



Menu | Μενού



ΙΣΩΣ Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΜΠΥΡΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Established 1985

Welcome and thank you, on behalf of all of us here at Blueberries restaurant, for choosing to dine with us tonight! Whether you are a returning customer/ friend or whether it be your first time here, we hope that we uphold our reputation of great food, excellent value for money and great service, giving you our personal touch that we are well known for.

About Us

John and Chris the owners are originally from Manchester and Bristol in the UK. With the help & support of family & friends, we have managed to build an excellent reputation! By doing so an array of clientele from around the world who visit Blueberries year after year, spread the word to their friends and families, write reviews on Trip Advisor, & Like their Facebook Page.

We are very active in our community, hosting Charity events as well as participating. We also organize and cater for special occasions, birthdays hen nights, stag parties, etc.

We love to interact with our clients and invite you to become part of our Loyalty Program that gives you access to our weekly newsletter. It contains special offers, promotions, monthly draws, and contests. If you would like to take part, make sure you let your waiter know!

Once again, thank you and be sure to let us know if we have upheld our Reputation!



Τροφικές αλλεργίες:

Πριν παραγγείλετε, επικοινωνήστε με το προσωπικό μας σχετικά με τροφικές αλλεργίες

Food allergies:

Before ordering please contact our staff about food allergies

Starters/Ορεκτικά

- 1. SOUP OF THE DAY / ΣΟΥΠΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ (V)** **5.50**
Chef's home made soup please ask waiter for today's / Σούπα του Μάγειρα, παρακαλώ ρωτήστε το σερβιτόρο
- 2. PRAWN SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** **8.20**
Delicious prawns served on a bed of crisp shredded lettuce with Rose Marie sauce and garnish / Σερβίρονται με Rose Marie σως
- 3. PATÈ / ΠΑΤΕ** **8.10**
Chef's home made country style smooth chicken liver pate, toast & crisp salad garnish with cranberry sauce / Σπιτικό πατέ από συκώτι κοτόπουλου, σερβιρισμένο με τoστ και κράμπερυ σος
- 4. HALLOUMI & ROCKET / ΧΑΛΛΟΥΜΙ & ΡΟΚΑ (V)** **7.50**
Deep fried Halloumi, served with rocket, cherry tomato, oregano & honey balsamic dressing / Τηγανιτό χαλλούμι, σερβίρεται με σαλάτα ρόκα, ντοματίνια, ρίγανη και σος με μέλι και ξύδι βαλσάμικο
- 5. LOUNTZA HALLOUMI KEBAB / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΛΟΥΝΤΖΑ ΧΑΛΛΟΥΜΙ** **7.80**
Served with green salad, cherry tomato and drizzled with carob syrup / Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα και ντοματίνια γαρνιρισμένα με χαρουπόμελο
- 6. AVOCADO PRAWNS / ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** **8.70**
Delicious prawns served on a bed of soft avocado on shredded crisp lettuce topped with Rose Marie sauce and salad garnish / Σερβίρονται με μαρούλι και Rose Marie σως
- 7. MUSHROOMS IN GARLIC CREAM SAUCE/ MANITARIA ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΚΟΡΔΟΥ (V)** **8.50**
Saute mushrooms, white wine and garlic cream sauce / Σωταρισμένα μανιτάρια με σάλτσα σκόρδου & κρέμας
- 8. BUFFALO CHICKEN WINGS / ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ** **8.35**
Coated in savoury flour deep fried and served with choice of chilli sauce, sweet or hot, or garlic mayonnaise dip / Τηγανιτές με σάλτσα της αρεσκείας σας, καυτερό τσίλι, γλυκό τσίλι ή σκόρδατη μαγιονέζα
- 9. SPRING ROLLS served with a sweet chili deep** **7.90**
Vegetable spring rolls served with a salad garnish and sweet chili dip / Spring Rolls λαχανικών σερβιρισμένα με σαλάτα και γλυκό τσίλι
- 10. FRESH MUSHROOMS IN LEMON & HERB BREADCRUMBS / ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΑΝΕ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ (V)** **8.50**
Served with a chilli sauce, hot or sweet or garlic mayonnaise dip / Σερβίρονται με καυτερή σάλτσα ή σκόρδατη μαγιονέζα
- 11. MUSSELS / ΜΥΔΙΑ** **8.60**
Delicious green shell mussels from New Zealand served in an ouzo, garlic fresh cream sauce with tarragon / Από τη Νέα Ζηλανδία, σερβίρονται με σάλτσα από ούζο, σκόρδο, φρέσκια κρέμα
- 12. GARLIC BREAD WITH MELTED MOZARELLA CHEESE ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ (V)** **6.95**
- 13. GARLIC BREAD / ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ (V)** **5.50**

