

массо polo experience

Every Sunday from 12.30 -15.00 hrs Adults €66 per person Children under 12 €32 per person

Specialities from Cyprus, the Middle East, Italy, China, and India, all complemented by our irresistible homemade desserts.

Some dishes, pastries and ice cream served in our restaurants may contain ingredients that may cause allergies (nuts, nut products, gluten, etc). Our Maitre and Chef de Cuisine on duty are at your disposal should you require any clarification as to the products used for the preparation of our à la carte menus, as well as for our breakfast, lunch and dinner buffets.

Gluten-free bread is available on request.

b = dishes suitable for vegetarians

= dishes suitable for vegans

PLATES TO SHARE & SALADS

Octopus

Grilled Mediterranean octopus, chickpea purée, caramelised shallots and fennel salad

€24 *Allergens (1, 4, 11, 14)

Black Shell Mussels

Sautéed with shallots, lemongrass, butter, white wine and fresh herbs €21

*Allergens (4, 11, 14)

Beef Carpaccio

Marinated artichokes, crispy celery, yuzu cream

€22 *Allergens (1, 4, 7, 13)

Crispy-fried Calamari

Crispy-fried baby calamari, red pepper and basil pesto, coriander, spring onions €19

*Allergens (1, 2, 4, 6, 8, 11)

Beetroot Tartare 🐘

Horseradish mayonnaise, roasted pecan nuts, balsamic yuzu vinaigrette $\in 17$

*Allergens (1, 5, 7, 12, 14)

Caesar Salad

Sucrine lettuce, pancetta, croûtons, parmesan cheese tossed in anchovy garlic dressing

€19

*Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)
Topped with:

Slow-cooked chicken breast €24

*Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14) Grilled prawns €27 *Allergens (2, 3, 4, 5, 8, 9, 14)

Greek Salad 🖗

Plum tomatoes, cucumber, green peppers, red onions, barley rusk, capers, feta cheese, extra virgin olive oil and oregano

> small €11 Large €18
>
> * Without feta cheese suitable for vegans *Allergens (4, 8)

Crab Salad

Crispy greens, cucumber, citrus, cashew nuts and sesame dressing €28

*Allergens (2, 5, 7, 9, 12, 13, 14)

Burrata Mozzarella 🕅

Marinated tomatoes, rocket pesto, pine nuts, balsamic, black olives

€21 *Allergens (1, 4, 6, 8)

Quinoa Salad

Crispy greens, glazed tofu with miso, avocado, orange dressing

€20 *Allergens (5, 7, 12, 14)

soups

Cream of Tomato



With croûtons and basil cream

€9 *Allergens (1, 4, 8, 14)

Roasted Cauliflower Soup In

Creamy cauliflower soup flavoured with coconut milk and drizzled with curry oil

€9 *Allergens (1, 8, 14)

SANDWICHES & WRADS

Toasted Ham and Cheese

Honey-cooked ham, provolone and cheddar cheese in sourdough bread €18 *Allergens (4, 5, 8, 9, 14)

Smoked Salmon Sandwich

Avocado, sour cream, capers, beetroot bread

€23 *Allergens (1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 14)

Falafel Wrap



Chicken Avocado Wrap

Wasabi mayonnaise, crispy lettuce and parmesan cheese €21 *Allergens (4, 5, 8, 9, 14)

Four Seasons Club

Slow-cooked chicken breast, crispy pancetta, egg, tomatoes, lettuce with mustard mayonnaise €21

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

Gluten-free bread is available on request. All sandwiches are served with a choice of fried potatoes or fried sweet potatoes

PASTA & DIZZA

Fusilli Arrabiata

Spinach & Ricotta Cheese Ravioli 🕅

Tagliatelle with fermented Cashew Nuts 1

Fresh tomatoes, chillies, olive oil, and tomato salsa €19 *Allergens (1, 8, 9)

Tossed in parmesan cream, sage, roasted pine nuts €22

*Allergens (4, 6, 8, 9, 14)

Green tagliatelle with cashew nuts, asparagus, snow peas and peas *Allergens (1, 8, 12)

Spaghetti 'Beef Ragu'

Following the traditional recipe, ground beef, tomato, red wine and fresh herbs

€24 *Allergens (1, 4, 8, 9, 14)

Seafood Linguine

Prawns, scallops, mussels, calamari, fresh herbs, white wine, cream sauce

€28 *Allergens (1, 2, 4, 8, 9, 11, 14)

Gluten-free pasta is available on request.

