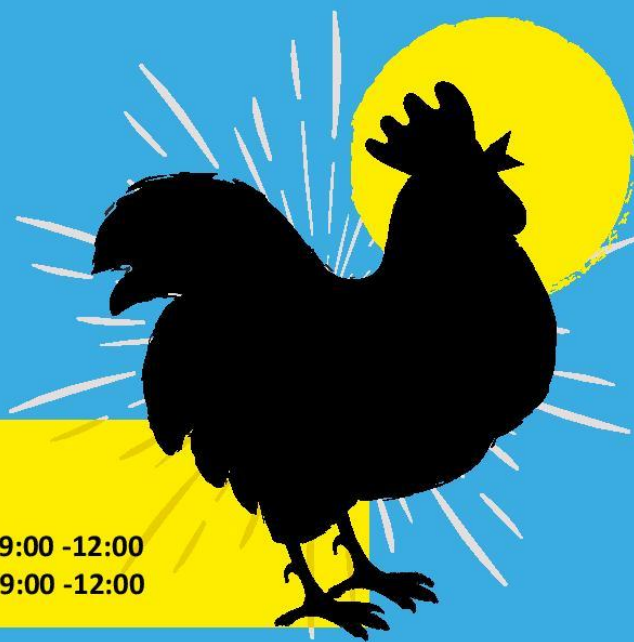




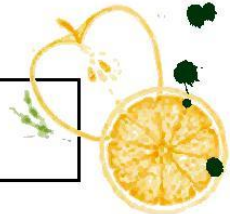
Saturday & Sunday 9:00 -12:00
Σάββατο & Κυριακή 9:00 -12:00

LOCAL
fish & meat meze

BRUNCH MENU

BRUNCH MENU

All brunch meals served with freshly Squeezed Orange Juice
Σερβίρονται όλα με φρέσκο χυμό πορτοκάλι



TRADITIONAL BREAKFAST - "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ" ΠΡΩΪΝΟ

8€

2 eggs, bacon, halloumi, sausage, toasted bread, french fries

2 αυγά, μπέικον, χαλούμι, λουκάνικο, φρυγανισμένο ψωμί, πατάτες τηγανιτές

WESTERN OMELETTE - ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

8€

Bell rainbow peppers, bacon, onions, cheese

Πολύχρωμες πιπεριές, μπέικον, κρεμμύδι, τυρί

GREEK OMELETTE - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΜΕΛΕΤΑ

8€

Feta, olives, tomatoes, scallions

Φέτα, ελιές, ντομάτα, κρεμμυδάκι φρέσκο

VEGGIE FRITTATA - ΟΜΕΛΕΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

8€

Mushrooms, potatoes, zucchini, cheese, corn, scallions

Μανιτάρια, πατάτα, κολοκύθι, τυρί, καλαμπόκι, κρεμμύδι

BREAKFAST TACO - ΠΡΩΪΝΟ ΤΑΚΟ

8€

Scrambled eggs, bell peppers, onions,

cheese, avocado, bacon, chipotle mayonnaise

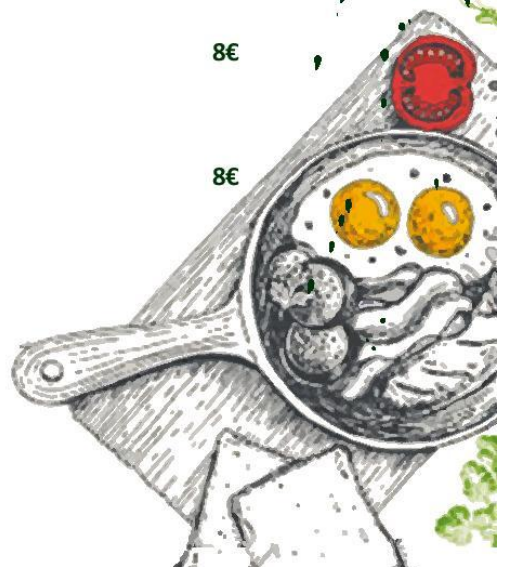
Αυγά σκραμπλ, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, τυρί,

αβοκάντο, μπέικον, καυτερή μαγιονέζα

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



BRUNCH MENU

HEALTHY CHOICES - ΥΓΙΕΙΝΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

AVOCADO TOAST - ΤΟΣΤ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

Multigrain bread, scrambled eggs, goat's cheese, citrus arugula

Πολύσπορο ψωμί, αυγά σκραμπλ, κατσικίσιο τυρί, πράσινα λαχανικά με εσπεριδοειδή

8€

SALMON TOAST - ΤΟΣΤ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Multigrain bread, scrambled eggs, parmesan, avocado, citrus arugula

Πολύσπορο ψωμί, αυγά σκραμπλ, παρμεζάνα, αβοκάντο, ρόκα με εσπεριδοειδή

8€

SWEET TOOTH BRUNCH - ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΓΛΥΚΑΤΖΗΔΕΣ

YOGURT PARFAIT - ΠΑΡΦΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Sun-dried apricots, fresh strawberries, honey granola, walnuts

