



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, Google & 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!

Starters/Ορεκτικά

- 1. SOUP OF THE DAY / ΣΟΥΠΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ (V)** **4.95**
Chef's home made soup please ask waiter for today's / Σούπα του Μάγειρα, παρακαλώ ρωτήστε το σερβιτόρο
- 2. PRAWN SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** **7.45**
Delicious prawns served on a bed of crisp shredded lettuce with Rose Marie sauce and garnish / Σερβίρονται με Rose Marie σως
- 3. PATÈ / ΠΑΤΕ** **7.40**
Chef's home made country style smooth chicken liver pate, toast & crisp salad garnish with cranberry sauce / Σπιτικό πατέ από συκώτι κοτόπουλου, σερβιρισμένο με τοστ και κράμπερυ σος
- 4. HALLOUMI & ROCKET / ΧΑΛΛΟΥΜΙ & ΡΟΚΑ (V)** **6.90**
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** **7.10**
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** **7.95**
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/ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΚΟΡΔΟΥ (V)** **7.80**
Saute mushrooms, white wine and garlic cream sauce / Σωταρισμένα μανιτάρια με σάλτσα σκόρδου & κρέμας
- 8. BUFFALO CHICKEN WINGS / ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ** **7.65**
Coated in savory 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 σκορδάτη μαγιονέζα
- 9. SPRING ROLLS (V)** **7.30**
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)** **7.70**
Served with a chilli sauce, hot or sweet or garlic mayonnaise dip / Σερβίρονται με καυτερή σάλτσα ή σκορδάτη μαγιονέζα
- 11. MUSSELS / ΜΥΔΙΑ** **7.90**
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

V = Vegetarian

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

Dips & Bread

12. **GARLIC BREAD WITH MELTED MOZARELLA CHEESE** 6.75
ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ (V)
13. **GARLIC BREAD / ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ (V)** 4.95
14. **TZANTZIKI / ΤΖΑΝΤΖΙΚΙ (V)** 4.65
Yoghurt, mint & cucumber with pita bread / Γιαούρτι, δυόσμο και αγγούρι και πίτα
15. **TYROKAFTERI/ ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΙ (V)** 4.65
Feta cheese, chilli with pita bread / Φέτα, τσίλι και πίτα
16. **TARAMOSALATA / ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ (V)** 4.65
Fish roes, olive oil & lemon juice with pita bread/αυγοτάραχο με λάδι ελιάς και φρέσκο χυμό λεμονιού και πίτα
17. **KALAMATA OLIVES BLACK OR GREEN /** 4.60
ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΜΑΥΠΕΣ Η ΠΡΑΣΙΝΕΣ (V)

EXTRA PITTA BREAD 1.00 each

EXTRA BREAD ROLLS 0.30 each

Salad Starters

18. **GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (V)** 5.95
Tomatoes, cucumber, onion, feta cheese and olives / Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα και ελιές
19. **CAESAR SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ (V)** 5.85
Romaine lettuce, grated parmesan cheese, croutons and caesar dressing /
Μαρούλι, παρμεζάνα, κρουτόνς και σως του καίσαρα
20. **CHERRY TOMATOES & MIX LETTUCE SALAD / ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ** 5.75
ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ (V)
Rucola, cherry tomatoes salad with rocket and croutons / Ρουκούλλα, ντοματίνια και σαλάτα μαρούλι
21. **TOMATOES, ONION, FETTA & FRESH PARSLEY SALAD /** 6.90
ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΦΕΤΑ & ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ (V)
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** **14.50**
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** **17.65**
Grilled to perfection with garlic or lemon herb butter / Στη σχάρα με βούτυρο σκόρδου ή βούτυρο λεμονιού
24. **FILLETED FISH / ΨΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ (*)** **16.80**
Skinned boned & filleted, grilled with lemon butter / Ψάρι φιλέτο στην σχάρα με λεμόνι και βούτυρο
25. **KALAMARI RINGS / ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΡΟΔΕΛΕΣ (*)** **15.55**
Cut into rings, tossed in flour & fried / Τηγανιτές ροδέλες καλαμαριού
26. **FRESH KALAMARI WHOLE / ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ** **21.10**
Grilled With olive oil & a splash of fresh lemon / Ολόκληρο στην σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι
27. **PRAWNS / ΓΑΡΙΔΕΣ (*)** **21.20**
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 (*)** **21.20**
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 (*)** **20.20**
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 (*)** **21.60**
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** **21.20**
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** **49.00**
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), mash or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salads.
Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με πατάτες πουρέ, πατάτες οφτές ή Τηγανιτές & φρέσκα χορταρικά ή σάλτσα