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Dips

- | | |
|---|-------------|
| 14. TZANTZIKI / TZANTZIKI (V) | 4.95 |
| Yoghurt, mint & cucumber / Γιαούρτι, δυόσμο και αγγούρι | |
| 15. TYROKAFTERI/ ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΙ (V) | 4.95 |
| Feta cheese, chilli with pita bread / Φέτα, τσίλι και πίτα | |
| 16. TARAMOSALATA / ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ (V) | 4.95 |
| Fish roes, olive oil & lemon juice/αυγοτάραχο με λάδι ελιάς και φρέσκο χυμό λεμονιού | |
| 17. KALAMATA OLIVES BLACK OR GREEN /
ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΜΑΥΡΕΣ Ή ΠΡΑΣΙΝΕΣ (V) | 4.90 |

Salad Starters

- | | |
|--|-------------|
| 18. GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ(V) | 6.50 |
| Tomatoes, cucumber, onion, feta cheese and olives / Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα και ελιές | |
| 19. CAESAR SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ | 5.95 |
| Romaine lettuce, grated parmesan cheese, croutons and caesar dressing / Μαρούλι, παρμεζάνα, κρουτόνς και σως του καίσαρα | |
| 20. CHERRY TOMATOES & MIX LETTUCE SALAD /
NTOMATINIA KAI ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ (V) | 5.95 |
| Ruccula, cherry tomatoes salad with rocket and croutons / Ρουκούλλα, ντοματίνια και σαλάτα μαρούλι | |
| 21. TOMATOES, ONION, FETTA & FRESH PARSLEY SALAD /
NTOMATA, KREMMYDI, ΦΕΤΑ & ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ(V) | 7.50 |
| Sliced tomatoes & chopped onion with feta cheese, parsley & olive oil / Ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, μαϊντανός και ελαιόλαδο | |

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Fish/Ψάρι

22. FISH BAKE / ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ 15.50

Shrimp, white fish, Crabstick, cooked in a white wine bechamel cheese sauce / Γαρίδες, άσπρο ψάρι, κάβουρας ψημένα στο φούρνο σε άσπρο κρασί, κρέμα μπεσαμέλ και τυρί

23. SWORDFISH STEAK / ΦΡΕΣΚΟ ΞΙΦΙΑΣ 18.65

Grilled to perfection with garlic or lemon herb butter / Στη σχάρα με βούτυρο σκόρδου ή βούτυρο λεμονιού

24. FILLETED FISH / ΨΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ (*) 17.80

Skinned boned & filleted, grilled with lemon butter / Ψάρι φιλέτο στην σχάρα με λεμόνι και βούτυρο

25. KALAMARI RINGS / ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΡΟΔΕΛΕΣ (*) 15.95

Cut into rings, tossed in flour & fried / Τηγανιτές ροδέλες καλαμαριού

26. FRESH KALAMARI WHOLE / ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 23.10

Grilled With olive oil & a splash of fresh lemon / Ολόκληρο στην σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι

27. PRAWNS / ΓΑΡΙΔΕΣ (*) 21.95

Saute with fresh garlic butter or lemon butter served on a bed of rice with your choice of potatoes & crisp fresh side salad / Σερβίρονται με σκόρδο ή λεμόνι, συνοδεύονται με ρύζι, πατάτες και σαλάτα

28. PEEL AND EAT PRAWNS / ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΕΛΥΦΟΣ (*) 21.95

Cooked whole in their shell served with a sweet chile dip. Choice of potatoes & a fresh crisp side salad / Ψήνονται με το κέλυφος, σερβίρονται με σάλτσα τσίλι, πατάτες και σαλάτα

29. SALMON FILLET / ΣΟΛΟΜΟΣ (*) 21.20

Salmon steak grilled with a pinch of black pepper, with lemon butter & parsley / Στη σχάρα με βούτυρο, λεμόνι, μαϊντανό, μαύρο πιπέρι

30. SALMON FIORENTINA / ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΟΡΕΝΤΙΝΑ (*) 22.60

Poached fresh salmon topped with a creamy white wine, sauce with a hint of ouzo & prawns / Φρέσκος Σολομός Ποσέ με σάλτσα λευκού κρασιού, ούζο και γαρίδες

31. FRESH SEA BREAM / ΦΡΕΣΚΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ 22.20

Local Cypriot fresh fish filleted, grilled in olive oil, sea salt, & lemon juice / Ντόπιο Κυπριακό φιλέτο στην σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι
may contains bones / ίσως να περιέχει μικρά κόκαλα

32. MIX FISH PLATTER FOR 2 PERSONS 55.00

Fresh whole sea bass, 8 kalamari rings, 6 mussels, 4 peel & eat prawns, served with rice, salad & a choice of jacket potato or hand cut chips / Φρέσκο ολόκληρο λαβράκι, 8 καλαμάρια, 6 μύδια, 4 γαρίδες γίγας, σερβίρονται με ρύζι, σαλάτα και επιλογή από πατάτα jacket ή τηγανιτές πατάτες

All our main courses come with a choice of potatoes, baked (jacket), creamy mash, or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salad.

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από πατάτες, οφτή (jacket), κρεμώδη πουρέ ή χειροποίητες τηγανιτές. Επιπλέον με φρέσκα λαχανικά ή σαλάτα.

(*) IMPORTED FISH OF HIGHEST QUALITY
ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Steaks & Meats

33. BLUEBERRIES SPECIAL / BLUEBERRIES ΣΠΕΣΙΑΛ (250gr) 34.20

Fillet steak cooked in Sorry! Secret recipe!! / Στέικ φιλέτο μαγειρεμένο σε.....Συγνώμη! Μυστική συνταγή

34. FILLET PEPPER STEAK / ΣΤΕΪΚ ΠΙΠΕΡΑΤΟ (250 gr) 32.20

Prime fillet steak flamed in brandy & red wine, finished in a sauce of ground & crushed black pepper with fresh cream / Μαγειρεμένο με μπράντι, κόκκινο κρασί, μαύρο πιπέρι και φρέσκα κρέμα

35. FILLET STEAK DIANE / ΣΤΕΪΚ ΝΤΑΪΑΝΑ (250 gr) 32.20

Prime fillet steak saute with chopped onions & mushrooms, flamed in brandy & red wine, finished in a sauce of french mustard & fresh cream / Μαγειρεμένο με κρεμμύδια, μανιτάρια, μπράντι, κόκκινο κρασί, γαλλική μουστάρδα και φρέσκα κρέμα

36. FILLET STEAK MARSALA / ΣΤΕΪΚ ΜΑΡΣΑΛΑ (250 gr) 32.20

Prime fillet steak flamed in brandy, finished in a sauce of onions, mushrooms italian marsala wine & fresh cream / Μαγειρεμένο με μπράντι και σάλτσα από κρεμμύδια, μανιτάρια, ιταλικό μαρσάλα κρασί & φρέσκα κρέμα