Αποξηραμένα βερίκοκα, φρέσκες φράουλες, γκρανόλα με μέλι, καρύδια

7€

BANANA & MAPLE SYRUP PANCAKES

ΠΑΝΚΕΪΚΣ ΜΠΑΝΑΝΑ & ΣΙΡΟΠΙ ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ

Served with honey yogurt

Σερβίρεται με μέλι και γιαούρτι

8€

COCKTAILS - ΚΟΚΤΕΪΛ

Piña Colada Mimosas

Espresso Martini

Orange Sparkle

Melon Mimosa

Mimosa

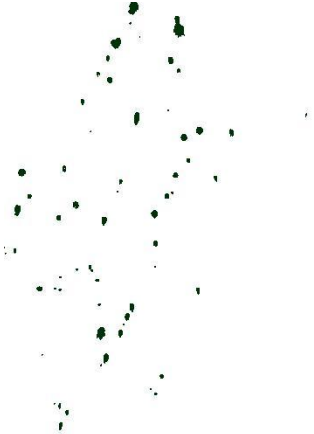
5€

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους





THE LOCAL

fish & meat meze

Cyprus and Greece has an ancient culinary tradition dating back several millenia.
To us what makes our cuisine authentic is the ingredients.
We choose those ingredients that are indigenous to Cyprus and Greece and
they have become essential in the modern day Greek cuisine.
My focus is to bring together all of our home grown flavours, herbs, aromas, ingredients
and techniques in order to represent proudly our culinary heritage.

Enjoy your meal!

Η Κύπρος και η Ελλάδα έχουν μαγειρική παράδοση που χρονολογείται αρκετές χιλιετίες πίσω.
Στο LOCAL επιλέγουμε γνώριμα και αγαπημένα προϊόντα από την Κύπρο και την Ελλάδα,
που είναι ο πυρήνας της σύγχρονης Ελληνικής κουζίνας, και τα μεταλαμπαδεύουμε στα πιάτα μας
δίνοντας πάντα αυστηρή προσοχή στην επιλογή της πρώτης μας ύλης.
Σκοπός μου είναι να συγκεντρώσουμε στο μενού μας όλες τις γεύσεις, τα μυρωδικά
και τα αρώματα της γευστικής μας κληρονομιάς.

Καλή όρεξη!

Chris Chrysostomou - Consulting Chef
Costache Nicolae - Restaurant Chef

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

9€

Ripe tomatoes, cucumbers, red onions, black olives, rainbow pepper, imported feta, roasted peppers, extra virgin olive oil

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι κόκκινο, ελιές, πολύχρωμες πιπεριές, φέτα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, παρθένο ελαιόλαδο

CRETAN DAKOS SALAD - ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ

10€

Barley rusk, tomatoes, feta, sliced olives, oregano, capers, red onions, parsley, balsamic glaze dressing

Κριθαροκούλουρο, ντομάτα, φέτα, ελιές, ρίγανη, κάπαρη, κρεμμύδι κόκκινο, μαϊντανό, ντρέσινγκ κρέμα βαλσάμικο

LETTUCE SALAD - ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ

8€

Romaine lettuce hearts, spring onions, feta, manouri (soft greek cheese), sliced olives, cherry tomatoes, capers, extra virgin olive oil

Καρδιάς μαρουλιού, κρεμμυδάκι φρέσκο, φέτα, μανούρι, ελιές, ντοματίνια, κάπαρη, παρθένο ελαιόλαδο

HALLOUMI TABOULI SALAD - ΣΑΛΑΤΑ ΧΑΛΟΥΜΙ ΤΑΜΠΟΥΛΕ

10€

Grilled halloumi, shredded romaine lettuce, parsley, red onions, bulgur wheat, cherry tomatoes, tahini dressing

Χαλούμι στη σχάρα, μαρούλι, μαϊντανό, κρεμμύδι κόκκινο, πλιγούρι, ντοματίνια, ταχίνι ντρέσινγκ

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

CHICKEN CAESAR SALAD - ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

12€

Grilled chicken, romaine hearts, bacon, pita croutons, shaved parmesan cheese, house creamy caesar dressing

Κοτόπουλο σχάρας, καρδιές μαρουλιού, μπέικον, κρουτόν απο πίτα, ξύσμα παρμεζάνας, κρεμώδες ντρέσινγκ "του Καίσαρα"

CHICKEN TACO SALAD - ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΚΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

12€

Baby greens, cherry tomatoes, shredded carrots, baby corn, rainbow peppers, pomegranate, shaved parmesan cheese, balsamic vinaigrette dressing

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, καρότο, καλαμπόκι, πολύχρωμες πιπεριές, ρόδι, ξύσμα παρμεζάνας και ντρέσινγκ βινεγκρέτ μπαλσάμικο

MEDITERRANEAN TUNA SALAD - ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ

12€

Chopped tuna, minced celery, tomatoes, fresh scallions, chickpeas, avocado, carrots, baby corn, shredded mixed lettuce, olive oil lemon zest dressing

Τόνος, ψιλοκομμένο σέλινο, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, ρεβύθια, αβοκάντο, καρότο, καλαμπόκι, ανάμεικτα μαρούλια, ντρέσινγκ ελαιόλαδο με ξύσμα λεμονιού

GRILLED OCTOPUS SALAD - ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

14€

Grilled octopus, baby greens, baby potatoes, roasted peppers, cherry tomatoes, goat cheese, balsamic vinaigrette dressing

Χταπόδι σχάρας, λαχανικά "baby", πατάτες "baby", ψητές πιπεριές, ντοματίνια, κατσικίσιο τυρί, ντρέσινγκ βινεγκρέτ μπαλσάμικο

CHICKEN CAESAR - ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

GRILLED PRAWNS SALAD - ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

14€

Grilled tiger prawns, baby greens, baby potatoes, sun dried tomatoes, shredded carrots, cherry tomatoes, avocado, capers, olive oil lemon zest dressing
Γαρίδες tiger στη σχάρα, λαχανικά "baby", πατάτες "baby", λιαστές ντομάτες, καρότο, ντοματίνια, αβοκάντο, κάπαρη, ντρέσινγκ ελαιόλαδο με ξύσμα λεμονιού