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

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

Steaks & Meats

33. **BLUEBERRIES SPECIAL / BLUEBERRIES ΣΠΕΣΙΑΛ (250gr)** **32.20**
Fillet steak cooked in Sorry! Secret recipe!! / Στέικ φιλέτο μαγειρεμένο σε.....Συγνώμη! Μυστική συνταγή
34. **FILLET PEPPER STEAK / ΣΤΕΪΚ ΠΙΠΕΡΑΤΟ (250 gr)** **30.20**
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)** **30.20**
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)** **30.20**
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)** **62.60**
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)** **28.20**
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** **24.30**
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** **27.50**
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** **21.80**
Slow roasted lamb shank, roasted also with garlic, onion, rosemary and seasoned. Served with our special lamb gravy. / Σιγοψημένο κότσι αρνιού μαζί με δεντρολίβανο, σκόρδο, κρεμμύδι και μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρεται με την ιδανική μας σάλτσα αρνιού.
42. **PORK CHOP / ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ** **15.40**
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** **44.00**
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, served with rice, choice of jacket potatoes or hand cut chips, served with salad

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

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με πατάτες πουρέ, πατάτες οφτές ή Τηγανιτές & φρέσκα χορταρικά ή σάλτσα

Poultry/Πουλερικά

44. **CHICKEN MARSALA / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΣΑΛΑ** **17.40**
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** **17.40**
Succulent chicken breast sauté in butter with cream cheese, prawns, white wine & dill / Στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο με βούτυρο, cream cheese, γαρίδες, λευκο κρασί και άνηθο
46. **SMOTHERED CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΥΡΙ** **17.40**
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** **21.60**
Duck Breast served with Chef's rich tangy orange sauce / Σερβίρεται με σάλτσα πορτοκαλιού
48. **CHICKEN BLUE CHEESE** **17.40**
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), mash or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salads.

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με πατάτες πουρέ, πατάτες οφτές ή Τηγανιτές & φρέσκα χορταρικά ή σάλτσα

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

Cyprus Dishes

49. **MOUSSAKA / ΜΟΥΣΑΚΑΣ** **17.20**
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)** **16.90**
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** **18.60**
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** **17.40**
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** **17.40**
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 / ΜΙΝΙ ΜΕΖΕΔΕΣ** **21.50**
(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 / ΜΕΖΕΔΕΣ** (minimum 2 persons / ελάχιστο 2 άτομα) **26.00**
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** **17.40**
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** **17.40**
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** **18.20**
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** **17.70**
Full rack of ribs served in a delicious home made B.B.Q. sauce served with choice of potatoes & salad garnish / Ριπς με νόστιμη σπιτίσια σάλτσα μπάρμπεκιου, σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα
60. **CHILLI CON CARNE / ΤΣΙΛΙ ΚΟΝ ΚΑΡΝ** **17.40**
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** **12.95**
Spaghetti with diced bacon, white wine and fresh cream served with Parmigiano Regiano cheese on the side / Σπαγγέτι με μπέικον, λευκό κρασί και φρέσκα κρέμα, σερβίρεται με τυρί παρμεζάνα
62. **SPAGHETTI BOLOGNAISE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ** **12.95**
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)** **12.95**
Penne pasta in a garlic cream sauce with onions, mushrooms, bell peppers served with Parmigianno Reggiano cheese / Πέννες σε σάλτσα σκόρδου με κρεμμύδια,μανιτάρια, πιπέρια, σερβίρονται με τυρί παρμεζιάνα
64. **PASTA PENNE MIX WITH CHICKEN ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** **14.20**
Penne pasta in a garlic cream sauce with onions, mushrooms, bell peppers and diced chicken served with Parmigianno Reggiano cheese / Πέννες σε σάλτσα σκόρδου με κρεμμύδια,μανιτάρια, πιπέρια, και κομμάτια κοτόπουλου, σερβίρονται με τυρί Παρμεζιάνα
65. **SPAGHETTI NAPOLITANE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ (V)** **12.10**
In a tomato sauce with Thyme, onion and Parmigiano Regiano cheese / Σε σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια και τυρί παρμεζάνα
66. **PASTA PENNE ARABIATA / ΠΕΝΝΕΣ ΑΡΑΠΙΑΤΑ (V)** **12.20**
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 | 19.90 |
| 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 | 23.95 |
| A classic cut full of flavour. Sauce with virgin olive oil and butter. /
Κλασικό στέικ που σερβίρεται με φρέσκο λάδι και βούτυρο. | |
| 69. GRILLED CHICKEN BREAST SALAD | 16.50 |
| Succulent chicken breast grilled to perfection. /
Στήθος κοτόπουλου ψημένο στη σχάρα. | |
| 70. PRAWNS SALAD | 21.10 |
| 8-9 pieces cleaned & peeled with tail on. Lemon or garlic butter /
Καθαρισμένες γαρίδες με λεμόνι ή σκορδοβούτυρο. | |
| 71. HALLOUMI SALAD (V) | 14.90 |
| Cypriot Halloumi cheese sliced & special deep fried /
Τηγανητό χαλλούμι σερβιρισμένο σε φέτες | |
| 72. CHEDDAR CHEESE (V) | 14.90 |
| 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*** **7.90**
Served with chips and vegetables /
Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
74. **SAUSAGES*** / **ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ*** **7.90**
Served with chips and vegetables /
Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
75. **BEEFBURGER* CHIPS / ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΒΟΔΙΝΟ*** **7.90**
Served with chips and vegetables /
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
76. **CHICKENBURGER* CHIPS / ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ*** **7.90**
Served with chips and vegetables /
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
77. **CHICKEN NUGGETS*** / **ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΣ*** **7.90**
Served with chips and vegetables /
Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά

* Frozen Food / * Καταψυγμένα



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



Dessert/Επιδόρπιο

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 78. BLUEBERRIES PIE / ΠΙΤΤΑ ΜΕ BLUEBERRIES | 7.20 |
| Homemade served with fresh cream or ice cream /
Σπιτικό γλύκισμα με φρέσκα κρέμα ή παγωτό | |
| 79. APPLE PIE / ΜΗΛΟΠΙΤΤΑ | 7.20 |
| Served with fresh cream or ice cream /
Σερβίρεται με φρέσκα κρέμα ή παγωτό | |
| 80. FRESH STRAWBERRIES / ΦΡΕΣΚΕΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ | 6.95 |
| (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 | 7.20 |
| Served with vanilla ice cream, chocolate sauce / Γλύκισμα με γέμιση
σοκολάτας, σερβίρεται με παγωτό και γαρνιτούρα σοκολάτας | |
| 82. HOMEMADE BLUEBERRY CHEESECAKE /
ΣΠΙΤΙΚΟ ΤΣΕΙΣΚΕΙΚ | 6.95 |
| 83. HOMEMADE PANNA COTA / ΣΠΙΤΙΣΙΑ ΠΑΝΑΚΟΤΑ
(Blueberries or Strawberry) | 6.95 |

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

Ice Cream/Παγωτό



L' ALTA GELATERIA



RICH DESIRE €7.25
Chocolate & Pistacchio ice cream, topped with cream, chocolate ruben & chocolate powder



MIDNIGHT MINT €7.25
Mint chocolate & Vanilla ice cream with chocolate sauce & chocolate bits



CHOC O NUT €7.25
Chocolate & Vanilla ice cream with chocolate sauce, crushed nuts, cream & chocolate bits

