
grill room

FINE FOOD & WINE

The house of prime cuts of meat from around the world, as well as fish and poultry, cooked in the world famous Jospet grill/oven, known to bring out the qualities of each carefully sourced. The champion sommelier of Cyprus will guide you through the international wine list, to make your dinner a perfectly balanced meal.

Ο χώρος με τα πιο εξαιρετικά κομμάτια κρέατος από όλο τον κόσμο καθώς επίσης ψάρια και πουλερικά, μαγειρεμένα στον παγκοσμίου φήμης φούρνο/σχάρα Jospet, ο οποίος αναδεικνύει την ποιότητα του κάθε συστατικού.

Η πρωταθλήτρια Οινοχόος του Ξενοδοχείου μας, θα σας καθοδηγήσει μέσω της διεθνούς λίστας κρασιών για να έχετε ένα απόλυτα ισορροπημένο δείπνο.



Our menu is created with responsibly sourced produce by certified suppliers.

A
AMATHUS
BEACH HOTEL

Salads

Asian Beef Salad/

Ασιάτικη Σαλάτα με βοδινό κρέας **27.00**

*Allergens (5, 7, 14)

Marinated beef/ Sucrine lettuce/ Asian truffle vinaigrette

Μαριναρισμένο βοδινό κρέας/ Μαρούλια Sucrine/ Ασιατική Βινεγκρέτ με τρούφα

Garden Herb Salad/

Πράσινη Σαλάτα με Αρωματικά **20.00**

*Allergens (1, 5, 8, 14)

Crispy greens with mustard dressing

Τραγανά χόρτα με dressing μουστάρδας

Signature Caesar Salad/

Σαλάτα του Καίσαρα **24.00**

*Allergens (2,3, 4, 5, 8, 10, 13, 14)

Baby lettuce/ Parmesan/ Pancetta/ Ceasar dressing

Μαρούλι Παρμεζάνα/ Πανσέτα/ Dressing ceasar

Topped with: / Με την προσθήκη: **32.00**

Prawns/ Γαρίδες

*Allergens (2,3, 4, 5, 8, 10, 13, 14)

Starters

Beef Tacos Tartare (3 pieces)/ 27.00

Βοδινά Τάκος Ταρτάρ (3 τεμ.)

*Allergens (1, 5, 9, 14,)

Beef tartare/ Pickles

Βοδινό ταρτάρ/ Πίκλες

Warm Beef Tacos (3 pieces)/ 27.00

Βοδινά Τάκος (3 τεμ.)

*Allergens (4, 8, 9, 14)

Avocado/ Asian slaw/ Pickles

Αβοκάντο/ Ασιατική σαλάτα/ Πίκλες

“Burrata” 250gr 27.00

*Allergens (4, 6, 8, 14)

Marinated tomatoes/ Extra virgin olive oil/ Basil

Μαριναρισμένες ντομάτες/ Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο/ Βασιλικός

Home Oak Smoked Salmon/

Σπιτικός Καπνιστός Σολομός

*Allergens (3, 4 ,8 ,14)

Sour cream/ Lime/ Blinis

Ξινή κρέμα γάλακτος/ Λάιμ/ Μπλίνις

Duck Foie Gras/

Φουά Γκρά Πάπιας

*Allergens (4, 8, 9, 12, 14)

Pan fried/ Apple and pear/ Pistachio/ Brioche

Μήλο και αχλάδι/ Φιστίκι αγίνης/ Brioche

Culatello Classico/ Κουλατέλο 26.00

*Allergens (8)

Crispy bread/ Pickles

Τραγανό ψωμί/ Πίκλες

Smoked Angus Beef Carpaccio/ 27.00

Καπνιστό Καρπάτσιο Βοδινού «Angus»

*Allergens (4, 8, 9, 14)