"THE LOCAL" SALMON SALAD - ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ "THE LOCAL"

13€

Grilled salmon, baby greens, shredded carrots, sliced apples, walnuts, dry figs, pomegranate, goat's cheese, orange balsamic vinaigrette dressing
Σολομός στη σχάρα, ανάμεικτα λαχανικά, καρότο, μήλο, καρύδια, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κατσικίσιο τυρί, ντρέσινγκ βινεγκρέτ βαλσάμικο - πορτοκάλι

GRILLED VEGGIE SALAD - ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

11€

Grilled zucchini, grilled eggplant, grilled peppers, cherry tomatoes, goat's cheese, baby greens, shredded carrots, orange balsamic vinaigrette dressing
Κολοκυθάκι, μελιτζάνα και πιπεριές στη σχάρα, ντοματίνια, κατσικίσιο τυρί, λαχανικά "baby", καρότο, ντρέσινγκ βινεγκρέτ βαλσάμικο - πορτοκάλι

You are kindly requested to inform us of any allergies
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



GRILLED PRAWNS SALAD
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

CHICKEN VEGETABLE SOUP - ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Chicken, sweet corn, carrots, broccoli, bell peppers, mushrooms, potatoes
Κοτόπουλο, καλαμπόκι, καρότο, μπρόκολο, πιπεριές, μανιτάρια, πατάτα

7€

SEAFOOD MEDLEY SOUP - ΣΟΥΠΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ
Salmon, prawns, calamari, mussels, zucchini, potatoes, broccoli, carrots
Σολομός, Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, κολοκύθι, πατάτα, μπρόκολο, καρότο

9€

VEGGIE SOUP - ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
Blend of seasonable veggies
Μείγμα από εποχιακά λαχανικά

5€

SEASONAL SOUP - ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΣΟΥΠΑ
Ask your waiter - Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας

SEAFOOD MEDLEY SOUP - ΣΟΥΠΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

You are kindly requested to inform us of any allergies
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

TRADITIONAL SPREADS - ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΝΤΙΠΣ

3€ each / το ένα
10€ choice of 4 dips / τα 4 ντιπ

Tzatziki, baba ganoush, tirokafteri (greek spicy cheese dip), hummus, tahini, tarama
Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, χούμους, ταχίνι, ταραμάς

SPINACH PIES - ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ

8€

Baby spinach, feta and halloumi cheese in crispy filo served with tzatziki dip
Σπανάκι "baby", τυρί φέτα και χαλούμι σε τραγανό φύλλο σερβίρεται με τζατζίκι

"THE LOCAL" ZUCCHINI CHIPS - "THE LOCAL" ΤΣΙΠΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ

7€

Crispy paper thin zucchini chips dusted with parmesan cheese
σερβίρεται με τζατζίκι

Λεπτές φέτες τσιπς κολοκύθι με τριμμένη παρμεζάνα σερβίρονται με τζατζίκι

FRIED ZUCCHINI CROQUETTES - ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

8€

Shredded zucchini, feta, manouri (soft greek cheese), halloumi, smashed potatoes
and fresh mint. Served with tzatziki

Κολοκύθι, φέτα, μανούρι, χαλούμι, πατάτα και φρέσκο δυόσμο. Σερβίρονται
με τζατζίκι

FALAFEL - ΦΑΛΑΦΕΛ

7€

Served with homemade tabouli, tomato, cucumber, pita bread, tahini
Φαλάφελ (ρεβυθοκεφτέδες) σερβίρονται με σπιτικό ταμπουλέ, ντομάτα,
αγγούρι, πίτα και ταχίνι

FETA CHEESE SAGANAKI - ΦΕΤΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

8€

Pan seared sesame crusted feta served with honey
Τηγανιτή φέτα με σουσάμι σερβίρεται με μέλι

CHEESE SAGANAKI - ΣΑΓΑΝΑΚΙ

8€

Pan fried kefalograviera cheese
Τηγανιτή κεφαλογραβιέρα

You are kindly requested to inform us of any allergies
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



FETA SAGANAKI - ΦΕΤΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HALLOUMI - ΧΑΛΟΥΜΙ

Grilled Cyprus halloumi cheese - Χαλούμι στη σχάρα

7€

GREEK KEBAB - ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΜΠΑΠ

Greek herb grilled lamb kebab, tomato marinara, manouri (soft greek cheese), red onions

8€

Αρνίσιο κεμπάπ, μαρινάρα ντομάτας, μανούρι, κόκκινο κρεμμύδι

BABY SQUID - ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ

Fresh fried baby squid served with house sauce

8€

Φρέσκο τηγανητό καλαμάρι "baby" σερβίρεται με σως "LOCAL"

GRILLED SQUID - ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Grilled squid, roasted peppers, capers, garlic-lemon zest dressing, served with hummus

10€

Καλαμάρι σχάρας, ψητές πιπεριές, κάπαρη και ντρέσινγκ με σκόρδο και ξύσμα λεμονιού και χούμους

PRAWNS OUZO SAGANAKI - ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Sautéed tiger prawns with ouzo, fresh tomato-basil sauce, feta

9€

Σοτέ γαρίδες "tiger" με ούζο, σάλτσα με φρέσκα ντομάτα - βασιλικό, φετα

GRILLED OCTOPUS - ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Grilled octopus, spring onions, capers, red peppers, sweet balsamic glaze