Pizza Burrata 🕅

Parmesan, baby tomatoes, basil, extra virgin olive oil

> €22 *Allergens (4, 8)

Pizza Parma

Tomato, mozzarella, Parma ham and baby rocket

> €22 *Allergens (4, 8)

Pizza Boscaiola 🕅

Selected mushroom truffles, mozzarella, mozzarella, virgin organic olive oil

€22 *Allergens (4, 8)

GOURMET BURGERS

Our burgers are made from 100% pure grain-fed U.S. beef.

Yankee Burger

Beef patty cooked to perfection €22 *Allergens (4, 5, 8, 9, 13, 14)

Classic Burger

Covered with glazed onions, marble cheddar cheese and crispy bacon €24

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

BBQ Burger

Basted with our BBQ sauce, crispy bacon and cheddar cheese

€24

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

Truffle Burger

Glazed onions, truffle pecorino cheese €26 *Allergens (4, 5, 8, 9, 13, 14)

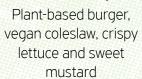
Chicken Burger

Homemade chicken minced meat patty, coleslaw and pepper mayonnaise

€22

*Allergens (4, 5, 7, 8, 9, 13, 14)

Plant-based Burger M



€22

*Allergens (1, 5, 7, 8, 13, 14)

All burgers are served with lettuce, tomato, pickles and onion rings, a choice of fried potatoes or fried sweet potatoes and home-made soft bread roll or gluten-free roll

CYPRUS SPECIALITIES

Goat Halloumi 🕅



Grilled halloumi served on pita bread, marinated cherry tomatoes and mint pesto €19 *Allergens (1, 4, 8, 9, 14)

Moussaka

Layers of fried zucchini, eggplants, potatoes and minced beef meat topped with mornay sauce €20

*Allergens (4, 8, 9, 14)

Chicken Souvlaki

With tabbouleh, pita bread and yoghurt dressing flavoured with paprika €24 *Allergens (4, 5, 8, 14)

Lamb Kleftiko

With mashed potatoes, glazed vegetables, grilled feta cheese and lamb jus

> €28 *Allergens (1, 4, 14)

DIPS

Served with pita bread

Tahini 🔐



Sesame seed dip, extra virgin olive oil with lemon, garlic, and black sesame seeds

> €9 *Allergens (8, 13)

Hummus In



Crushed chickpeas with tahini, lemon, extra virgin olive oil and paprika

> €9 *Allergens (8, 13)

Tzatziki

Yoghurt, cucumber, garlic and mint, extra virgin olive oil

> €9 *Allergens (4, 8)

White Taramas

Fish roe, onion, olive oil, lemon juice, caviar and bottarga €10 *Allergens (3, 8)

MAIN DISHES

Grilled Calamari

Whole-grilled calamari served with taramas cream and cilantro condiment

€30

*Allergens (1, 2, 4, 8, 11)

Sea Bream 'A la Polita'

Fillet of sea bream, artichokes, new potatoes, carrots, dill

€34

*Allergens (1, 3, 4, 8)

King Prawns

Grilled king prawns, olive oil, garlic, chilli, cherry tomatoes, caper salsa, and baked feta cheese €39

*Allergens (1, 2, 4, 8)

Sea Bass

Roasted king sea bass, fresh black-eyed beans, tomato, artichoke, lemon confit, zucchini puree

€32

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

Burnt Cauliflower 37

Caramelised onions, beetroot bread croutons, calamansi gel

€24

*Allergens (1, 8, 13)

Goan Green Curry

Goan green curry with chickpeas, tofu, vegetables and rice

€25

*Allergens (7, 14)

MAIN DISHES

Rib-Eye Steak (300gr)

US Black Angus corn-fed rib-eye steak €49 *Allergens (1, 5, 9, 14)

Veal Rib Chop (400gr)

Grilled baby Veal cutlet

€39 *Allergens (1, 5, 9, 14)

U.S grilled Sirloin Steak (300gr)

U.S prime beef sirloin steak €41 *Allergens (1, 5, 9, 14)

Iberico Pork Neck Chop (400gr)