Truffle cream/ Pecorino/ Baby artichokes

Κρέμα τρούφας/ Πεκορίνο/ Αγκινάρες

Angus Beef Tartare/

Βοδινό Ταρτάρ Angus 26.00

*Allergens (3, 5, 8, 9, 14)

Cured Egg Yolk

Served with grilled Sourdough bread

Παστωμένος κρόκος αυγού

Σερβίρεται με προζυμένιο ψωμί στο γκριλ

Beef Gyoza/ 27.00

Gyoza με βοδινό

*Allergens (4 ,7 ,8 ,13 ,14)

Soya/ Vinegar/ Sesame sauce

Σόγια/ Ξύδι/ Σάλτσα σουσάμι

Mushroom Risotto/

Ριζότο Μανιταριών 26.00

*Allergens (1,4)

Wild mushrooms/ Truffles/ Parmesan

Άγρια μανιτάρια/ Τρούφα/ Παρμεζάνα

Soup

Cream of Mushrooms Soup/

Σούπα Μανιταριών 14.00

*Allergens (1, 4, 8, 10)

Cream cheese/ Mushroom

Κρεμώδες τυρί/ Μανιτάρια

Beef

Beef Tenderloin/ Φιλέτο

-Argentina/ Αργεντινή 240gr 46.00

Grain-fed Black Angus (Εκτροφής Σιτηρών)

-USA/ Η.Π.Α 240gr 68.00

Corn-fed Premium Black Angus (Εκτροφής καλαμποκιού)

Rib-eye/ Μπριζόλα “Rib-eye” 350gr 58.00

USDA Prime Black Angus

Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής

Striploin/ “Striploin” φιλέτο κόντρα 300gr 44.00

USDA Prime Black Angus

Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής

Fillet Mignon “Diane”/ Φιλέτο Mignon “Diane” 200gr 44.00

Mushrooms/ Red wine/ Cream

Μανιτάρια/ Κόκκινο κρασί/ Κρέμα

T-bone 800gr 95.00

USDA Prime Black Angus

Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής

**Per 100gr/
Ανά 100γρ.**

Tomahawk 16.00

USDA Prime Black Angus

Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής

Rib on the bone/ Κοτολέτα Rib-eye 11.00

Australian Grain fed Black Angus

Βοδινό Αυστραλίας, εκτροφής Σιτηρών

Chateaubriand/ Σατομπριάν 25.00

USDA Prime Black Angus

Ανώτερης Ποιότητας Βοδινό Αμερικής

Burger

Black Angus Burger /

Μπιφτέκι “Black Angus” 280gr 34.00

*Allergens (4,5,8,9,13,14)

Mango ginger chutney/ Smoked mayonnaise/ Brioche

Με τσάτνευ από μάνγκο και τζίντζερ/ Καπνιστή μαγιονέζα/ Ψωμί brioche

Topped with / Επιπλέον:

Smoked fontina cheese / Καπνιστό τυρί φοντίνα 36.00

Medallion duck foie gras / Φουά γκρά πάπιας 40.00

Lamb

Marinated Lamb Chops/

Μαριναρισμένα Αρνίσια Παιδάκια 42.00

Pork

Purebred Iberico Tomahawk 42.00

Ιβηρικό Χοιρινό Tomahawk Purebred (Εκτροφής Βελανιδιάς)

Poultry

Corn-fed Baby Chicken/ 34.00

Κοτόπουλο (Εκτροφής Καλαμποκιού)

*Allergens (5, 14)

Marinated with olive oil and fresh herbs

Μαριναρισμένο με ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά

Duck Magret/ Στήθος Πάπιας 38.00

*Allergens (5, 14)

Carrots/ Duck jus with juniper berries

Καρότα/ Ζωμός πάπιας με μούρα

Fish & Shellfish

Norwegian Salmon / 42.00

Σολομός Νορβηγίας

*Allergens (3)