37. SPECIAL OF THE HOUSE (for 2 persons) / ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ (για δύο άτομα) 66.60

Fillet steak saute in butter, flamed in brandy and cherry liqueur, finished with mushrooms in a fresh cream sauce and served on a platter / Στέικ φιλέτο μαγειρεμένα με βούτυρο, και σάλτσα με μπράντι, σιέρυ, μανιτάρια και φρέσκα κρέμα

38. FILLET STEAK / ΣΤΕΪΚ ΦΙΛΕΤΤΟ (250 gr) 30.20

The supreme and most tender cut cooked with a little butter to your liking. Served plain with mustard. / Το πιο απαλό κομμάτι από τρυφερό στέικ μαγειρεύεται με λίγο βούτυρο. Σερβίρεται σκέτο με μουστάρδα

39. SIRLOIN STEAK 27.30

Classic cuts of beef full of flavour cooked with a little butter into perfection to your liking. Served plain with mustard. / Ένα κλασσικό βοδινό γεμάτο γεύσεις μαγειρεύεται με λίγο βούτυρο, σερβίρεται σκέτο με μουστάρδα

40. RIB EYE STEAK 30.50

Classic cuts of beef full of flavour cooked with a little butter into perfection to your liking. Served plain with mustard. / Ένα κλασσικό βοδινό γεμάτο γεύσεις μαγειρεύεται με λίγο βούτυρο, σερβίρεται σκέτο με μουστάρδα

41. LAMB SHANK / ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΣΙΟ 23.80

Slow roasted lamb shank, roasted also with garlic, onion, rosemary and seasoned. Served with our special lamb gravy. / Σιγοψημένο κότσι αρνιού μαζι με δεντρολίβανο, σκόρδο, κρεμμύδι και μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρεται με την ιδανική μας σάλτσα αρνιού.

42. PORK CHOP / ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 16.40

A large juicy pork chop served with apple sauce on the side. / Μια μεγάλη ζουμερή χοιρινή μπριζόλα σερβιρισμένη με σως μήλου στο πλάι.

43. MIX MEAT PLATTER FOR 2 PERSONS 50.00

2 pieces of steaks, 2 pieces of lamb cutlets, 2 pieces of pork Loin, 2 pieces of chicken kebab, 2 pieces of beef soutzoukakia, 2 sausages, (or cyprus village sausages), served with rice, choice of jacket potatoes or hand cut chips and salad for 2

Add garlic butter to your steak or meat
Additional charge 1.50

All our main courses come with a choice of potatoes, baked (jacket), creamy mash, or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salad.

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από πατάτες, οφτή (jacket), κρεμώδη πουρέ ή χειροποίητες τηγανιτές. Επιπλέον με φρέσκα λαχανικά ή σαλάτα.

(*) IMPORTED MEAT OF HIGHEST QUALITY
ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Poultry/Πουλερικά

44. CHICKEN MARSALA / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΣΑΛΑ 17.90

Succulent chicken breast sauté in butter with chopped onions and mushrooms, flamed in brandy, finished with Italian marsala wine in a fresh cream sauce / Στήθος, μαγειρεμένο με βούτυρο, κρεμμύδια, μανιτάρια, μπράντυ, Ιταλικό κρασί Μαρσάλα και φρέσκα κρέμα

45. CHICKEN PHILADELPHIA / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΑΔΕΛΦΙΑ 17.90

Succulent chicken breast sauté in butter with cream cheese, prawns, white wine & dill / Στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο με βούτυρο, cream cheese, γαρίδες, λευκό κρασί και άνηθο

46. SMOTHERED CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΥΡΙ 17.90

Succulent chicken breast grilled with our special seasoning topped with melted cheese & sauté onions & mushrooms / Στήθος στη σχάρα με μπαχαρικά, τυρί, κρεμμύδια & μανιτάρια

47. DUCK A LA ORANGE / ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 23.60

Duck Breast served with Chef's rich tangy orange sauce / Σερβίρεται με σάλτσα πορτοκαλιού

48. CHICKEN BLUE CHEESE 17.90

Succulent chicken breast finished in a blue cheese sauce with a dash of cream. / Στήθος κοτόπουλου σβησμένο με blue cheese σως με λίγη κρεμά.