Corn-fed premium
Iberico pork
€32
*Allergens (1, 4, 5, 9, 14)

Spring Chicken

Marinated corn-fed spring chicken with olive oil and oregano €26 *Allergens (1, 5, 9, 14)

All the grilled items are appropriately garnished and are served with the choice of Hand-cut potatoes or House mashed potatoes

*Allergens (4)

Choice of:

Sauce béarnaise *Allergens (4, 5, 9, 14)
Peppercorn sauce *Allergens (4, 5, 8, 14)
Mustards *Allergens (5, 14)

Gluten-free bread is available on request

GATEAUX AND PASTRIES

€8.5

Apple Tart

With walnuts, raisins, cinnamon *Allergens (4, 8, 9, 12)

Dulcey Caramel

Muscovado streusel, banana confit

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Avellana

Milk chocolate mousse, gianduja cremeux, hazelnut croustillant *Allergens (4, 8, 9, 12)

Red Velvet Cheesecake

Philadelphia cream, blackcurrant compote *Allergens (4, 8, 9, 12)

Vanilla Crème Brûlée

With vanilla Madagascar

*Allergens (4, 9)

Red Fruit Tart

With Vanilla pastry cream

*Allergens (4, 8, 9)

Vegan Chocolate Cake

Dark chocolate cream, cocoa biscuit *Allergens (12)

ICE CREAM SELECTION

Per scoop €3.5

minimum order of two scoops of your choice per portion

Strawberry

Lemon

Chocolate Velvet
*Allergens (4)

Banoffee *Allergens (4, 8, 9, 12) Yoghurt with Forest Fruits
*Allergens (4, 8, 9)

Salted Caramel *Allergens (4, 8, 9, 12, 13)

Mascarpone Tiramisu *Allergens (4, 8, 9) Vanilla Premium
*Allergens (4, 9)

ICE CREAM CREATIONS

Vanilla Profiterole

Vanilla gelato, cookie variegate, profiteroles, chocolate sauce, fresh cream, milk chocolate leaves

 $\in 14$ *Allergens (4, 8, 9, 12)

Grand Cru

Chocolate gelato, brownies, rich chocolate sauce, dark chocolate leaves, fresh cream

> €14 *Allergens (4, 8, 9, 12)

Yoghin Rosso

Yoghurt gelato, forest fruit variegato, almond biscuit, crunchy meringue, fresh cream

> €14 *Allergens (4, 8, 9, 12)

Summer Refresh

Strawberry and lemon sorbet, marinated strawberries, citrus salad, fresh cream €14

 $\in 14$ *Allergens (4, 8, 9, 12)

Vanilla Premium

Vanilla gelato, frollini cookies, cookie variegato, crunchy fillo and fresh cream

€14 *Allergens (4, 8, 9, 12)

Bambino

For our very young ladies and gentlemen

€8.5 *Allergens (4, 8, 9, 12)

COFFEES

SPECIAL COFFEES

Irish

Calypso

Jameson's Irish whiskey

Tia Maria coffee liqueur €12

€12

Royal

Baileys

Martel 3-star cognac €14

€12

ESPRESSO LAND

Espresso Origin India

Doppio

Cappuccino

Powerful character with a note of spices

Double espresso

Espresso topped with frothy steamed milk

€5

€7

Americano

€7 Café Latte

Macchiato Mini cappuccino strong

Espresso served with hot water and milk on the side

Espresso mixed with hot frothy milk

in aroma €5

€7

€7

Café Viennois

Espresso mixed with milk and topped with whipped cream

€7

Choco Espresso

A combination of espresso and milky chocolate topped with whipped cream

€7

OTHER COFFEES AND HOT BEVERAGES

Cyprus Coffee

Instant Coffee

Nescafé

€5

€6

Filter Coffee

100% dark arabica roasted beans

Hot Chocolate

Homemade with

49% cocoa milk

from Latin America

€7

Chocolate Viennois

Hot chocolate topped

with whipped cream

strawberry, banana

€8

€7

€8

ICED COFFEES AND MILKSHAKES

Café Frappe Café Frappe Freddo Espresso with Ice Cream Vanilla or chocolate Iced instant coffee Espresso served with optional milk or over ice sugar addition €9 €7 €7 Freddo Cappuccino Iced Café Latte Milkshake Espresso served over ice Espresso mixed with Chocolate, vanilla.