**CREATE YOUR OWN
COUPE**

1 SCOOP €3.00
2 SCOOPS €5.00
3 SCOOPS €7.00



NEOPOLITAN €7.25
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



Beverages

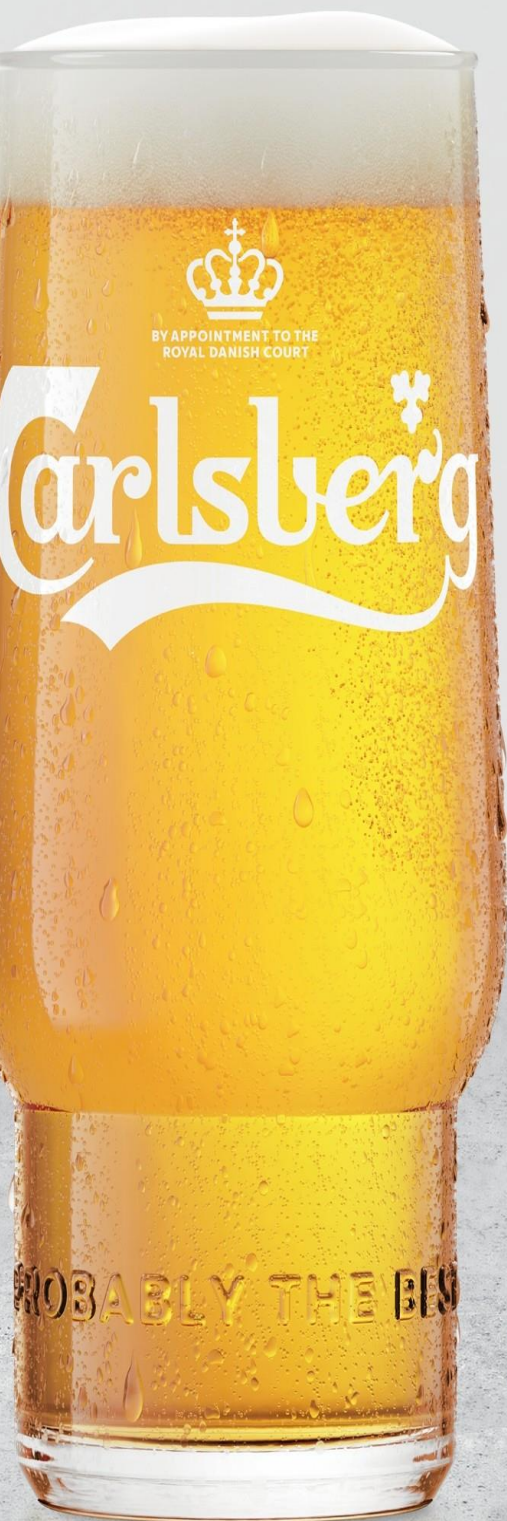
NEW GORDON'S PINK GIN

GIN MEETS BERRIES



GORDON'S
PREMIUM PINK








Draught Beers

	€	
LEON PINT (55cl)	3.85	
KEO PINT (55cl)	3.95	
LEON HALF PINT (25cl)	2.60	
KEO HALF PINT (25cl)	2.70	

Local Beers

CARLSBERG (33cl)	3.25	
LEON (33cl)	3.25	
KEO (33cl)	3.25	
CARLSBERG 0.0 (non alcoholic) (33cl)	3.25	
SANDY WEISS (33cl)	3.50	



Imported Beers

MYTHOS (33cl)	4.30	
KRONENBOURG 1664(33cl)	4.30	
CORONA (33cl)	4.80	

Ciders

SOMERSBY (33cl)	4.75	
MAGNERS IRISH CIDER (33cl)	4.85	
KOPPABERG (33cl)	4.75	
STRONGBOW CIDER (27.5cl)	4.55	

Soft Drinks

SOFT DRINKS (45cl)	4.00	
SOFT DRINKS (25cl)	2.60	
FRUIT JUICE (45cl)	4.00	
SURGIVA STILL MINERAL WATER (75cl)	3.70	
SURGIVA SPARKLING WATER (25cl)	3.00	
SURGIVA SPARKLING WATER (75cl)	4.90	
MILKSHAKES WITH ICE CREAM (45cl)	5.00	
FEVER TREE TONIC WATER	3.75	
Elderflower / Gingerbeer / Naturally Light (20cl)		

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

KYPEROUNDA WINERY



Wines/Κρασιά

Local Red Wines (75cl)

	€
BLUEBERRIES RED Smooth	18.90
KYPEROUNDA PSILA KLIMATA Cabernet Sauvignon / red-dry	28.00
KYPEROUNDA SKOPOS Shiraz / red-dry	28.00
KYPEROUNDA ANDESITIS red dry - blended	20.50
BOUTARI AGIORGITIKO (GR)	22.50
EZOUSA MARATHEFTICO-SYRAH-MOURVEDRE red dry - smooth	18.90



Local White Wines (75cl)

BLUEBERRIES WHITE a crisp light wine	18.90
KYPEROUNDA PETRITIS Xynisteri / white dry crisp, long after taste	20.50
KYPEROUNDA ALIMOS Chardonnay / aromas of vanilla, yellow fruits	28.00
BOUTARI MOSCHOFILERO (GR) white dry aromatic	22.50
EZOUSA XYNISTERI white-dry	19.50
THISBE medium fruity white	17.80
KOLIOS IRIS Spourtiko - white dry	23.50



Local Rose Wines (75cl)

BLUEBERRIES ROSE dry	18.90
KYPEROUNDA ROSE semi-dry rose wine excellent as an aperitif	20.90
EZOUSA MARATHEFTIKO	21.00

Village Wine By The Carafe

FULL CARAFE (100cl) dry red or white, medium red or white	14.00
½ CARAFE (50cl) dry red or white, medium red or white	7.00
GLASS OF VILLAGE WINE (25cl)	4.10

Imported White Wines (75cl)

€

BLOSSOM HILL CALIFORNIA crisp & fruity	18.00
CONOSUR BICICLETTA CHARDONNAY Chilean fruity Is a pleasant and fresh wine, very balanced, with a great acidity	19.50
CONOSUR BICICLETTA SAUVIGNON BLANC elegant and freshness	19.50
WOLF BLASS E.H. SAUVIGNON BLANC high acidity	22.00
WOLF BLASS E.H CHARDONNAY soft wine / medium body	22.00
TERRA SERENA PINOT GRIGIO everyday wine perfect as an aperitif	22.00



Imported Red Wines (75cl)

BLOSSOM HILL CALIFORNIA Smooth & fruity wine	18.00
CONOSUR BICICLETTA MERLOT Chilean fruity & soft wine	19.50
WOLF BLASS SHIRAZ bright/ aromatic/ soft tannins	22.50
WOLF BLASS Y.L CABERNET SAUVIGNON smooth /rich flavour dark plumm /blackberry/chassis	29.90
BV CALIFORNIA MERLOT red fruits aromas /soft tannins	28.90
CASTELLO CHIANTI CLASSICO Full bodied wine, sweet herbs	29.90
CONOCUR BICICLETTA CABERNET SAUVIGNON a well balanced wine	19.50



Imported Rose Wines (75cl)

BLOSSOM HILL Juicy & fresh	18.00
THE PALE ROSE Chilean pale & smooth rose wine	25.00
MATEUS ROSE Portuguese medium rose	17.50
LAMBRUSCO	17.50
WHISPERING ANGEL	29.90



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

BOUTARI



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

Wine by the Glass

	€
BIANCONERO SPARKLING (Moscato Hamburg) Greece (White or Rose)	9.00
BOUTARI MOSCHOFILERO Greek White Dry Wine 18,7cl	6.50
BOUTARI AGIORGITIKO Greek Red Dry Wine 18,7cl	6.50
B&G CUVÉE ROSE pleasant pale rose wine 18,7cl	6.50
GRANDE VENTO PROSECCO 18,7cl	7.20
MATEUS ROSE 18,7cl	6.50
PERSEFONI Xinisteri White Dry Wine 18,7cl	5.50
SAINT FOTIOS Maratheftiko Red Dry 18,7cl	5.50



Champagne & Sparkling Wines (75cl)

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL 20cl	35.00
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	95.00
MOËT IMPÉRIAL ROSE	120.00
VEUVE CLIQUOT	95.00
GRANDE VENTO PROSECCO	24.00
SCHLOSS KUPFENBERG	24.00
BLOSSOM HILL SPARKLING ROSE	20.00
CHANDON GARDEN SPRITZ	32.00





Captain Mojito



Captain Colada

Classic Cocktails

SMIRNOFF COSMOPOLITAN

A delicate, citrusy cocktail with cranberry juice and Smirnoff Vodka.

6.25



LONG ISLAND ICE TEA

A sweet cocktail made with Smirnoff Vodka, Jose Cuervo Tequila, Gordon's Gin, Captain Morgan White Rum, Triple Sec, Cola and sour on the rocks. It's tea time!

6.75

CAPTAIN MOJITO

Captain Morgan White Rum, mint, soda water, lime and more mingle together for a refreshingly fresh flavour that's straight out of the Caribbean.

6.75 

MARGARITA

Taste the invigorating combination of Jose Cuervo Tequila and triple sec with fresh lime juice.

6.35 

CAPTAIN COLADA

Sweet and creamy tropical drink. Captain Morgan Original Spiced Gold, coconut cream & pineapple juice do a little dance in your glass.

6.35

STRAWBERRY DAIQUIRI

A delicious mix of strawberries, Captain Morgan White Rum and lime. The perfect desert island cocktail.

6.35

TANQUERAY GIN & TONIC

A classic G&T made with Tanqueray Gin, crisp tonic water, fresh lime wedges & mint for a citrusy, refreshing taste.

6.35



SMIRNOFF MOSCOW MULE

This iconic drink combines Smirnoff vodka, ginger beer, lime juice and ice, garnished with a slice or wedge of lime.

6.75

GORDON'S GIN BLOSSOM

A refreshing mix of Gordon's Gin with cranberry and apple juice.

6.35



DARK N' STORMY

A delicious & refreshing highball cocktail made with Captain Morgan Dark rum and ginger beer.

6.75

SMIRNOFF ESPRESSO MARTINI

A rich and creamy but bitter blend of freshly-brewed coffee espresso, Smirnoff No.21 vodka, coffee liqueur and sugar syrup.

6.35

WOO-WOO

An 80's Archers classic with Smirnoff vodka and cranberry juice - served crisp and dry, with a refreshing taste.

6.35

GORDON'S PINK & TONIC

A Pink twist on the classic G&T, crafted to balance the taste of gin with the sweetness of mixed berries with the tang of redcurrant.

6.35

APEROL SPRITZ

Aperol is an infusion of herbs and roots with two of its most distinctive flavours being oranges and rhubarb. Bright orange in colour and with a combination of sweet liqueur and Prosecco, it's refreshing with a bitter-sweet after taste.

6.50



BRANDY SOUR

brandy lemon squash, bitters, soda

5.50

BLUEBERRIES SPECIAL

sorry secret recipe

6.50

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

Smirnoff Moscow Mule



Tanqueray Sevilla Spritz



Brand Signature Cocktails

TANQUERAY SEVILLA SPRITZ

Tanqueray Flor de Sevilla gin, soda water and prosecco. A sparkling cocktail with zesty and fruity notes.

8.20



PERFECT MARTINI

A modern take on the classic martini, made with the world's best gin, Tanqueray No. TEN.

8.90

PIMM'S CUP

Pimm's is mixed with Lemonade in this crisp, fruity cocktail.

8.20

HUGO REDEFINED

Light and refreshing, with hints of floral, citrus and mint.

8.90

CAPTAIN'S MAI TAI

Captain Morgan Spiced with notes of orange, almond and citrus.

8.20



BELVEDERE CHERRY SPRITZ

A refreshing spritz cocktail made with Belvedere, an extraordinary vodka of distinct taste and character. Belvedere made from Polish rye, purified water and contains zero additives.

8.90



Non-Alcoholic Cocktails

SPICE & AROMATIC TONIC

A simple aromatic, non-alcoholic cocktail made with Seedlip Spice 94 & Fever Tree Aromatic Tonic.

7.50



PANOMA

A refreshing non-alcoholic cocktail made with Seedlip Spice 94, grapefruit Juice & soda.

7.50

SPICE & TONIC

Non-alcoholic cocktail made with Seedlip Spice 94 & Indian tonic.

7.50

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

Fun Cocktails

5.95

PORN STAR MARTINI

Smirnoff Vanilla is shaken with passionfruit, and served with bubbles on the side in this delicious, fruity modern classic.

GANG BANG

white wine, Smirnoff, Cointreau, lemon squash, blackcurrant, soda

BETWEEN THE SHEETS

brandy, triple-sec, white rum, fresh lemon

SLOE COMFORTABLE SCREW

Smirnoff vodka, gin, southern comfort, orange juice

WET DREAM

Cointreau, ouzo, orange juice, cream

FREDDIE FUDPUCKER

Jose Cuervo tequila, Galliano, orange juice

BARMAN'S SUPRICE???

The management does not take any responsibility

SEX WITH BARMAN

Smirnoff vodka, Archers, kiwi, orange juice, grenadine.

