

Menu



Starters | Ορεκτικά

CALAMARI MASALA •

€9.50

Calamari & Octopus stir-fried with Coastal Spices, Red Onions & Curry Leaves

ΚΑΛΑΜΑΡΙ MASALA •

Καλαμάρι Και Χταπόδι Τσιγαριστό με Μπαχαρικά, Κόκκινα Κρεμμύδια και Φύλλα Κάρι

MURGH MALAI KEBAB

€8.50

Chicken Fillets marinated with **Cream Cheese**, Mace, Lime, Black Pepper and grilled in the Tandoor to perfection, served with a Spicy Chili Sauce

ΚΕΜΠΑΠ MURGH MALAI

Φιλέτο Κοτόπουλου Μαριναρισμένο με **Τυρί Κρέμα**, Mace, Λάιμ Και Μαύρο Πιπέρι, Ψημένα Τέλεια στον Παραδοσιακό Φούρνο Tandoor, σερβίρεται με Πικάντικη Σάλτσα Τσίλι

LUCKNOWI SEEKH KEBAB •

€9.50

Minced Lamb marinated with Ginger, Green Chillies, Coriander and a touch of Garam Masala, served with a Coriander & Mint Sauce

ΚΕΜΠΑΠ LUCKNOWI SEEKH •

Αρνίσιος Κιμάς Μαριναρισμένος με Τζίντζερ, Πράσινο Τσίλι, Κόλιαντρο και λίγο από το Garam Masala, σερβίρεται με Σως Κόλιαντρου και Μέντας

CHILLED MANGO & YOGHURT SOUP V

€4.50

A light and refreshing Soup tempered with **Mustard Seeds** and fresh Curry Leaves with a touch of Smoked Red Chili

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ & ΜΑΝΓΚΟ V

Μια Ελαφριά και Δροσιστική Σούπα με **Σπόρους Μουστάρδας**, Φρέσκα Φύλλα Κάρι και λίγο Καπνιστό Κόκκινο Τσίλι

SWEET PUNJABI LASSI V

€4.50

Traditional Indian cooling and refreshing **Yoghurt** Drink with Honey

ΓΛΥΚΟ BUNJABI LASSI V

Παραδοσιακό Ινδικό Δροσιστικό Ποτό με **Γιαούρτι** και Μέλι

V Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους

• Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό • • Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό • • • Very Spice / Πολύ Καυτερό

Allergen Information: All items **printed in bold** are Food Allergens. Although all due care is taken, dishes may still contain traces of ingredients that are not listed on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.

Πληροφορίες για αλλεργίες: Όλα τα συστατικά που είναι τυπωμένα με **έντονα γράμματα** είναι αλλεργιογόνα. Παρόλο που έχει ληφθεί η δέουσα προσοχή, τα πιάτα είναι πιθανό να περιέχουν ίχνη από συστατικά που δεν αναφέρονται στον κατάλογο και τα οποία μπορεί να προκαλέσουν αλλεργικές αντιδράσεις.

PHALDARI CHAAT V**€10.00**

Pineapple, Grapes, Melon, Pomegranate Kernels, Potatoes, Avocado, **Chickpeas** & Greens drizzled with a **Tangy Tamarind Dressing**

Ανανάς, Σταφύλια, Πεπόνι, Ρόδι, Πατάτες, Αβοκάντο, **Ρεβίθια** και Πράσινη Σαλάτα με **Σάλτσα Tangy Tamarind**

HALLOUMI PAKORA V**€8.50**

Crisp Fried “Halloumi” **Cheese Fritters** in a **Chickpea Flour Batter**, spiced with Thyme and served with Mango Chutney

ΧΑΛΟΥΜΙ PAKORA V

Τραγανό Τηγανισμένο **Χαλούμι** με **Ζύμη** από **Ρεβίθι** Αρωματισμένο με Θυμάρι, σερβίρονται με Mango Chutney