frothy milk over ice

€7

All prices are in Euro and include VAT

topped with frothy milk

€7

TEA COLLECTION

€7

BLACK

Quatre Fruits Rouge

Strawberry bits, red currants, raspberry and cherry

Earl Grey Yin Zhen

Bergamot essential oil, flower petals

Breakfast

Ceylon, Darjeeling and Asian teas with a drop of milk

Darjeeling

A well-balanced blend of almond and ripe peach

GREEN

Mint Tea Touareg

Spearmint leaves, peppermint leaves

Jasmine

Strongly perfumed jasmine enriched with jasmine flowers

L' Oriental

Pineapple bits, passion fruit and peach

HERBAL

Bali

Jasmine green tea, lychee, grapefruit, peach and rose

Camomile

Sweet and fruity taste with pineapple notes

OOLONG

Caramel au Beurre Salé

Salted butter caramel and flower petals

FRESH AND LOOSE TEA

€7

Fresh Mint

Fresh Ginger

Cyprus Mountain Mixed Herbals

Camomile Flowers

Anise

ALLERGENS INDEX

ALLENOLING INDEX		
MOLE	ALLEREN SYNBOEN NAME LE	ALLERGEN DESCRIPTION
1	CELERY	This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. 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 is 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 yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, in powdered soups and sauces. It's 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 it's 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 be found n desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products.
8	WHEAT-GLUTEN	Wheat (such as spelt and Khorasen 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, couscous, 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, mousse, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.
10	LUPIN	Yes, lupin is a flower, but it's 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 tahini. 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 devel oping a reaction to sulphur dioxide.

«Путешествия Марко Поло» по воскресеньям 12:30 - 15:00 Взрослые - €66 каждый Дети младше 12 лет - €32 каждый

Незабываемое кулинарное путешествие! Традиционные блюда Кипра, Ближнего Востока, Италии, Китая и Индии. Кульминацией трапезы станут наши непревзойденные домашние сладости.

Некоторые блюда, десерты и мороженое, предлагаемые в наших ресторанах, могут содержать компоненты, способные вызвать аллергию (орехи, ореховые продукты, клейковина и др.). Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы проконсультировать вас относительно продуктов, используемых в приготовлении наших блюд из меню, а также всех блюд, составляющих шведский стол во время завтрака, обеда и ужина.

Хлеб без клейковины можно заказать у официанта



🥬 = блюда, подходящие для вегетарианцев



🦷 = Блюда, подходящие для веганов

БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИЯИ И САЛАТЫ

Осьминог

Средиземноморский осьминог на гриле, нутовое пюре, карамелизированный лук-шалот и салат из фенхеля

€24

*Аллергены (1, 4, 11, 14)

Мидии с чёрным панцирем

Пассерованные в масле с луком-шалот и лемонграссом, с белым вином и свежими травами

€21 *Аллергены (4, 11, 14)

Карпаччо из говядины

Смаринованными артишоками, хрустящим сельдереем, кремом из юдзу

€22 *Аллергены (1, 4, 7, 13)

Хрустящие жареные кальмары

Хрустящие миникальмары, песто из красного перца и базилик, кориандр, зелёный лук

€19

*Аллергены (1, 2, 4, 6, 8, 11)

Свекольный тартар 派

Майонез с хреном, жареные орехи пекан, бальзамический соус с юзу

€17

*Аллергены (1, 5, 7, 12, 14)

Салат «Цезарь»

Салат сюкрин, панчетта, крутоны, сыр пармезан и анчоусно-чесночная заправка €19

*Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 14) Дополнительные ингредиенты: Куриная грудка, приготовленная на медленном огне €24 *Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 14) Креветки на гриле €27

*Аллергены (2, 3, 4, 5, 8, 9, 14)

Греческий салат 🕅

Сливовидные помидоры, огурцы, зелёный перец, красный лук, ячменные крутоны, каперсы, сыр фета, оливковое масло первого отжима и орегано

Маленький €11

Большой €18

*без сыра фета подходит для веганов *Аллергены (4, 8)

Крабовый салат

Хрустящая зелень, огурец, цитрусовые, орехи кешью и кунжутная заправка

€28 *Аллергены (2, 5, 7, 9, 12, 13, 14)