All our main courses come with a choice of potatoes, baked (jacket), creamy mash, or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salad.

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από πατάτες, οφτή (jacket), κρεμώδη πουρέ ή χειροποίητες τηγανιτές. Επιπλέον με φρέσκα λαχανικά ή σαλάτα.

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Cyprus Dishes

49. MOUSSAKA / ΜΟΥΣΑΚΑΣ 18.20

Layers of sliced potatoes, aubergines, courgettes, tomatoes, onions, minced meat, topped with a bechamel sauce, served with a fresh crisp side salad / Πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, ντομάτες, κιμάς με κρέμα μπεσιαμέλ, σερβίρεται με σαλάτα

50. VEGETARIAN MOUSSAKA / ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ (V) 17.90

Layers of sliced potatoes, aubergines, courgettes, tomatoes, onions, topped with a bechamel sauce, served with a fresh crisp side salad / Πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, ντομάτες, κρεμμύδια με μπεσιαμέλ, κρέμα, σερβίρεται με σαλάτα

51. STIFADO / ΣΤΙΦΑΔΟ 19.90

Chunks of beef cooked in red wine, onions & vinegar in a rich sauce, served with choice of potatoes & vegetables of the day / Βοδινό μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, κρεμμύδια & ξύδι σερβίρεται με πατάτες και χορταρικά

52. CHICKEN KEBAB / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 17.90

Diced succulent chicken breast on a skewer, grilled & served on a bed of rice with choice of potatoes & a fresh crisp side salad / Στήθος κοτόπουλου στην σχάρα, σερβίρεται με ρύζι πατάτες & σαλάτα

53. SHEFTALIES / ΣΙΕΦΤΑΛΙΕΣ 17.90

Minced pork, onions & parsley made into meatballs, grilled & served on a bed of rice with choice of potatoes & a fresh crisp side salad / Σερβίρονται με ρύζι πατάτες & σαλάτα

54. MINI MEZE / MINI MEZEΔΕΣ 22.50

(minimum 2 persons / ελάχιστο 2 άτομα)

A variety of different dishes served at intervals. Just sit back and enjoy / Διάφορα Κυπριακά πιάτα

per person /
κατ' άτομο

55. FULL MEZE / MEZEΔΕΣ (minimum 2 persons / ελάχιστο 2 άτομα) 27.50

A variety of different dishes served at intervals. Just sit back and enjoy it! Make sure you are hungry for this one / Διάφορα Κυπριακά πιάτα

per person /
κατ' άτομο

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

International Dishes

56. BEEF BURGER / ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 17.60

100% pure ground prime beef steer, served on a sesame bun with bacon, melted mozzarella cheese, tomatoes, onion & BBQ sauce, served with hand cut chips. / Μπιφτέκι από 100% καθαρό μοσχαρίσιο κιμά, σερβίρεται σε σισαμένιο φρατζολάκι με μπέικον, λιωμένη μοτσαρέλα, ντομάτα, κρεμμύδι και BBQ σως. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες.

57. CHICKEN CURRY / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΥ 17.90

Succulent diced chicken breast served on a bed of rice, topped with lashings of medium hot madras curry sauce, served with french fries & mango chutney / Κοτόπουλο στήθος κομμένο σε κύβους με σάλτσα κάρυ, σερβίρεται με ρύζι και πατάτες τηγανιτές

58. BEEF CURRY / ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΥ 18.90

Diced Beef served on a bed of rice topped with lashings of medium hot madras curry sauce, served with french fries & mango chutney / Βοδινό κομμένο σε κύβους με σάλτσα κάρυ, σερβίρεται με ρύζι και πατάτες τηγανιτές