ONION BHAJJI**€7.50**

Onions, Fresh Coriander, Chillies, Garlic, Ginger, Curry, Turmeric, Cumin & Dry Coriander

ΚΡΕΜΜΥΔΙ BHAJJI

Κρεμμύδια, Φρέσκο Κόλιαντρο, Τσίλι, Σκόρδο, Τζιντζερ, Κάρι, Κουρκουμάς, Κύμινο & Κόλιαντρο

Bhajji or **Bhaji** is a spicy Indian snack with several variants. It is usually used as a topping on various Indian meals, but has become popular to eat alone as a snack. Bhajis may be served with a slice of Lemon or with Mango Chutney and are traditionally mild to the taste.

Bhajji ή **Bhaji** είναι ένα πικάντικο ινδικό σνακ με πολλές παραλλαγές. Χρησιμοποιείται συνήθως σε διάφορα ινδικά φαγητά, αλλά έχει γίνει δημοφιλές και μπορεί να σερβιριστεί μόνο του ως ένα σνακ. Το Bhaji μπορεί να συνοδεύεται με μια φέτα λεμόνι ή με Mango Chutney και είναι παραδοσιακά ήπιο στη γεύση.

VEGETABLE SAMOSA V •**€8.00**

Homemade Pastry filled with **Spicy Potato**, Garden Peas and spiked with Cumin, served with Tamarind Chutney

ΛΑΧΑΝΙΚΑ SAMOSA V •

Σπιτική Ζύμη Γεμιστή με Πικάντικες Πατάτες, Μπιζέλια και Κύμινο, σερβίρεται με Tamarind Chutney

MIXED STARTER PLATTER**€12.00**

The Chefs selection of five of his favourite Starters of the Day

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

Η επιλογή του Σεφ με 5 διαφορετικά ορεκτικά

V Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους

• Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό

• • Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό

• • • Very Spice / Πολύ Καυτερό

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND TAXES / ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ

Tandoori Grills

In keeping with the traditions of the North West Frontier, choice cuts of Shellfish, Fish and Meat are steeped in Yoghurt and Tandoori Spices, then grilled in our charcoal-fired Tandoori clay ovens.

Σύμφωνα με τις παραδόσεις της Βορειοδυτικής Επαρχίας, επιλογές από Οστρακοειδή, Ψάρια και Κρέας Βουτηγμένα σε Γιαούρτι και Μπαχαρικά Tandoori. Ψήνονται στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor.

TANDOORI JHINGA €20.00

King Prawns marinated in Pickling Spices and grilled in the Tandoor, served with a Spicy Chili Sauce

Γαρίδες Μαριναρισμένες σε Μπαχαρικά Ψημένα στο Tandoor, σερβίρονται με Καυτερό Τσίλι Σως

MACCHI ANARKALI €19.00

Salmon Steaks rolled in Fennel, Chilies, Aniseed and grilled in the Tandoor, served with a **Tomato Chutney**

Σολομός Τυλιγμένος με Μάραθο, Τσίλι, Γλυκάνισο, Ψημένος στο Tandoor, σερβίρεται με **Τομάτα Chutney**

MURGH TANDOORI €15.00

Chicken Leg & Drumstick marinated in **Tandoori Spices** and grilled, served with a Mint & Coriander Sauce

Κοτόπουλο Μπούτι & Μηρός Μαριναρισμένα σε **Tandoori** και Ψημένα στο Φούρνο, σερβίρονται με Σάλτσα από Δυόσμο και Κόλιαντρο

MACCHI SEA BASS €19.00

Fresh Whole **Sea Bass** marinated with secret Indian Spices and served with Mango, Chilli & Mint Sauce

ΛΑΒΡΑΚΙ MACCHI

Φρέσκο Ολόκληρο **Λαβράκι** Μαριναρισμένο με Μυστικά Ινδικά Μπαχαρικά, σερβίρεται με Σάλτσα Μάνγκο, Τσίλι και Δυόσμο

SHAHI LAMB CHOPS €22.00

Lamb Chops marinated with Aphrodisiac Spices and best served medium rare, served with a Mint & Coriander Sauce

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ SHAHI

Φρέσκα Παϊδάκια Μαριναρισμένα με Αφροδισιακά Μπαχαρικά, σερβίρονται καλύτερα μέτρια ψημένα, μαζί με Σάλτσα από Δυόσμο και Κόλιαντρο

TANDOORI MIXED GRILL PLATTER €24.00

A selection of Grills served with **Naan Bread**, Salad and accompanying Chutneys (Please ask your waiter)

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρονται με **ψωμί Naan**, Σαλάτα και τα συνοδευτικά Chutneys (Ρωτήστε το σερβιτόρο σας)

✓ Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους

• Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό • • Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό • • • Very Spice / Πολύ Καυτερό

Allergen Information: All items **printed in bold** are Food Allergens. Although all due care is taken, dishes may still contain traces of ingredients that are not listed on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.

Πληροφορίες για αλλεργίες: Όλα τα συστατικά που είναι τυπωμένα με **έντονα γράμματα** είναι αλλεργιογόνα. Παρόλο που έχει ληφθεί η δέουσα προσοχή, τα πιάτα είναι πιθανό να περιέχουν ίχνη από συστατικά που δεν αναφέρονται στον κατάλογο και τα οποία μπορεί να προκαλέσουν αλλεργικές αντιδράσεις.

Main Courses | Κυρίως Πιάτα

CHEMMEEN MOILEE CURRY • •

€19.00

Black Tiger Prawns simmered with Ginger, Fenugreek, Garlic, Fresh Tomatoes, Green Chillies, **Coconut Cream** and perfumed with fragrant Curry Leaves as in the coastal towns of Kerala

Γαρίδες “Black Tiger” με Τζίντζερ, Χόρτα του Λιβαδιού, Σκόρδο, Φρέσκες Τομάτες, Πράσινες Πιπεριές, **Κρέμα Καρύδας** και Φύλλα Κάρι, ψημένο παραδοσιακά όπως στις παραλιακές πόλεις της Κεράλα

SEAFOOD STEW • •

€16.00

Prawns, Black Shell Mussels, Calamari & Octopus cooked with Onions, Red Chillies, Ginger, Cumin, Garlic & Turmeric in **Coconut Milk**. Reminiscent of a French **Bouillabaisse**, this Pondicherry favourite is typically eaten with Steamed Basmati Rice

ΣΤΙΦΑΔΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ • •

Γαρίδες, Μύδια, Καλαμάρι & Χταπόδι Μαγειρεμένο με Κρεμμύδια, Κόκκινες Πιπεριές, Τζίντζερ, Κύμινο, Σκόρδο και Κουρκουμά σε Γάλα Καρύδας. Θυμίζοντας Γαλλική **Bouillabaisse**, αυτό το αγαπημένο Pondicherry συνήθως σερβίρεται με Ρύζι Basmati

MURGH MAKHANI

€13.00

Chicken Fillet gently braised in a **Creamy Tomato Sauce** with Kasoori Methi, mild **Tandoori Spices** and finished with **Butter**

Φιλέτο Κοτόπουλο Απαλά Κοκκινισμένο σε μια **Κρεμώδη Σάλτσα Τομάτας** με Kasoori Methi, ήπιο **Tandoori και Βούτυρο**

MURGH TIKKA MASALA • •

€13.00

The all round favourite! Home-style cooked Chicken **Tikka** with Onions, Tomatoes and Peppers in a Mild Sauce

Σε όλους αγαπημένο! Σπιτικά μαγειρεμένο Κοτόπουλο **Tikka** με Κρεμμύδια, Τομάτες και Πιπεριές σε μία ήπια Σάλτσα

PORK VINDALOO • • •

€14.00

The traditional Goan dish of Belly & Shoulder Pork cooked with Red Chillies, Coriander, Tomatoes, **Malt Vinegar & Pickled Onions**

ΧΟΙΡΙΝΟ VINDALOO • • •

Το παραδοσιακό πιάτο της περιοχής Goan, Χοιρινό Μπέικον και Ώμος μαγειρεμένα με Κόκκινο Τσίλι, Κόλιαντρο, Τομάτες, **Ξύδι** και **Κρεμμύδια Τουρσί**

LAMB ROGAN JOSH • •

€16.00

The classic curry of Kashmir Lamb Shank slowly braised with Ginger, Garlic, Red Chillies, Coriander, Garam Masala & **Yoghurt**

ΑΡΝΑΚΙ ROGAN JOSH • •

Το κλασικό κάρι του Κασμίρ. Αρνάκι Κοκκινιστό με Τζίντζερ, Σκόρδο, Κόκκινο Τσίλι, Κόλιαντρο, Garam Masala και **Γιαούρτι**

NAWABI KOFTA CURRY

€12.00

Grilled **Beef Kofta** braised in a rich Khorma Sauce with fresh Fruits & **Nuts Kofta** με Βοδινό Κρέας, σερβίρεται κοκκινιστό με Πλούσια Khorma Σάλτσα, συνοδεύεται από φρέσκα φρούτα και **Ξηρούς Καρπούς**

V Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους

• Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό

• • Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό

• • • Very Spice / Πολύ Καυτερό

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND TAXES / ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ

Vegetarian Main Courses | Κυρίως Πιάτα για Χορτοφάγους

TADKA DAL V Yellow Lentils simmered with Ginger, Tomatoes, Green Chillies, Fresh Coriander, tempered with Garlic & Cumin Seeds Κίτρινες Φακές σιγοβρασμένες με Τζίντζερ, Τομάτες, Πράσινες Πιπεριές, Φρέσκο Κόλιαντρο, Σκόρδο και Κύμινο	€5.00
PANEER JALFREZI V • Mixed Bell Peppers sautéed with Butter , Green Chillies & Ginger, with Fresh Cottage Cheese Πιπεριές Σοταρισμένες με Βούτυρο , Πράσινο Τσίλι και Τζίντζερ μαζί με Φρέσκο Τυρί Cottage	€9.50
BOMBAY ALOO V • Stir-fried Seed Potatoes with Whole Spices & Fresh Coriander Μικρές Πατάτες με Μπαχαρικά και Φρέσκο Κόλιαντρο	€8.50
MUSHROOM CURRY V • Fragrant Spices, Ginger & Chili add flavour in a tasty recipe for an Indian Mushroom Vegetarian Curry	€8.50
MANITARIA ME KAPI V • Τα Αρωματικά Μπαχαρικά, το Τζίντζερ και το Τσίλι προσθέτουν γεύση σε μία Ινδική Συνταγή από Μανιτάρι και Κάρι	

Accompaniments | Συνοδευτικά

CUCUMBER & POMEGRANATE RAITA V Natural Yoghurt Dip with Cucumber, Pomegranate Pearls, enhanced with a touch of Paprika & Cumin ΑΓΓΟΥΡΙ & ΡΟΔΙ RAITA V Φυσικό Γιαούρτι με Αγγούρι, Ρόδι, Πάπρικα και Κύμινο	€4.50
MUMBAI SALAD V Mixed Greens, Tomatoes, Cucumber, Radish, Spring Onions & Lime ΣΑΛΑΤΑ MUMBAI V Πράσινη Σαλάτα με Τομάτες, Αγγούρι, Ραπανάκι, Φρέσκα Κρεμμυδάκια και Λάιμ	€4.50

V Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους
• Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό • • Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό • • • Very Spice / Πολύ Καυτερό

Allergen Information: All items **printed in bold** are Food Allergens. Although all due care is taken, dishes may still contain traces of ingredients that are not listed on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Πληροφορίες για αλλεργίες: Όλα τα συστατικά που είναι τυπωμένα με **έντονα γράμματα** είναι αλλεργιογόνα. Παρόλο που έχει ληφθεί η δέουσα προσοχή, τα πιάτα είναι πιθανό να περιέχουν ίχνη από συστατικά που δεν αναφέρονται στον κατάλογο και τα οποία μπορεί να προκαλέσουν αλλεργικές αντιδράσεις.

Rice & Breads | Ρύζι & Ψωμιά

SADA CHAWAL V

€3.50

Long Grain Basmati Rice, steamed to perfection
Μακρύκοκκο Ρύζι Basmati βρασμένο στον ατμό

COCONUT RICE V

€3.50

Mixture of Wild Rice & Basmati Rice cooked with **Coconut Milk**, Coconut Powder & Curry Leaves

PYZI ME KARYDA V

Μείγμα από άγριο Ρύζι και Basmati μαγειρεμένο με **Γάλα Καρύδας**, Καρύδα Σκόνη και Φύλλα Κάρι

ZAFRANI PULAO V

€3.50

Basmati Rice enhanced with Cinnamon, Cardamom, Cloves & Cumin, perfumed with Saffron

Ρύζι Basmati με Κανέλα, Κάρδαμο, Γαρίφαλο, Κύμινο και Αρωματισμένο με Σαφράν

NAAN V

€3.50

Wheat Flour Leavened Bread in a classic teardrop shape cooked in the Tandoor
Ψωμί από Σιτάλευρο με **Προζύμι** σε ένα κλασικό σχήμα από δάκρυ, ψημένο στο παραδοσιακό φούρνο Tandoor

KULCHA

€4.50

Naan Breads filled with your choice of filling: Onion & Garlic or Chilli & Coriander or **Cheese** or Spiced Lamb (Kheema) or Fruit & **Nuts** (Peshwari)

Ψωμιά γεμιστά με υλικά της προτίμησής σας: Κρεμμύδι & Σκόρδο ή Τσίλι & Κόλιαντρο ή **Τυρί** ή Αρνί Πικάντικο (Kheema) ή Φρούτα & **Ξηροί Καρποί** (Peshwari)

V Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους

● Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό ● ● Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό ● ● ● Very Spice / Πολύ Καυτερό

Allergen Information: Should you have any known **ALLERGY** requirement, please inform a member of staff before ordering. Full Allergen Information is available, please ask a team member for details.

Πληροφορίες για αλλεργίες: Εάν είστε **ΑΛΛΕΡΓΙΚΟΙ** σε κάποιο συστατικό, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού πριν παραγγείλετε. Πλήρεις πληροφορίες για αλλεργίες είναι διαθέσιμες, παρακαλούμε ρωτήστε ένα μέλος της ομάδας για λεπτομέρειες.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND TAXES / ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ

Desserts | Επιδόρπια

KULFI Frozen Mango & Sweetened Milk served with Sliced Almonds & Cardamom Seeds Παγωμένο Μάγκο και Γλυκό Γάλα με Αμύγδαλα και Κάρδαμο	€7.50
CHAWAL KI KHEER Slow-Cooked Basmati & Wild Rice in Whole Milk & Cream with Plump Raisins & Cinnamon Ρυζόγαλο με Μπασμάτι και Άγριο Ρύζι με Κρέμα, Σταφίδα και Κανέλα	€7.50
GAJAR KA HALWA Indian Carrot Cake with Raisins, Pistachio & Almond Nuts, served with Saffron, Caramel & Cinnamon Sticks Κέικ Καρότο Με Σταφίδα, Φιστίκι Αιγίνης, Αμύγδαλα, Καραμέλα Με Σαφράν Και Κανέλα	€7.50
KAJU KATLI Cashew Nuts cooked in Syrup & Cardamom with Honey, Star Anise & Coconut Ice Cream Καραμελωμένα Κάσιους με Κάρδαμο, Μέλι και Γλυκάνισο και Παγωτό Ινδοκάρυδο	€7.50
ICE CREAM BY SCOOP (1 SCOOP) Please ask the waiter for available flavours ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΠΑΓΩΤΟ (1 ΜΠΑΛΑ) Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις	€2.00
ICE CREAM BY SCOOP (3 SCOOPS) Please ask the waiter for available flavours ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΠΑΓΩΤΟ (3 ΜΠΑΛΕΣ) Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις	€5.00