Буррата моцарелла 🕅

Маринованные помидоры, песто из рукколы, кедровые орешки, бальзамический уксус, черные оливки

€21 *Аллергены (1, 4, 6, 8)

Салат с киноа 📉

Хрустящая зелень, глазированный тофу с мисо, авокадо, апельсиновый соусзаправка

€20 *Аллергены (5, 7, 12, 14)

СУПЫ

Томатный суп-пюре 🕅

Подаётся с крутонами и базиликовым кремом

€9 *Аллергены (1, 4, 8, 14)

Суп из жареной цветной капусты 🛣

Крем-суп из цветной капусты с привкусом кокосового молока, сбрызнутый растительным маслом со вкусом карри €9 *Аллергены (1, 8, 14)

СЭНДВИЧИ И РОЛЛЫ

Запеченая ветчина и сыр

Ветчина в медовой глазури, сыры проволоне и чеддер в хлебе на закваске

€18 *Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

Сэндвич с копчёным лососем

Авокадо, сметана, каперсы, свекольный хлеб

€23 *Аллергены (1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 14)

Врап с фалафелем 📉

Хрустящий фалафель, тахини, соленья, красный лук и петрушка €20

*Аллергены (7, 8)

Куриный ролл с авокадо

Майонез васаби, хрустящие салатные листья и сыр пармезан

€21 *Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

Клубный сэндвич Four Seasons

Приготовленная на медленном огне куриная грудка, хрустящий бекон, яйцо, помидоры, листья салата и горчичный майонез €21

*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

В наличии на заказ имеется хлеб без клейковины. Все сэндвичи подаются с жареным картофелем фри или жареным сладким картофелем (на выбор).

СВЕЖАЯ ПАСТА И ПИЦЦА

Фузилли Арабьята 🕅

Свежие помидоры, перец чили, оливковое масло и томатный соус

> €19 *Аллергены (1, 8, 9)

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта 🕅

С кремом из пармезана, шалфеем и жареными кедровыми орешками

€22 *Аллергены (4, 6, 8, 9, 14)

Тальятелле с ферментированными орешками кешью 🔐

Зеленая тальятелле с орешками кешью, спаржей, стручками гороха и горохом €20

*Аллергены (1, 8, 12)

Спагетти «Рагу из говдины»

По традиционному рецепту, говяжий фарш, помидоры, красное вино и свежая зелень

€24 *Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)

Лингуине с морепродуктами

Креветки, гребешки, мидии, кальмары, свежая зелень, белое вино и сливочный соус

, €28 *Аллергены (1, 2, 4, 8, 9, 11, 14)

В наличии на заказ имеются макаронные изделия без клейковины.

Пицца «Буррата» 🕅

Пармезан, помидоры «Черри», базилик, оливковое масло первого холодного отжима €22

€22 *Аллергены (4, 8)

Пицца «Парма»

Помидоры, моцарелла, Пармская ветчина и руккола

> €22 *Аллергены (4, 8)

Пицца «Боскайола» 🕅

Отборные грибные трюфели, моцарелла, органическое оливковое масло первого отжима $\in 22$ *Аллергены (4, 8)

БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наши бургеры приготовлены из 100% натурального говяжьего фарша зернового откорма (США).

Бургер «Янки»

Великолепно приготовленная говяжья котлета

*Аллергены (4, 5, 8, 9, 13, 14)

Классический бургер

Скарамелизованным хрустящим беконом

€24 *Аллергены (4, 5, 8, 9, 13, 14)

Бургер BBQ

Пропитанный луком, сыром чеддер и домашним соусом BBQ, с беконом и сыром чеддер

€24

*Аллергены (4, 5, 8, 9, 13, 14)

Бургер с трюфелем

Глазированный лук и трюфельный сыр пекорино €26 *Аллергены (4, 5, 8, 9, 13, 14)

Куриный бургер

Домашняя котлета из куриного фарша, салат коул-слоу и перечный майонез

€22 *Аллергены (4, 5, 7, 8, 9, 13, 14)

Бургер с растительной котлетой 派

Бургер с растительной котлетой, веганский салат коул-слоу, хрустящий салат и сладкая горчица

€22

*Аллергены (1, 5, 7, 8, 13, 14)

Все бургеры подаются с листьями салата, помидорами, соленьями и луковыми кольцами, а также порцией картофеля фри или жареного сладкого картофеля на выбор и с домашней мягкой булочкой или булочкой без глютена.