59. B.B.Q. PORK RIBS / ΧΟΙΡΙΝΑ ΡΙΠΣ 18.70

Full rack of ribs served in a delicious home made B.B.Q. sauce served with choice of potatoes & salad garnish / Ρίπς με νόστιμη σπιτίσια σάλτσα μπάρμπεκιου, σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα

60. CHILLI CON CARNE / ΤΣΙΛΙ ΚΟΝ ΚΑΡΝ 17.90

Minced beef with kidney beans, onions, bell peppers, chilli, tomato passata, served on a bed of rice, with french fries / Βοδινός κιμάς, φασόλια, κρεμμύδια, πιπέρια, τσίλι και ντομάτα

Pasta / Μακαρόνια

61. SPAGHETTI CARBONARA / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΠΟΝΑΡΑ 13.50

Spaghetti with diced bacon, white wine and fresh cream served with Parmigiano Reggiano cheese on the side / Σπαγγέτι με μπέικον, λευκό κρασί και φρέσκα κρέμα, σερβίρεται με τυρί παρμεζάνα

62. SPAGHETTI BOLOGNAISE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ 13.50

Spaghetti served with our home made meat bolognese sauce and parmesan cheese on the side Σπαγγέτι με κιμά και τυρί Παλμεσάν

63. PASTA PENNE MIX / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ (V) 13.50

Penne pasta in a garlic cream sauce with onions, mushrooms, bell peppers served with Parmigiano Reggiano cheese / Πέννες σε σάλτσα σκόρδου με κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπέρια, σερβίρονται με τυρί παρμεζιάνα

64. PASTA PENNE MIX WITH CHICKEN / ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14.75

Penne pasta in a garlic cream sauce with onions, mushrooms, bell peppers and diced chicken served with Parmigiano Reggiano cheese / Πέννες σε σάλτσα σκόρδου με κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπέρια, και κομμάτια κοτόπουλου, σερβίρονται με τυρί Παρμεζιάνα

65. SPAGHETTI NAPOLITANE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ (V) 12.75

In a tomato sauce with Tyme ,onion and Parmigiano Reggiano cheese Σε σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια και τυρί παρμεζιάνα

66. PASTA PENNE ARABIATA / ΠΕΝΝΕΣ ΑΡΑΠΙΑΤΑ (V) 12.85

In tomato sauce with a hint of garlic, olive oil, chili Tyme and Oregano Σε σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, ελαιόλαδο, τσίλι και ρίγανι

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Salads Main Courses

All our salads are a mixture of a Romaine Lettuce, Rocket, Lollo Rosso with cherry tomatoes, onions, bell pepper, kalamata olives and pieces of cucumbers. Choose one of our homemade salad dressings (Creamy French dressing, Balsamic Vinaigrette, Honey mustard dressing, Caesar dressing, Rose Marie sauce)

- | | |
|--|--------------|
| 67. SALMON SALAD | 20.90 |
| Fresh Norwegian salmon fillet grilled with a little virgin olive oil. / Φρέσκο φιλέτο σολωμού Νορβηγίας στη σχάρα με λίγο παρθένο ελαιόλαδο. | |
| 68. SIRLOIN STEAK SALAD | 27.00 |
| A classic cut full of flavour. Sauce with virgin olive oil and butter. / Κλασσικό στέικ που σερβίρεται με φρέσκο λάδι και βούτυρο. | |
| 69. GRILLED CHICKEN BREAST SALAD | 17.00 |
| Succulent chicken breast grilled to perfection. / Στήθος κοτόπουλου ψημένο στη σχάρα. | |
| 70. PRAWNS SALAD | 21.80 |
| 8-9 pieces cleaned & peeled with tail on. Lemon or garlic butter / Καθαρισμένες γαρίδες με λεμόνι ή σκορδοβούτυρο. | |
| 71. HALLOUMI SALAD (V) | 15.50 |
| Cypriot Halloumi cheese sliced & special deep fried / Τηγανητό χαλλούμι σερβιρισμένο σε φέτες | |
| 72. CHEDDAR CHEESE (V) | 15.50 |
| A mature classic Cheddar cheese | |

Add croûtons or grated Parmesan cheese to your salad with an additional price of €1.50. / Πρόσθεσε κρουτόν ή παρμεζάνα στη σαλάτα με επιπλέον χρέωση €1.50/ανά υλικό.