12€

Χταπόδι σχάρας, κρεμμυδάκι φρέσκο, κάπαρη, κόκκινη πιπεριά, και βαλσάμικο

MUSSELS - ΜΥΔΙΑ

Choice of sauce: marinara or baked parmesan or lemon garlic

9€

Με επιλογή σάλτσας: μαρινάρα ή ψητή παρμεζάνα ή λεμόνι-σκόρδο

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

BABY SQUID - ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ

PASTAS | ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

VEGETABLE MEDLEY - ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Seasonal vegetables with garlic-lemon zest olive oil
Εποχιακά λαχανικά με ελαιόλαδο, σκόρδο και ζύσμα λεμονιού

9€

PRAWN PASTA - ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

Sun dried tomatoes, prawns, broccoli, baby corn, grated parmesan, manouri (soft greek cheese), creamy velvet sauce
Λιαστές ντομάτες, γαρίδες, μπρόκολο, καλαμπόκι, παρμεζάνα και μανούρι σε κρεμώδη σάλτσα

14€

SEAFOOD PASTA - ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Salmon, prawns, squid, mussels, marinara with fresh basil, ouzo and kefalotyri cheese (dry aged Greek cheese)
Σολομός, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, μαρινάρα με φρέσκο βασιλικό, ούζο και κεφαλοτύρι

16€

CHICKEN ROASTED PEPPER PASTA - ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Crusted chicken, roasted pepper feta sauce in a creamy white wine sauce
*Κοτόπουλο πανέ σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού με τυροκαυτερή

12€

KEFALONIA CARBONARA - ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ "ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ"

Bacon, mushrooms, parmesan, manouri (soft greek cheese), creamy white wine sauce
Μπέικον, μανιτάρια, παρμεζάνα, μανούρι, με κρεμώδη σάλτσα κρασιού

9€

CHOICE OF TAGLIATELLE OR PENNE / ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΑΓΛΙΑΤΕΛΕΣ ή ΠΕΝΝΕΣ

SPINACH RAVIOLI - ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ

With creamy velvet creamy sauce - Σε κρεμώδη σάλτσα

10€

SALMON & SHRIMP RAVIOLI - ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & ΣΠΑΝΑΚΙ

With creamy white wine sauce - Σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού

15€

You are kindly requested to inform us of any allergies
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



KEFALONIA CARBONARA
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ "ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ"



SEA BASS - ΛΑΒΡΑΚΙ

OUR HOUSE SPECIALTY

Freshly caught whole fish, charcoal grilled with olive oil lemon zest

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΤΟΥ ΜΑΓΑΖΙΟΥ

Φρέσκο ολόκληρο ψάρι στα κάρβουνα με λαδολέμονο

SEA BASS - ΛΑΒΡΑΚΙ 17€

Mediterranean sea bass served with wild rice and seasonal vegetables

Λαβράκι μεσογείου σερβίρεται με άγριο ρύζι και λαχανικά εποχής

SEA BREAM - ΤΣΙΠΟΥΡΑ 16€

Fresh sea bream served with wild rice and baby potatoes

Φρέσκια τσιπούρα μεσογείου σερβίρεται με άγριο ρύζι και πατάτες "baby"

KING PRAWNS - ΓΑΡΙΔΕΣ 15€

King prawns from the water of east Africa with fries and salad

Γαρίδα Ανατολικής Αφρικής σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα

FRIED BABY SQUID - ΚΑΛΑΜΑΡΙ "BABY" ΤΗΓΑΝΙΤΟ 12€

Served with fries, salad and house sauce

Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα και σως "LOCAL"

GRILLED SQUID - ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ 13€

Served with wild rice, baby potatoes, roasted peppers, capers and lemon-garlic zest

Σερβίρεται με άγριο ρύζι, πατάτες "baby", ψητές πιπεριές, κάπαρη και ντρέισινγκ λεμόνι- σκόρδο

GRILLED OCTOPUS - ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ 16€

Served with roasted baby potatoes, seasonal vegetables and hummus

Σερβίρεται με ψητές πατάτες "baby", λαχανικά εποχής και χούμους

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΛΑΤΑ

SALMON FILLET - ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ

16€

With creamy mustard-lemon zest sauce served with wild rice and seasonal vegetables
Σε κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας αρωματισμένη με ξύσμα λεμονιού, σερβίρεται με άγριο ρύζι και λαχανικά εποχής

PORK LOIN TENDERS - ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ

14€

With commandaria (dessert wine) glaze sauce served with mushrooms and baby potato wedges
Σε σάλτσα γλυκού τοπικού οίνου (κουμανταρίας) σερβίρονται με μανιτάρια και πατάτες "baby"

CHICKEN "ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ" - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ"

12€

With carrots, broccoli, baby corn, and smashed potatoes with creamy cheese sauce (kefalotiri and manouri cheese)
Με καρότο, μπρόκολο, καλαμπόκι και πατάτες σε κρεμώδη σάλτσα τυριών (κεφαλοτύρι και μανούρι)

CHICKEN OREGANATO - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΙΓΑΝΑΤΟ

12€

Grilled chicken marinated thighs, grilled halloumi, fries and tzatziki
Μαριναρισμένα μπουτάκια κοτόπουλο στη σχάρα σερβίρονται με χαλούμι στη σχάρα, πατάτες τηγανητές και τζατζίκι