БЛЮДА КИПРСКОЙ КУХНИ

Козий халлуми 🕅



Халлуми на гриле подаётся с хлебом питта, маринованными помидорами черри и мятным песто

€19 *Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)

Мусака

Слои из жареного цуккини, баклажана, картофеля и говяжьего фарша, запечённые под соусом морнэ €20 *Аллергены (4, 8, 9, 14)

Шашлык из курицы (сувлаки)

Маринованное куриное мясо на шпажках подаётся в лепешке Пита с салатом Табуле и йогуртовой заправкой с паприкой

€24 *Аллергены (4, 5, 8, 14)

Клефтико из баранины

С картофельным пюре, глазированными овощами, жареным сыром фета и соусом жю из баранины €28 *Аллергены (1, 4, 14)

соусы - дипы

Подаются с питой

Тахини 🔝



Соус на основе кунжутной пасты с лимоном и чесноком, оливковым маслом первого отжима и черными кунжутными семечками

> €9 *Аллергены (8, 13)

Хумус 🚹



Измельчённый нут с тахини, лимон, оливковое масло и паприка

€9 *Аллергены (8, 13)

Дзадзики

Соус-закуска из йогурта, огурца, чеснока и мяты с добавлением оливкового масла первого отжима

> €9 *Аллергены (4, 8)

Тарамас

Соус-дип на основе тресковой икры с луком, лимонным соком, оливковым маслом, икрой и боттаргой

*Аллергены (3, 8)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Кальмары на гриле

Кальмары, приготовленные целиком на гриле с дипом тарамас и приправой из кинзы $\in 30$ *Аллергены (1, 2, 4, 8, 11)

Королевский креветки

Королевские креветки на гриле, оливковое масло, чеснок, перец чили, помидоры черри и сальса из каперсов, запечённый сыр фета $\in 39$

Жареная цветная капуста

Карамелизированный лук, крутоны из свекольного хлеба, гель каламанси $\in 24$ *Аллергены (1, 8, 13)

Морской лещ а-ля Полита

Филе морского леща, артишоки, молодой картофель, морковь, укроп

€34 *Аллергены (1, 3, 4, 8)

Морской окунь

Жареный королевский морской окунь, свежая фасоль-черноглазка, помидоры, артишоки, лимонное конфи, пюре из цукини €32

₹З∠ *Аллергены (1, 3, 4, 8, 14)

Гоанское зелёное карри

Гоанское зелёное карри с нутом, тофу, овощами и рисом

€25 *Аллергены (7, 14)

МЯСО И ПТИЦА

Стейк рибай (300 гр.)

Американский стейк рибай кукурузного откорма Блэк Ангус \in 49

* Аллергены (1, 5, 9, 14)

Отбивная из телячьих рёбрышек (400 гр.)

Котлета из молодой телятины на гриле

€39 * Аллергены (1, 5, 9, 14)

Американский сирлойн-стейк на гриле (300 гр.)

Американский лучший говяжий сирлон-стейк

€41 * Аллергены (1, 5, 9, 14)

Отбивная из свиной шеи иберико (400 гр.)

Свинина иберико кукурузного откорма премиум-класса

€32 * Аллергены (1, 4, 5, 9, 14)

Цыплёнок

Маринованный цыплёнок кукурузного откорма с оливковым маслом и орегано

€26 * Аллергены (1, 5, 9, 14)

Гарниры и соусы для блюд на гриле: Жареный картофель, нарезанный вручную или домашнее пюре *Allergens (4)

Соусы:

Беарнский соус *Allergens (4, 5, 9, 14) Соус с чёрным перцем *Allergens (4, 5, 8, 14) Горчица в ассортименте *Allergens (5, 14)

В наличии на заказ имеется хлеб без клейковины.

ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ

€8.5

Яблочный тарт

с грецкими орехами, изюмом, корицей

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

«Дульсе Карамель»

Карамельный мусс, штрейзель с сахаром Мусковадо, банановое конфи *Аллергены (4, 8, 9, 12)

«Авеллана»

мусс из молочного шоколада, сливочная джандуйя, хрустящий лесной орех *Аллергены (4, 8, 9, 12)

Чизкейк «Красный Бархат»

крем из сливочного сыра «Филадельфия», варенье из чёрной смородины *Аллергены (4, 8, 9, 12)

Ванильный крем-брюле

*Аллергены (4, 9)

Фруктовый тарт

*Аллергены (4, 8, 9)

Веганский шоколадный кекс *Аллергены (12)

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Цена за шарик €3.5

(минимальный заказ - два шарика)

Клубника

Лимон

«Шоколадный бархат» *Аллергены (4)

Солёная карамель *Аллергены (4, 8, 9, 12, 13) Банановокофейное *Аллергены (4, 8, 9, 12)

Тирамису с маскарпоне *Аллергены (4, 8, 9) Йогурт с лесными ягодами *Аллергены (4, 8, 9)

Ваниль премиум-класса *Аллергены (4, 9)

КОМПОЗИЦИИ ИЗ МОРОЖЕНОГО

Ванильные профитроли

Ванильное мороженое с печеньем, профитроли, шоколадный соус, взбитые сливки, молочный шоколад

€14 *Аллергены (4, 8, 9, 12)

Grand Cru

шоколадное мороженое, кусочки брауни, насыщенный шоколадный соус, стружка из горького шоколада, взбитые сливки

€14 *Аллергены (4, 8, 9, 12)

Yoghin Rosso

йогуртовое мороженое, варьегато с лесными ягодами, миндальное печенье, хрустящее безе, взбитые сливки

€14 *Аллергены (4, 8, 9, 12)

Summer Refresh

Клубнично-лимонный шербет, маринованная клубника, цитрусовый салат, взбитые сливки

€14 *Аллергены (4, 8, 9, 12)

Мадагаскарская ваниль

ванильное мороженое, песочное печенье, варьегато из печенья, тонкое хрустящее слоёное тесто, взбитые сливки

> €14 *Аллергены (4, 8, 9, 12)

«Бамбино»

для наших самых юных посетителей

€8.5 *Аллергены (4, 8, 9, 12)

КОФЕ

ОСОБЫЙ КОФЕ

Кофе по-ирландски

с виски Jameson's €12

Калипсо

с ликёром Tia Maria €12

Кофе Роял

с коньяком Martel 3 звезды €14

Кофе Бейлис

с ликером Baileys

€12

ЭСПРЕССО

Эспрессо Origin India

насыщенный вкус с толикой специй €5

Доппио

двойной эспрессо

€7

Капучино

эспрессо с подогретым вспененным молоком €7

Макиато

мини-капучино с насыщенным ароматом €5

Американо

двойной эспрессо с добавлением горячей воды и молока €7

Кофе латте

эспрессо с подогретым вспененным молоком €7

Кофе по-венски

эспрессо с горячим молоком и взбитыми сливками €7

Шоколадный эспрессо

эспрессо и молочный шоколад со взбитыми сливками €7

ДРУГИЕ ВИДЫ КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кипрский кофе

Быстрорастворимый кофе

Nescafé

€5

escale €6

Заварной кофе

100% арабика, жареные зерна €7

Домашний горячий шоколад

49% какао из Латинской Америки €8

Шоколад по-венски

горячий шоколад со взбитыми сливками €7

ХОЛОДНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Фраппе

холодный кофе с молоком и сахаром по желанию $\in 7$

Фраппе с мороженым

ванильным или шоколадным $\in 9$

Фреддо эспрессо

эспрессо с колотым льдом $\in 7$

Фреддо капучино

эспрессо с колотым льдом и вспененным молоком $\in 7$

Латте со льдом

эспрессо с вспененным молоком и льдом €7

Молочный коктейль

шоколадный, ванильный, клубничный, банановый $\in 8$

ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

€7

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Quatre Fruits Rouge

черный чай с кусочками клубники, красной смородины, малины и вишни

Эрл Грей Yin Zhen

черный чай с эфирным маслом и лепестками цветков бергамота

«Завтрак»

чай сортов цейлонский, дарджилинг и азиатский с небольшим количеством молока

Дарджилинг

отлично сбалансированная смесь с ароматом миндаля и спелого персика

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

Мятный чай Touareg

зеленый чай с листьями садовой и перечной мяты

Зелёный с жасмином

с насыщенным ароматом и цветами жасмина

L' Oriental

зелёный чай с кусочками ананаса, маракуйи и персика

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

«Бали»