ORGASM

cream de cacao, amaretto, triple-sec, & light cream

LEGSREADER

kiwi, white rum, Malibu, pineapple juice soda

SEX ON THE BRAIN

Peach Snapp's, vodka, Midori, pineapple juice, orange juice, sloe gin

SLOE PASSIONATE KISS

southern comfort, peach schnapps, sloe gin & pineapple juic



Whisky Ordinary ^(4Cl)

JOHNNIE WALKER RED LABEL

J&B

BELLS

WHITE HORSE

FAMOUS GROUSSE

BUSHMILLS (Irish)

€

4.75

4.75

4.75

4.50

4.75

4.75



Deluxe Whisky ^(4Cl)

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

CHIVAS

JOHNNIE WALKER BLONDE

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL

6.15

6.15

6.00

8.00

9.00



Single Malt Whisky ^(4Cl)

CARDHU (12YRS)

TALISKER (12YRS)

LAGAVULLIN (16YRS)

8.50

8.50

12.00

CARDHU

TALISKER

LAGAVULLIN

Bourbon ^(4Cl)

WILD TURKEY

JACK DANIELS

4.50

4.50



Vodka ^(4Cl)

SMIRNOFF

GLENS

ABSOLUT

4.50

4.25

4.50



Premium Vodka ^(4Cl)

BELVEDERE

GREY GOUSE

8.00

8.00



If you would like a mixer is an additional €1.75
and premiummixer (Fever Tree) €3.00

Gin (4Cl)



TANQUERAY LONDON DRY GIN	5.50
TANQUERAY TEN	7.50
GORDONS GIN	4.50
GORDONS PINK	5.50
GORDONS SICILIAN LEMON	5.50
GORDONS MEDITERRANEAN ORANGE	5.50
BOMBAY SAPPHIRE GIN	5.00
BULLDOG GIN	5.50
GLENS GIN	4.25



Rum (4Cl)

CAPTAIN MORGAN (WHITE / SPICED / BLACK)	4.50
BACARDI RUM	4.50
EMINENTE RESERVA 7Y0 (Premium rum)	7.50
GLENS RUM (DARK OR WHITE)	4.25



Tequila (4Cl)

JOSE CUERVO TEQUILA (Silver or Gold)	5.50
TEQUILA	4.50
VOLCAN REPOSADO	6.50

€



Zivania (4Cl)

ZIVANIA	4.50
---------	------

Liqueurs (4cl)

BAILEYS	5.00
SAMBUCCA	5.00
TIA MARIA	5.00
DISARONNO AMARETTO	5.25
DRAMBUIE	5.25
BENEDECTINE	5.50
GRAND MARNIER	5.50
AVERNA AMARO	5.00
ARCHERS PEACH SCHNAPPS	5.00
SOUTHERN COMFORT	5.00
JAGERMEISTER	4.80
MALIBU	5.25



If you would like a mixer is an additional €1.75 and premium mixer (Fever Tree) €3.00

Aperitif's (4cl)



CAMPARI
APEROL
PIMMS
CYNAR
MARTINI (BIANCO, ROSSO, DRY)
OUZO 12
PLOMARI
TSIPOYRO

4.90 **CAMPARI**

4.90 **APEROL**
SPRITZ

4.90

4.90

4.90

4.50

4.50

4.50



Cognacs & Brandies (5cl)



HENNESSY VS
HENNESSY VSOP
HENNESSY X.O
COURVOISIER
FIVE KINGS BRANDY
METAXA 7 STAR BRANDY
METAXA 5 STAR
LOCAL BRANDY (V.S.O.P)

€

9.20

9.50

24.50

8.20

6.50

6.95

5.50

4.95


Hennessy

If you would like a mixer is an additional €1.75 and premium mixer (Fever Tree) €3.00

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

Coffees

€

CAFE LATE

4.10

top quality ground coffee topped with frothy steamed milk

CAFE AMERICANO

3.95

a shot of espresso topped with hot water

CAFE MOCCHA

4.20

cappuccino blended with chocolate syrup topped with whipped cream & chocolate flakes

ESPRESSO

3.50

single service of espresso served in a demitasse cup

CAPUCCINO

4.25

a single service of espresso topped with steamed milk and stiff foam with a dust of chocolate

FLOATER COFFEE

4.00

top quality coffee served in a glass with a layer of floating cream

DECAFFEINATED COFFEE

4.00

top quality decaffeinated coffee topped with your choice of steamed milk or hot water

GREEK COFFEE

3.00

Greek coffee is a strong rich brew made from a fine grind of specially roasted beans

Liqueurs Coffees

Coffee in a glass decadently served with a liqueur of your choice, with brown sugar and a lavish topping of cream

IRISH with Irish whisky

5.50

CALYPSO with Tia Maria

5.50

JAMAICAN with dark Rum

5.50

PARISIENNE with Brandy

5.50

RIVIERA with Cointreau

5.50

MONKS with Benedictine

5.50