PORK SKEWERS - ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

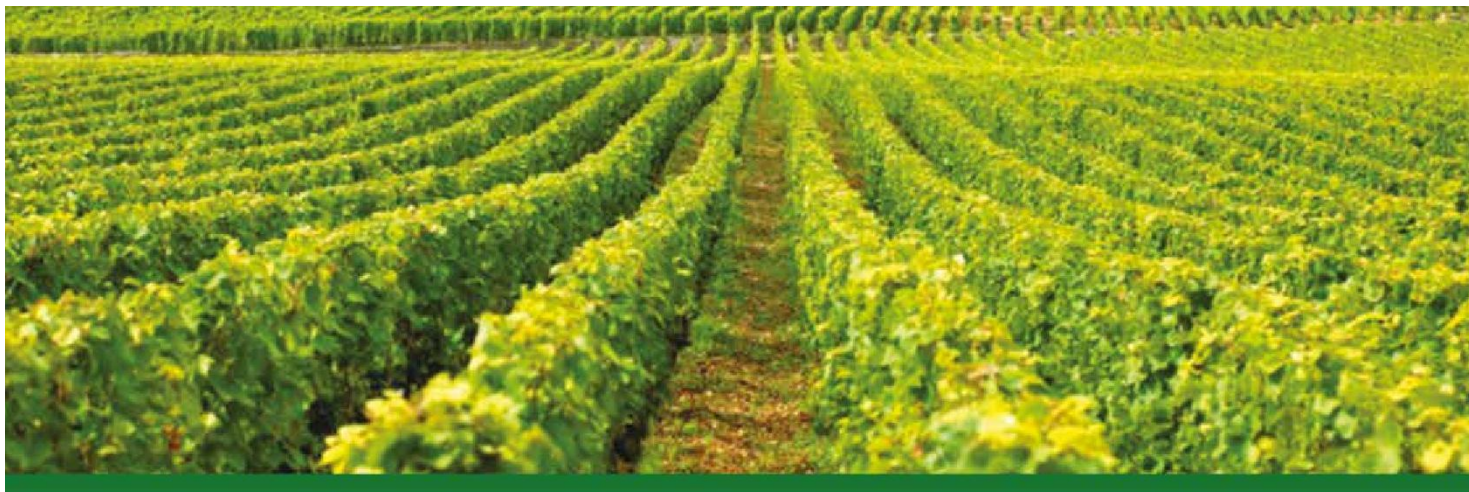
12€

Marinated pork skewers served with french fries, salad, grilled halloumi and tzatziki dip
Μαριναρισμένο χοιρινό σουβλάκι σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα, χαλούμι στην σχάρα και τζατζίκι

You are kindly requested to inform us of any allergies
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ



ψηλές κορφές

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Μικρόρωγο Μοσχάτο Σάμου

Ένα κρασί με φινετσάτο χαρακτήρα, ανοιχτόχρωμο, πρασινωκίτρινο και λαμπερό. Έντονη μύτη όπου συναντούνται ευχάριστα τα ανθώδη αρώματα της ποικιλίας με εντυπωσιακές φρουτώδεις νότες λευκόσαρκων κυρίως φρούτων (πεπόνι, ροδάκινο) αλλά και αρώματα ροδοπέταλου, βερίκοκου και λεμονιού. Στο στόμα συναντάμε γεύση ντελικάτη και ελαφριά, δροσιστική οξύτητα και ικανοποιητική διάρκεια.

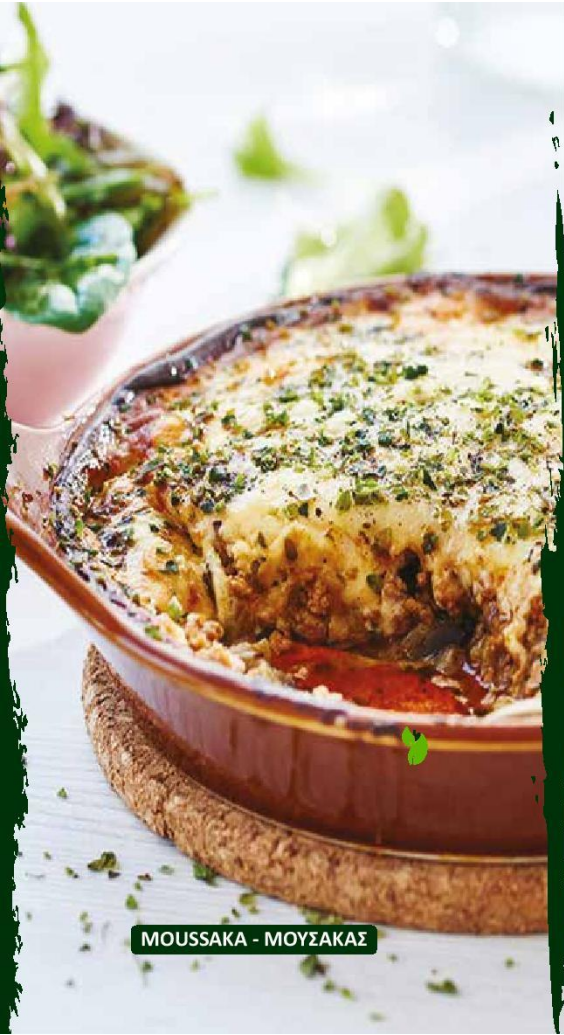


ασπράδι

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Ροδίτης

Κρασί με ηερρασινοκίτρινο χρώμα και άρωμα φρέσκων φρούτων (πράσινο μήλο, πεπόνι) με ευχάριστες δόσεις εσπεριδοειδών. Τραγανή οξύτητα και φρεσκάδα που εξισορροπεί το πλούσιο σώμα του Ροδίτη. Αρμονική, και ενδιαφέρουσα εξέλιξη στο στόμα, που καταλήγει σε ευχάριστη και αρωματική επίγευση.





MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΛΑΤΑ

PORK SHEFTALIA - ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΣΙΕΦΤΑΛΙΕΣ

11€

Pork sheftalia served with french fries, salad and tzatziki
Μαριναρισμένο χοιρινό σουβλάκι σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα και τζατζίκι

CHICKEN SKEWERS - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

12€

Marinated chicken in Greek yogurt served with peppers, wild rice, seasonal vegetables and tzatziki
Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε ελληνικό γιαούρτι σερβίρεται με πιπεριές άγριο ρύζι και εποχιακά λαχανικά και τζατζίκι

MOUSSAKA - ΜΟΥΣΑΚΑΣ

10€

Eggplant, zucchini, potatoes with cinnamon & nutmeg seasoned minced beef, topped with creamy béchamel sauce served with salad
Μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα και βοδινός κιμάς αρωματισμένος με κανέλα και μοσχοκάρυδο και σάλτσα μπεσαμέλ σερβίρεται με σαλάτα

PORK CHOP - ΜΠΡΙΖΟΛΑ

14€

Giant marinated pork chop, served with seasonal vegetables and oregano fries
Χοιρινή μπριζόλα, σερβίρεται με λαχανικά εποχής και τηγανιτές πατάτες με ρίγανη

FALAFEL - ΦΑΛΑΦΕΛ

10€

Served with tabouli salad, french fries and tahini
Σερβίρονται με σαλάτα ταμπουλέ, πατάτες τηγανιτές και ταχίνι

MOUSSAKA - ΜΟΥΣΑΚΑΣ

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

CYPRUS MEZE - ΚΥΠΡΙΑΚΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

FISH MEZE - ΨΑΡΟΜΕΖΕΔΕΣ

(per person / το άτομο)

Village salad, dips: tzatziki, baba ganoush, tirokafteri (greek spicy cheese dip), hummus, tahini, tarama, grilled halloumi, baby roasted potatoes, fried squid, fish croquettes, grilled octopus, grilled tiger shrimp, creamy mussels, shrimp feta saganaki, *crispy fried smelt fish, *fried baby sardines

Σαλάτα χωριάτικη, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, χούμους, ταχίνι, ταραμάς, χαλούμι στη σχάρα, πατάτες "baby", τηγανιτό καλαμάρι, ψαροκροκέτες, χταπόδι στη σχάρα, γαρίδες, κρεμώδη μύδια, γαρίδες σαγανάκι με φέτα, *αθερίνα τηγανιτή, *σαρδέλα τηγανιτή

17€

* seasonal / εποχιακό

MEAT MEZE - ΜΕΖΕΔΕΣ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ (per person / το άτομο)

Village salad, baba ganoush dip, tzatziki dip, tirokafteri dip, tahini dip, tarama dip, grilled halloumi, baby roasted potatoes, fried squid, chicken & pork skewers, lamb kebab, pork belly ribs, sheftalia, cyprus sausage

Σαλάτα χωριάτικη, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, χούμους, ταχίνι, ταραμάς, χαλούμι στη σχάρα, πατάτες "baby", τηγανιτό καλαμάρι, σουβλάκι κοτόπουλο και χοιρινό, αρνίσιο κεμπάπ, χοιρινά παιδάκια, σεφταλιά, κυπριακό λουκάνικο

16€



A family tradition in the
production of quality wine
in Cyprus, that goes back
to early last century.



ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΛΕΜΕΣΟΥ
YIASKOURIS
D. YIASKOURIS WINERY LTD



www.yiaskouriswines.net

Tel.: +357 99 633 730, +357 99 599 988
Fax: +357 25 351 662 E-mail: info@yiaskouriswines.net

Pachna, Limassol, Cyprus

SANDWICHES - ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

With your choice of: oregano fries / salad / rice / seasonal vegetables

Επιλέξτε ανάμεσα σε: πατάτες τηγανητές με ρίγανη / σαλάτα / ρύζι / εποχιακά λαχανικά

"THE LOCAL" SANDWICH - ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ "THE LOCAL"

9€

Pan fried chicken breast, bacon, melted cheese, tomatoes, baby greens, house sauce in a brioche bread

Φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, λιωμένο τυρί, ντομάτα, λαχανικά "baby" και σως "THE LOCAL" σε ψωμί μπριος

"SKEPASTI" CHICKEN PITA - ΠΙΤΑ ΣΚΕΠΑΣΤΗ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

9€

Grilled chicken, mixed peppers, bacon, tomatoes, kefalotiri, mayo - mustard sauce
Κοτόπουλο σχάρας, πιπεριές, μπέικον, ντομάτα, κεφαλοτύρι και σως μουστάρδα - μαγιονέζα

PITA BREAD CLUB SANDWICH - ΠΙΤΑ "CLUB" ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

9€

Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, boiled egg, mayonnaise
Αυγό, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, αυγό, μαγιονέζα

LAMB KEBAB - ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΕΜΠΑΠ

9€

Grilled Greek kebab, kefalotiri cheese, tzatziki, red onions, lettuce, pita bread, tzatziki
Κεμπαπ στη σχάρα με κεφαλοτύρι, τζατζίκι, κόκκινο κρεμμύδι, μαρούλι, πίτα, τζατζίκι

SWEET BBQ PORK BELLY SANDWICH - ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ

9€

Caramelized onions, mushrooms, melted cheese on ciabatta bread
Σάντουιτς με χοιρινό (κοιλιά), γλυκιά σάλτσα μπάρμπεκιου, καραμελωμένα κρεμμύδια,μανιτάρια, λιωμένο τυρί σε ψωμί τσιαπάτα

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



PITA BREAD CLUB SANDWICH
ΠΙΤΑ "CLUB" ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ



GREEK VEGGIE WRAP
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

SANDWICHES - ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

With your choice of: oregano fries / salad / rice / seasonal vegetables

Επιλέξτε ανάμεσα σε: πατάτες τηγανητές με ρίγανη / σαλάτα / ρύζι / εποχιακά λαχανικά

TUNA CIABATTA - ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ

9€

Tuna, fresh basil, cherry tomatoes, arugula, carrots, sweet corn, olive oil, lemon zest dressing

Σάντουιτς με τόνο, φρέσκο βασιλικό, ντοματίνια, ρόκα, καρότο, καλαμπόκι, και ντρέσινγκ ελαιόλαδο - λεμόνι

CHICKEN CIABATTA - ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

9€

Grilled chicken, tirokafteri (greek spicy cheese dip), baby greens, arugula, tomatoes

Σάντουιτς με κοτόπουλο, τυροκαυτερή, λαχανικά "baby", ρόκα, ντομάτα

OPEN FALAFEL SANDWICH - ΑΝΟΙΧΤΟ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ ΦΑΛΑΦΕΛ

8€

With tabouli, shredded lettuce, tahini, tomatoes

Σάντουιτς με φαλάφελ (ρεβυθοκεφτέδες), μαρούλι, ταχίνι, ντομάτα

PRAWNS WRAP - ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

9€

Crispy prawns, baby greens, sun dried tomatoes, avocado, shredded carrot, house sauce

Τηγανιτές γαρίδες, ανάμεικτη σαλάτα, λιαστή ντομάτα, αβοκάντο, καρότο, σως "THE LOCAL"

CHICKEN TABOULI WRAP - ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

9€

With bacon, halloumi, tabouli salad, baby greens, tahini

Με μπεικον, χαλούμι, σαλάτα ταμπουλέ, λαχανικά "baby" και ταχίνι

GREEK VEGGIE WRAP - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

8€

With grilled zucchini, roasted pepper, tomatoes, goat cheese, hummus, baby greens

Με κολοκυθάκι στη σχάρα, ψητές πιπεριές, ντομάτα, κατσικίσιο τυρί, χούμους, ανάμεικτα λαχανικά "baby"

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

BURGERS - ΜΠΕΡΓΚΕΡ

With your choice of: oregano fries / salad / rice / seasonal vegetables

Επιλέξτε ανάμεσα σε: πατάτες τηγανητές με ρίγανη / σαλάτα / ρύζι / εποχιακά λαχανικά

BACON CHEESEBURGER - ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΜΠΕΙΚΟΝ

9€

Freshly ground beef, cheese, bacon, tomatoes, crispy onions, brioche bun, house pickle sauce

Βοδινό μπιφτέκι, τυρί, μπέικον, ντομάτα, τραγανές ροδέλες κρεμμύδι, σε ψωμί μπριός, με σπιτική σως τουρσί

STEAK HOUSE BURGER - ΜΠΕΡΓΚΕΡ "STEAK HOUSE"

9€

Freshly ground beef, melted cheese, crispy onions, caramelized mushrooms, house steak sauce

Βοδινό μπιφτέκι, λιωμένο τυρί, τραγανές ροδέλες κρεμμύδι, καραμελωμένα μανιτάρια, σως "house steak"

ROASTED PEPPER FETA BURGER - ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΨΗΤΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑ ΜΕ ΦΕΤΑ

9€

Freshly ground chicken, roasted pepper feta, tomatoes, red onions, baby greens and balsamic glaze

Μπιφτέκι κοτόπουλο, τυροκαφετή, φέτα, ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, λαχανικά "baby" και γλάσο βαλσάμικου

HALLOUMI BURGER - ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ

9€

Freshly ground beef, halloumi, tomatoes, crispy onions and tahini
Βοδινό μπιφτέκι, χαλούμι, ντομάτα, τραγανό κρεμμύδι και ταχίνι

CHICKEN BURGER - ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

9€

Freshly ground chicken, melted cheese, baby greens, baby corn, avocado, crispy onions, house sauce

Μπιφτέκι κοτόπουλο, λιωμένο τυρί, λαχανικά "baby", καλαμπόκι, αβοκάντο, τραγανές φέτες κρεμμύδι, σως "THE LOCAL"

VEGGIE BURGER - ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

8€

Veggie burger (combination of potato, carrots, broccoli, peas), onions, baby greens and hummus

Μπιφτέκι λαχανικών (πατάτα, καρότο, μπρόκολο, αρακάς), κρεμμύδι, λαχανικά "baby" και χούμους

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



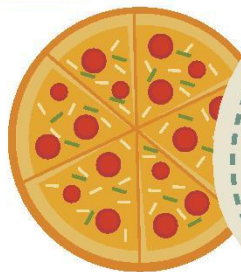
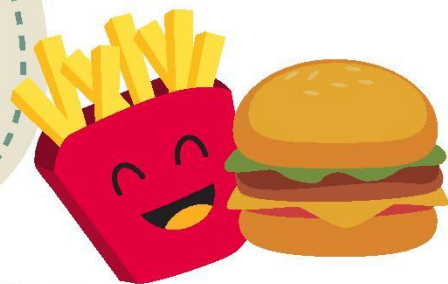
CHICKEN BURGER - ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

KIDS MENU ΠΑΛΑΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS 6€
ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ

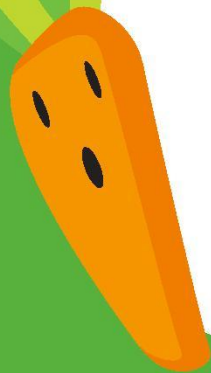
CHICKEN SOUVLAKI 6€
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