зелёный чай с жасмином и ароматами личи, грейпфрута, персика и розы

Ромашка

Сладкий и фруктовый аромат с нотками ананаса

УЛУН

Caramel au Beurre Salé

с ароматом солёной карамели и цветочных лепестков

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

€7

Свежая мята

Свежий имбирь

Кипрские горные травы

Ромашковый цвет

Анисовый напиток

ALLERGENS INDEX

	СЕЛЬЛЕРЕЙ	Включает стебли, листья, семена, а также корень
HOMED		
1	/ СЕЛЬДЕРЕЙ	Включает стебли, листья, семена, а также корень сельдерея. Следы сельдерея можно встретить в сельдереевой соли, салатах, некоторых мясных продуктах, супах, а также в кубиках бульона.
2	РАКООБРАЗНЫЕ	К ракообразным относятся краб, лобстер, креветки и лангустины. Стоит избегать также креветочной пасты, которая часто используется в тайской и юго-восточно-азиатской кухнях и является ингредиентом соусов, карри и салатов.
3	РЫБА	Аллерген содержится в некоторых рыбных соусах, пицце, приправах, заправках для салатов, кубиках бульона, а также Вустерском соусе.
4	МОЛОКО	Молоко является основным интредиентом масла, сыра сливок, молочного порошка и йогурта. Его следы можно встретить в блюдах, глазированных или смазанных молоком, а также в порошковых супах и соусах. Часто делится на казеин - в твороге, и бета-лактоглобулин — в сыворотке.
5	ГОРЧИЦА	К этой категории относятся жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы. Аллерген встречается также в некоторых сортах хлеба, карри, маринадах, мясных продуктах, заправках для салатов, соусах и супах.
6	АРАХИС	Арахис относится к бобовым и его плоды растут под землей, именно поэтому арахис иногда называют земляным орехом. Его часто используют в качестве ингредиента в печенье, тортах и других десертах, карри и соусах (таких как соус Сатай). Кроме того, из арахиса производят масло и муку.
7	ROD	Соя является базовым ингредиентом восточной кухни. Встречается в соевом твороге, бобах эдамаме, пасте мисо, текстурированном соевом белке, соевой муке или тофу. Также, следы сои можно встретить в десертах, мороженом, соусах, мясных или вегетарианских продуктах.
8	ПШЕНИЦА-	Пшеница (обычная и Камут), рожь, ячмень и овес встречаются в пищевых продуктах, содержащих муку, некоторых видах разрыхлителей, тесте, панировочных сухарях и крошке, хлебе, макаронных изделиях, кус-кусе, мясных продуктах, тортах и выпечке, соусах, супах и жареных блюдах, присыпанных мукой.
9	АДЙЯ	Яйца содержатся в тортах, некоторых мясных продуктах, майонезе, муссах, макаронных изделиях, кишах и пирогах с заварным кремом, соусах, выпечке и любых блюдах, смазанных или глазированных яйцом.
10	ЛЮПИН	Да, люпин — это цветок, но он может содержаться в муке! Мука из семен люпина используется в приготовлении некоторых сортов хлеба, выпечки и даже макарон.
11	МОЛЛЮСКИ	Мидии, улитки, кальмары и др. Также встречаются в устричных соусах, тушеных рыбных блюдах и рагу.
12	ОРЕХИ	Не путайте с арахисом, который относится к бобовых и растет под землей. Этот аллерген содержится в орехах, которые растут на деревьях, таких как кешью, миндаль и фундук. Орехи могут содержаться в хлебе, печенье, крекерах, десертах, ореховом порошке (часто используется в азиатских соусах), блюдах стир-фрай, мороженом, марципане (миндальная паста), ореховом масле и соусах.
13	КУНЖУТ	Семена этого растения могут содержаться в хлебо-булочных изделиях (в качестве присыпки на булочках и бургерах, например), хуммус, кунжутном масле и пасте тахини. Иногда их поджаривают и используют в салатах.
14	ДИОКСИД СЕРЫ	Это вещество часто используется в производстве сушеных фруктов, таких как изюм, курага и чернослив. Он может содержаться в мясных продуктах, газированных напитках, овощах, а также вине и пиве. Если вы страдаете астмой, то подвержены высокому риску развития аллергической реакции на диоксид серы.