Lemon-butter sauce/ Capers/ Chives

Σάλτσα λεμονιού-βούτυρο/ Κάπαρη/ Σχοινόπρασο

Wild Jumbo Prawns (2 pcs) / 58.00

Άγριες Γαρίδες (2 κομμάτια)

*Allergens (2)

Pasta

Homemade Beef Tagliatelle/ 34.00

Σπιτικές Ταλιατέλες με βοδινό

*Allergens (1, 4, 8, 9, 12, 14)

Beef ragout/ Cream/ Truffles

Βοδινό Ραγού/ Κρέμα/ Τρούφες

Vegetarian Spaghetti / 27.00

Σπαγγέτι με Λαχανικά

*Allergens (1, 8, 9)

Tomato sauce/ Mushroom/ Broccoli/ Black olives/ Bell peppers

Σάλτσα ντομάτας/ Μανιτάρι/ Μπρόκολο/ Ελιές/ Πιπεριές

Lobster Tortellini/ 36.00

Τορτελίνια Αστακού

*Allergens (1, 3, 4, 8, 9, 14)

Fennel espuma/ Lobster bisque

Εσπούμα από φαινόκιο/ Ζωμός αστακού

Sides

Homemade Potatoes

8.00

- Hand-cut Fries / Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες
- Hand-cut Fries with Pecorino and Truffles/
Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες με Τρούφα και Πεκορίνο
*Allergens (4)
- Baked Potato/ Πατάτα στο Φούρνο
- Mashed Potato with Truffles/ Πουρέ Πατάτας με Τρούφα
*Allergens (4)

Vegetables

8.00

- Grilled Asparagus/ Σπαράγγια στο Γκρίλ
- Broccolini/ Μπρόκολι
- Grilled Vegetables/ Λαχανικά στο Γκρίλ
- Creamy Spinach with Crispy Parmesan/
Κρεμώδης Σπανάκι με Τραγανή Παρμεζάνα
*Allergens (4)
- Grilled Mushrooms/ Μανιτάρια στο Γρίλ
- Crispy Onions/ Τραγανά Κρεμμύδια
*Allergens (8)

ALL DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF SAUCE:

ΟΛΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΑΛΤΣΑΣ:

- Wild Mushrooms/ Άγριο Μανιτάρι *Allergens (4,5,8,14)
- Green Peppercorn/ Πράσινος Πιπερόκοκκος *Allergens (4,5,8,14)
- Bearnaise / Μπερνέζ *Allergens (4,8,9,14)
- Chimichurri / Τσιμιτσούρι *Allergens (14)
- Premium Mustards/ Μουστάρδες *Allergens (5,8,14)

Vegan

Garden Herb Salad/

Πράσινη Σαλάτα με Αρωματικά **20.00**

*Allergens (1, 5, 8, 14)

Crispy greens with mustard dressing

Τραγανά χόρτα με dressing μουστάρδας

Warm Asian Salad/ Ασιάτικη Σαλάτα

22.00

*Allergens (5, 14)

Sucrine lettuce/ Asian vinaigrette

Μαρούλια Sucrine/ Ασιατική Βινεγκρέτ

Mushrooms Soup/ Σούπα Μανιταριών

14.00

*Allergens (1)

Vegan Spaghetti/ Σπαγγέτι με λαχανικά

27.00

*Allergens (1)

Tomato sauce/ Mushroom/ Broccoli/ Black olives/ Bell peppers

Σάλτσα ντομάτας/ Μανιτάρι/ Μπρόκολο/ Ελιές/ Πιπεριές

Cauliflower Steak/ Κουνουπίδι στο Γκρίλ

27.00

*Allergens (1, 6, 7, 12)

Cauliflower puree/ Rice/ Pistachio/ Raisins

Πουρές από κουνουπίδι/ Ρύζι, Φιστίκι αγίνης/ Σταφίδες

Desserts

Signed Baked Alaska **19.00**

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Tiramisu gelato/ Cacao biscuit Crunchy coated waffle/ Hazelnut topped with oven-baked meringue

Παγωτό τιραμισού/ Μπισκότο κακάο/ Τραγανή επικαλυμμένη βάφλ/ Φουντούκι καλυμμένο με μαρέγκα στο φούρνο

Baked Cheesecake **18.00**

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Red fruits/ Caramel gelato

Κόκκινα φρούτα/ Καραμέλα παγωτό

Marinated Strawberries / Μαριναρισμένες φράουλες **18.00**

*Allergens (4, 8, 12, 14)

Citrus salad/ Strawberry sorbet

Σαλάτα εσπεριδοειδών/ Σορμπέ φράουλας

Chocolate Textures **18.00**

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Bitter chocolate tart/ Caramelized hazelnut/ Caramel sauce/ Chocolate gelato

Τάρτα μαύρης σοκολάτας/ καραμελωμένα Φουντούκια/ καραμέλα/ παγωτό σοκολάτας

Crunchy Mille-Feuille **18.00**

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Vanilla and caramel cream/ Madagascar vanilla gelato

Κρέμα βανίλιας και καραμέλας/ Gelato βανίλιας Μαδαγασκάρης

Fresh Seasonal Fruits / Φρέσκα Εποχιακά Φρούτα **18.00**

Selection of Fine Cheeses / Ποικιλία Τυριών **18.00**

*Allergens (6, 8, 12)

Sorbet (per scoop) / **3.50**

Mango/ Chocolate/ Strawberry/ Lemon

SET MENU I

“Burrata”

*Allergens (4, 6, 8, 14)

Marinated tomatoes/ Extra virgin olive oil/ Basil

Μαριναρισμένες ντομάτες/ Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο/ Βασιλικός

Culatello Classico/ Κουλατέλο

*Allergens (8)

Crispy bread/ Pickles

Τραγανό ψωμί/ Πίκλες

Mushroom Risotto/ Ριζότο Μανιταριών

*Allergens (1,4)

Wild mushrooms/ Truffles/ Parmesan

Άγρια μανιτάρια/ Τρούφα/ Παρμεζάνα

Argentina Fillet / Φιλέτο Αργεντινής

*Allergens (4, 5, 8, 14)

With wild mushroom sauce, baked potatoes, assorted grilled vegetables

Με σάλτσα άγριου μανιταριού, ψητές πατάτες, ποικιλία λαχανικών σχάρας

Crunchy Mille-Feuille

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Vanilla and caramel cream/ Madagascar vanilla gelato

Κρέμα βανίλιας και καραμέλας/ Gelato βανίλιας Μαδαγασκάρης

Coffee, Petit fours / Καφές, Γλυκομπουκίες

Per person/ Ανά άτομο

85.00

Minimum order two persons/Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων

Wine selection per course by our sommelier

35.00

Επιλογή κρασιών ανά πιάτο από την Οινοχόο μας

ALLERGENS INDEX

1. **CELERY**
This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.
2. **CRUSTACEANS**
Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans. Shrimp paste often used in Thai and south east Asian curries or salads, is an ingredient to look out for.
3. **FISH**
You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.
4. **MILK**
Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yogurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups and sauces. Its often split into casein in curds and BLG in whey.
5. **MUSTARD**
Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.
6. **PEANUTS**
Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why its sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.
7. **SOYA**
Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.
8. **WHEAT - GLUTEN**
Wheat (such as spelt and Khorasan wheat / Kamut), rye, barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, cous-cous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.
9. **EGGS**
Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.
10. **LUPIN**
Yes, lupin is a flower, but its also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.
11. **MOLLUSCS**
These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.
12. **TREE NUTS**
Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground), this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice cream, marzipan, (almond paste), nut oils and sauces.
13. **SESAME**
These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tachini. They are sometimes toasted and used in salads.
14. **SULPHUR DIOXIDE**
This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.