✓ Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους
● Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό ●● Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό ●●● Very Spice / Πολύ Καυτερό

Allergen Information: All items **printed in bold** are Food Allergens. Although all due care is taken, dishes may still contain traces of ingredients that are not listed on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Πληροφορίες για αλλεργίες: Όλα τα συστατικά που είναι τυπωμένα με **έντονα γράμματα** είναι αλλεργιογόνα. Παρόλο που έχει ληφθεί η δέουσα προσοχή, τα πιάτα είναι πιθανό να περιέχουν ίχνη από συστατικά που δεν αναφέρονται στον κατάλογο και τα οποία μπορεί να προκαλέσουν αλλεργικές αντιδράσεις.

Beers | Μπύρες

KEO 33cl	€3.50
CARLSBERG 33cl	€3.50
KINGFISHER INDIAN BEER 33cl	€4.50
STELLA ARTOIS 33cl	€4.50
BECK'S 27.5cl	€4.00
BECK'S (NON-ALCOHOLIC) - BECK'S (ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ) 33cl	€4.50

Non-Alcoholic Drinks | Μη Αλκοολούχα Ποτά

SOFT DRINKS - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 25cl	€3.50
FRUIT JUICES - ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ	€3.50
ICED TEA (LEMON, PEACH) - ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ (ΛΕΜΟΝΙ, ΡΟΔΑΚΙΝΟ) 33cl	€3.50
IMPORTED SPARKLING WATER - ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 25cl	€2.50
IMPORTED SPARKLING WATER - ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 75cl	€4.00
LOCAL MINERAL WATER - ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 50cl	€2.00
LOCAL MINERAL WATER - ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 100cl	€3.50

Hot Beverages | Ζεστά Ποφήματα

MASALA CHAI	€4.50
TEA SELECTION - ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΣΑΓΙΟΥ	€3.50
CYPRUS COFFEE - ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	€3.50
INSTANT COFFEE - ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ	€3.50
FILTER COFFEE - ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	€4.50
ESPRESSO - ΕΣΠΡΕΣΟ	€3.50
DOUBLE ESPRESSO - ΔΙΠΛΟΣ ΕΣΠΡΕΣΟ	€4.50
CAPPUCCINO - ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	€4.50
HOT CHOCOLATE - ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	€5.00

V Suitable for vegetarian diets / Κατάλληλο για χορτοφάγους
● Moderately Spicy / Λίγο Καυτερό ● ● Medium Spicy / Μέτρια Καυτερό ● ● ● Very Spice / Πολύ Καυτερό

Allergen Information: All items **printed in bold** are Food Allergens. Although all due care is taken, dishes may still contain traces of ingredients that are not listed on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Πληροφορίες για αλλεργίες: Όλα τα συστατικά που είναι τυπωμένα με **έντονα γράμματα** είναι αλλεργιογόνα. Παρόλο που έχει ληφθεί η δέουσα προσοχή, τα πιάτα είναι πιθανό να περιέχουν ίχνη από συστατικά που δεν αναφέρονται στον κατάλογο και τα οποία μπορεί να προκαλέσουν αλλεργικές αντιδράσεις.



Aphrodite Hills
—Cyprus—



ATLANTICA
HOTELS & RESORTS