

DESSERTS / NACHSPEISEN

Walnut pie / Walnusskuchen

Walnut pie served with vanilla ice cream.

Walnusskuchen serviert mit Vanilleeis.

€5.00

"Portokalopitta"

Traditional orange syrup cake served with chocolate ice cream.

Traditioneller Orangensirupkuchen, serviert mit Schokoladeneis.

€5.00

Baklava millefeuille

Baklava layers filled with local curd cheese mousse and topped with local sweets.

Baklava-Schichten, gefüllt mit lokalem Quarkkäsemousse, garniert mit lokalen eingelegten Früchten.

€5.00

Lebanese "Mahalapye"

Fresh cream custard served with syrup and pistachio nuts.

Frischer Sahnepudding, serviert mit Sirup und Pistazien.

€5.00

Fresh fruit salad / Frischer Fruchtsalat

Freshly cut fresh fruit salad

Frisch geschnittener, frischer Obstsalat

€5.00

Ice cream (per scoop) / EIS (pro Kugel)

Choose your own flavor

(chocolate, vanilla, strawberry, ask for more flavors)

Wählen Sie Ihren eigenen Geschmack

(Schokolade, Vanille, Erdbeere, fragen Sie nach weiteren Geschmacksrichtungen)

€1.75



FOOD MENU

Allergens Symbols Table / Allergens Symbole Tabelle

													
Milk Milch	Wheat Weizen	Crustaceans Krebstiere	Eggs Eier	Mustard Senf	Fish Fisch	Celery Sellerie	Molluscs Weichtiere	Nuts Nüsse	Peanuts Erdnüsse	Sesame seed Sesamsamen	Soya Soja	Sulphur dioxide Schwefeldioxid	Lupin Lupine

WELCOME
HERLZICH WILLKOMMEN

Breads / Brote 🍷🍷

Traditional Cyprus bread and pitta bread accompanied with olive oil and oregano and olive paste.
Traditionelles Zypernbrot und Fladenbrot, begleitet von Olivenöl, Oregano und Olivenpaste.

STARTERS / VORSPEISEN

Grilled Halloumi cheese / Gegrillter Halloumi-Käse 🍷
served with dry fruits quenelle. / serviert mit Trockenfrucht-Quenelle. €6.00

Cheese croquettes / Käsekroketten 🍷🍷
Three cheese croquettes served with tomato marmalade.
Drei Käsekroketten serviert mit Tomatenmarmelade. €6.50

“Kolokythokeftedes” 🍷🍷🍷🍷
Three deep fried marrow patties served with herbed yoghurt sauce.
Drei frittierte Zucchini-Frikadellen, serviert mit Kräuterjoghurtsauce. €6.50

Mushrooms ragout / Pilzragout 🍷🍷🍷🍷
Three kinds of mushrooms cooked with wine and mustard
Drei Arten von Pilzen, gekocht in Wein und Senf €6.50

DIPS

Tzatziki 🍷🍷
Yogurt, cucumber, garlic and dry mint.
Joghurt, Gurke, Knoblauch und trockene Minze. €5.00

“Fava” 🍷🍷🍷
White lentils pure served with red onion relish.
Weiße Linsen pur, serviert mit rotem Zwiebelrelish. €5.00

“Tyrokafteri” 🍷
Spicy cheese dip with hot pepper.
Würziger Käsedip mit Chili-Pfeffer. €5.00

“Tahini” 🍷
Sesame seeds dip with lemon. Sesams-Dip mit Zitrone. €4.00

“Hummus” 🍷
Chickpeas dip with tahini and cummin.
Kichererbsen-Dip mit Tahini und Kreuzkümmel €4.00

Eggplants salad / Auberginensalat 🍷🍷🍷
Chopped roasted eggplants with garlic and herbs.
Gehackte gebratene Auberginen mit Knoblauch und Kräutern. €5.00

SALADS / SALATE

Rucola salad / Rucola-Salat 🍷🍷🍷🍷🍷
Baby rucola leaves with dry fruits, pomegranate, roasted hazelnuts, crouton, and drizzled with balsamic dressing.
Baby-Rucolablätter mit Trockenfrüchten, Granatapfel, gerösteten Haselnüssen, Croûton mit Balsamico-Dressing beträufelt. €12.50

Greek salad / griechischer Salat 🍷
Tomato cubes, cucumber, green pepper, red onion, black olives and feta cheese springled with oregano and olive oil.
Tomatenwürfel, Gurke, grüne Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und Feta-Käse, mit Oregano und Olivenöl. €11.50

Cherry tomatoes / Kirschtomaten Salat 🍷🍷
Cherry tomatoes, glystirida, capers, fresh mint leaves, Anari cheese dressed with olive oil
Kirschtomaten, Glystirida, Kapern, frische Minzblätter, Ricotta mit Olivenöl angemacht €12.50

Caesar Cyprus style 🍷🍷🍷🍷
Iceberg lettuce, pan seared chicken fillet, crispy Lountza, cherry tomatoes, garlic croutons, Halloumi cheese shavers and rich Caesar dressing.
Eisbergsalat, gebratenes Hähnchenfilet, knuspriges Lountza, Kirschtomaten, Knoblauchcroutons, Halloumi-Käsehobel und reichhaltiges Caesar-Dressing. €14.50

MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Pork souvlaki / Schweinefleisch-Souvlaki 🍷🍷🍷
Grilled tender pork on skewer with pepper and onion served with fried baby potatoes, tzatziki, salad and pitta bread.
Gegrilltes zartes Schweinefleisch am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, serviert mit gebratenen Babykartoffeln, Tzatziki, Salat und Fladenbrot. €13.00

Chicken souvlaki / Hähnchen-Souvlaki 🍷🍷🍷
Grilled marinated chicken on skewer served with fried baby potatoes, tzatziki, salad and pitta bread.
Gegrilltes mariniertes Hähnchen am Spieß, serviert mit gebratenen Babykartoffeln, Tzatziki, Salat und Fladenbrot. €13.00

Pork chop / Schweinekotelett 🍷
Grilled tender pork chop on served with fried baby potatoes, and grilled vegetables.
Gegrilltes zartes Schweinekotelett, serviert mit gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse. €14.00

Pork tenderloin / Schweinefilet 🍷🍷🍷🍷
Pan seared served with Commandaria and dry fruits sauce, fried baby potatoes, and grilled vegetables.
In der Pfanne angebraten, serviert mit Commandaria- und Trockenfruchtsauce, gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse. €17.00

Chicken Gyros / Hähnchen Gyros 🍷🍷🍷
Chicken marinated in spices thinly sliced served on pita bread with tomato, onion, fried potatoes, and tzatziki.
In Gewürzen mariniertes Hähnchen, in dünne Scheiben geschnitten, serviert auf Fladenbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Tzatziki. €11.50

Beef Fillet Medallions / Rinderfilet-Medallions 🍷🍷🍷
Pan seared served with wild mushrooms sauce, fried baby potatoes, and grilled vegetables.
In der Pfanne angebraten, serviert mit Waldpilzsauce, gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse. €22.00

Greek Moussaka / Griechisches Moussaka 🍷🍷🍷🍷
Layers of potatoes, eggplants, with meat sauce and topped with bechamel sauce.
Served with side salad.
Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen, mit Fleischsauce und garniert mit Bechamelsauce.
Serviert mit Beilagensalat. €14.00

Lamb with “hilopites” pasta. / Lammfleisch mit „Hilopites“-Nudeln. 🍷🍷🍷🍷
Lamb cubes cooked in rich tomato sauce mixed with local pasta and gratinated.
Served with side salad.
In reichhaltiger Tomatensauce gekochte Lammfleischwürfel, gemischt mit lokalen Nudeln und gratiniert.
Serviert mit Beilagensalat. €15.00

FISH DISHES / FISCHGERICHTE

Seabass fillet / wolfsbarsch Filet 🍷
Grilled and served with baby potatoes and grilled vegetables and dressed with Olive oil and lemon dressing.
Gegrillt, mit Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse serviert und mit Olivenöl und Zitronendressing angemacht. €18.00

Seafood brochette / Meeresfrüchtespieß 🍷🍷
Salmon, Sword fish and Prawns on a skewer broiled and served with rice, vegetables and ladolemono.
Lachs, Schwertfisch und Garnelen am Spieß gegrillt und serviert mit Reis, Gemüse und Olivenöl & Zitronen Dressing. €18.00

Prawns saganaki / Garnelen Saganaki 🍷🍷🍷🍷
Jumbo prawns cooked in rich tomato sauce and Ouzo topped with grated feta cheese served with rice and side salad.
Jambo-Garnelen gekocht in reichhaltiger Tomaten und Ouzo Soße, garniert mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit Reis und Beilagensalat. €17.00

Fried baby calamari / Frittierte Baby-Kalamari 🍷🍷🍷🍷
Deep fried calamari served with baby potatoes and grilled vegetables and remoulade sauce.
Frittierte Kalamari, serviert mit Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse an Remouladen Soße. €15.00