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Kids Menu

73. FISH FINGERS* / ΨΑΡΟΔΑΚΤΥΛΑ* **8.90**

Served with chips and vegetables / Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά

74. SAUSAGES* / ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ* **8.90**

Served with chips and vegetables / Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά

75. BEEFBURGER* CHIPS / ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΒΟΔΙΝΟ* **8.90**

Served with chips and vegetables / Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά

76. CHICKENBURGER* CHIPS / ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ* **8.90**

Served with chips and vegetables / Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά

77. CHICKEN NUGGETS* / ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ* **8.90**

Served with chips and vegetables / Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά

* Frozen Food / * Καταψυγμένα



V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές



Dessert/Επιδόρπιο

- | | |
|--|-------------|
| 78. BLUEBERRIES PIE / ΠΙΤΤΑ ΜΕ BLUEBERRIES | 7.50 |
| Homemade served with fresh cream or ice cream / Σπιτικό γλύκισμα με φρέσκα κρέμα ή παγωτό | |
| 79. APPLE PIE / ΜΗΛΟΠΙΤΤΑ | 7.50 |
| Served with fresh cream or ice cream / Σερβίρεται με φρέσκα κρέμα ή παγωτό | |
| 80. FRESH STRAWBERRIES / ΦΡΕΣΚΕΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ | 7.20 |
| (When available) served with sugar, fresh cream, or ice cream / Φρέσκες φράουλες εποχής με ζάχαρη, φρέσκα κρέμα ή παγωτό | |
| 81. CHOCOLATE LAVA CAKE / ΓΛΥΚΙΣΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | 7.50 |
| Served with vanilla ice cream, chocolate sauce / Γλύκισμα με γέμιση σοκολάτας, σερβίρεται με παγωτό και γαρνιτούρα σοκολάτας | |
| 82. HOMEMADE BLUEBERRY CHEESECAKE / ΣΠΙΤΙΚΟ ΤΣΕΙΣΚΕΙΚ | 7.50 |
| 83. HOMEMADE PANNA COTA / ΣΠΙΤΙΣΙΑ ΠΑΝΑΚΟΤΑ | 7.20 |
| Blueberries or Strawberry | |

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

Ice Cream/Παγωτό



L' ALTA GELATERIA



RICH DESIRE €8.25

Chocolate & Pistacchio ice cream, topped with cream, chocolate ruben & chocolate powder



MIDNIGHT MINT €8.25

Mint chocolate & Vanilla ice cream with chocolate sauce & chocolate bits



CHOC O NUT €8.25

Chocolate & Vanilla ice cream with chocolate sauce, crushed nuts, cream & chocolate bits



CREATE YOU OWN COUPE

1 SCOOP €3.50
2 SCOOPS €5.50
3 SCOOPS €7.50



NEOPOLITAN €8.25

Strawberry, Vanilla & Chocolate ice cream with chocolate sauce, cream & cigar russie



CAFFÉ MOCHA

De luxe coffee ice cream With that hint of chocolate



VANILLA

Premium vanilla ice cream With real vanilla



MENTA

Refreshing mint ice cream with chocolate bits



CHOCOLATE

Premium chocolate creamy Ice cream



FOREST FRUIT SORBET

Refreshing assorted forest fruits blended into a delicious ice cream



FRAGOLA

A creamy, refreshing, fruity strawberry Ice cream



PISTACHIO

A creamy, nutty ice cream with real pistachio bits

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

SMIRNOFF

— SODA LIME —

SMASH

TRY
SMIRNOFF,
SODA AND
A BURST OF
FRESH LIME