PORK SOUVLAKI 6€
ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ



PASTA PARMIGIANO 5€
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

CHEESE PIZZA 7€
ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΥΡΙ



DESSERTS - ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CREATE YOUR OWN WAFFLE / CREPE / PANCAKE
ΦΤΙΑΞΕ ΤΗΝ ΔΙΚΗ ΣΟΥ ΒΑΦΛΑ / ΚΡΕΠΑ / ΠΑΝΚΕΪΚ

WAFFLE - ΒΑΦΛΑ	7€
CREPE - ΚΡΕΠΑ	6€
PANCAKE - ΠΑΝΚΕΪΚ	8€

INGREDIENTS: nutella, white chocolate, biscuit, oreo, walnuts, bananas, strawberries, honey, maple syrup, honey, yogurt, homemade strawberry jam

ΥΛΙΚΑ: νουτέλα, λευκή σοκολάτα, μπισκότο, μπισκότο οreo, καρύδια, μπανάνες, φράουλες, μέλι, σιρόπι σφενδάμου, μέλι, γιαούρτι, σπιτική μαρμελάδα φράουλα

add a scoop of ice cream - προσθέστε μια μπάλα παγωτό 1.50€

MARITSA'S DESSERTS ΓΛΥΚΑ ΤΗΣ ΜΑΡΙΤΣΑΣ

WALNUT PIE - ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ	5.00€
ORANGE PIE - ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ	5.00€
MILK PUDDING WITH CHIOS MASTIHA - ΜΑΣΤΙΧΟΚΡΕΜΑ	5.00€

You are kindly requested to inform us of any allergies
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



CREATE YOUR CREPE
ΦΤΙΑΞΕ ΤΗΝ ΔΙΚΗ ΣΟΥ ΚΡΕΠΑ



COFFEES & BEVERAGES

ΚΑΦΕΔΕΣ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

COFFEES - ΚΑΦΕΔΕΣ

Cyprus coffee - Κυπριακός καφές	1.50€
Espresso - Εσπρέσο	2.00€
Cappuccino - Καπουτσίνο	3.50€
Americano - Αμερικάνο	3.20€
Filter coffee - καφές φίλτρου	3.00€
Nescafe - Νέσκαφε	3.50€
Hot Chocolate - Ζεστή Σοκολάτα	3.50€
Frappe - Φραπέ	3.50€
Fredo Espresso - Κρύος Εσπρέσο	3.50€
Fredo Cappuccino - Κρύος Καπουτσίνο	3.50€
Latte - Εσπρέσο με γάλα	3.50€

MILKSHAKES 47cl

4.00€

Vanilla, chocolate, strawberry, oreo
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, oreo

MARITSAS HERBAL TEAS & ΤΣΑΪ ΤΗΣ ΜΑΡΙΤΣΑΣ

3.00€

Maritsas special mix, verbena, chamomile, anise

Μείγμα τσαγιού της "Μαρίτσας", λουίζα, χαμομήλι, γλυκάνισος

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

BEVERAGES

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

SOFT DRINKS - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coke, coke diet, Coke zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta	25cl	2.20€
Souroti - Αφρώδες φυσικό μεταλλικό νερό	25cl 2.50€	75cl 3.00€
Energy drink - Ενεργειακό ποτό	25cl	3.20€
Mineral water - Μεταλλικό νερό	0.5L 1.50€	1L 2.50€
Ice Tea - Κρύο τσάι (lemon, peach - λεμόνι, ροδάκινο)	33cl	3.20€

FRESH JUICES - ΦΡΕΣΚΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ 47cl 4.00€

Orange - Πορτοκάλι

Apple - Μήλο

Carrot - Καρότο

Ginger, strawberry (seasonal), banana - Τζίντζερ, φράουλα (εποχιακό), μπανάνα

Make your own - Φτιάξε τον δικό σου συνδυασμό

JUICE - ΧΥΜΟΙ 47cl 2.50€

Peach, Apple, Orange - Ροδάκινο, μήλο, πορτοκάλι

FRUIT SMOOTHIES - "SMOOTHIES" ΦΡΟΥΤΩΝ 47cl 4.00€

Strawberry - Φράουλα

Peach - Ροδάκινο

Mango - Μάνγκο

Lemon & Mint - Λεμόνι & μέντα

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους





BEERS - ΜΠΥΡΕΣ

	33cl
KEO, CARLSBERG	3.50€
STELLA	3.50€
HEINEKEN	3.50€
CORONA	3.50€
ERDINGER	3.50€
ERDINGER DARK 50cl	4.00€
CIDERS	
KOPPARBERG	3.50€
SOMERSBY	3.50€
DRAFT BEERS	
KEO, CARLSBERG	25cl - 2.50€ 50cl - 3.50€

SPIRITS - ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

	4cl
JOHNNY WALKER RED	5.00€
JOHNNY WALKER BLACK	5.00€
FAMOUS GROUSE	5.00€
CHIVAS	5.00€
METAXA	5.00€
MALIBU	5.00€
HAVANA	5.00€
BACARDI	5.00€
ABSOLUT	5.00€
STOLI	5.00€
TEQUILA	5.00€
CAMPARI	5.00€
APEROL	5.00€
OUZO (PLOMARI, BARBAGIANNIS)	4cl - 4.00€ 20cl - 10.00€

LIQUERS - ΛΙΚΕΡ

	4cl
BAILEYS, AMARETTO, KAHILUA, GRAND MARNIER, MASTIC, COMMANDARIA	5.00€

You are kindly requested to inform us of any allergies

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους