

Appetizers / Vorspeisen

Tiger Prawns/ Königsgarnelen €12.00

Seared, orange flavoured tiger prawns with rocket leaves
and yoghurt sauce*

Sautierte Königsgarnelen mit Orangengeschmack mit Rucola und Joghurt-Soße*

Smoked Salmon / Räucherlachs €10.00

*Heart of best smoked salmon with organic greens,
sour cream-cheese and mango-cucumber relish*

*Bester Räucherlachs mit organischem Grün,
Sauerrahm und Mango-Gurken-Relish*

Prosciutto di St. Daniele €10.00

*Prosciutto served with marinated Figs, crispy greens
and Parmesan cheese, drizzled with balsamic reduction*

*Prosciutto serviert mit marinierten Feigen, knusprigem Grün
und Parmesankäse, beträufelt mit Balscamico*

Cyprus Flavours / Zypriotische Aromen €10.00

*Grilled Halloumi cheese and vegetables, served with
caramelized tomato and mint oil*

*Gegrillter Halloumikäse und Gemüse, serviert mit
karamelisierten Tomaten und Minzöl*

Aromatic Scallops / Aromatische Jacobsmuscheln €12.00

Wood smoked seared scallops, asparagus and feta cheese saganaki,
drizzled with raspberry vinaigrette*

Holzgeräucherte, sautierte Jacobsmuscheln, Spargel
und Feta Saganaki, beträufelt mit Himbeervinaigrette*

Onionart with Calamari / Zwiebelkuchen mit Kalamari €12.00

*Ciabatta bread topped with marinated tomato,
grilled baby calamari and olive tapenade*

*Ciabatta-Brot mit marinierten Tomaten, gegrillten Baby-Kalamari
und Oliventapenade*

Wonton Goat cheese / Wonton Ziegenkäse €10.00

*Scented goat cheese with crushed peppers wrapped in
crispy phyllo, served on forest fruit sauce*

*Aromatischer Ziegenkäse mit zerkleinerter Paprika eingewickelt in
knusprigem Blätterteig, serviert auf Waldfruchtsoße*



Soups / Suppen

Veloute Trahanas €8.00

*Traditional wheat and yoghurt soup served with chicken fritter,
Halloumi and mint pesto*
*Traditionelle Weizen- und Joghurt-Suppe serviert mit Hähnchen im Teig,
Halloumi und Minz-Pesto*

Roasted tomato soup/ Geröstete Tomatensuppe €7.00

Garnished with roasted pine kernels, Parmesan and mint oil
Garniert mit gerösteten Pinienkernen, Parmesankäse und Minzöl

Clear seafood broth/ Klare Meeresfrüchtebrühe €10.00

With brunoises vegetables, king prawns and scallops* aromatised with truffle oil*
Mit Brunoise-Gemüse, Königsgarnelen und Jacobsmuscheln*,
aromatisiert mit Trüffelöl*

Salads / Salate

Italian salad / Italienischer Salat €12.00

*Baby rocket salad with olive tapenade, pine kernels, cherry tomatoes and
Parmesan cheese dressed with virgin olive oil and white balsamic dressing*
*Baby-Rucolasalat mit Oliventapenade, Pinienkernen, Cocktailtomaten und
Parmesankäse mit jungfräulichem Olivenöldressing*

Treccia di Mozzarella €14.00

*Fresh Mozzarella cheese, marinated vegetables and
semi dried tomatoes drizzled with basil oil*
*Frischer Mozarellakäse, mariniertes Gemüse und
halbgetrocknete Tomaten beträufelt mit Basilikumöl*

Green Salad / Grüner Salat €10.00

*Crispy greens with pomegranate and Cajun pita bread
dressed with fennel vinaigrette*
*Knuspriges Grün mit Granatapfel und Cajun-Pitabrot
mit Fenchel vinaigrette*

Greek Salad / Griechischer Salat €12.00

*Vine tomato and cucumber salad with bell peppers, feta cheese
and Kalamata olives tossed in oregano vinaigrette*
*Tomaten und Gurkensalat mit Paprika, Fetakäse
und Kalamata-Oliven mit Oregano-Vinaigrette*



Pasta and risotto / Pasta und Risotto

Seafood Risotto/ Meeresfrüchte-Risotto €25.00

With roasted king prawns, sea bream, scallops* and fresh herbs,
drizzled with truffle oil*

Mit gerösteter Königsgarnelen, Seebrasse, Jacobsmuscheln*
und frische Kräuter, beträufelt mit Trüffelöl*

Salmon Linguine/ Lachs-Linguini €22.00

*Linguine al dente tossed with rocket and sundried tomatoes
in mustard flavoured cream cheese sauce served with baked salmon**

*Linguini al dente mit Rucola und sonnengetrockneten Tomaten in Senfaroma-
Frischkäse-Sosse serviert mit gebackenem Lachs**

Rigatoni al pesto €18.00

*Freshly cooked rigatoni tossed with broccoli, cherry tomatoes,
and mushrooms in pesto olive oil*

*Frisch gekochte Rigatoni mit Brokkoli, Cocktailtomaten
und Pilzen in Pesto-Olivenöl*

Giant Tortellini / Riesen-Tortellini €20.00

*Spinach and ricotta tortellini in white wine-butter sauce
with sage and parmesan cheese*

*Spinat-Riccotta-Tortellini in Weißwein-Butter-Soße
mit Salbei und Parmesankäse*

Spaghetti al dente €20.00

*Freshly cooked spaghetti al dente tossed with Prosciutto,
Spring onions and mushrooms in a creamy tomato sauce*

*Frisch gekochte Spaghetti al dente mit Prosciutto,
Frühlingszwiebeln und Pilzen in einer cremigen Tomatensoße*



Fish and Seafood / Fisch und Meeresfrüchte

Mediterranean Sea bream / Mediterrane Seebrasse €25.00

*Pan roasted sea bream fillet with hummus,
spinach and fennel, drizzled with basil oil
Pfannengeröstetes Seebrassenfilet mit Hummus,
Spinat und Fenchel, beträufelt mit Basilikumöl*

Wild Red Mullet / Wilde Rotbarbe €25.00

*Seared red mullet fillet on aubergine caviar served with
almond potatoes and sauce Vierge
Sautiertes Rotbarbefilet auf Auberginen-Kaviar
serviert mit Mandelkartoffeln und Vierge-Soße*

Linguini with Lobster / Linguini mit Hummer €45.00

Linguini al dente with lobster tail in sauce of your choice
(fresh tomato or light mustard cream sauce)
Linguini al dente mit Hummer und einer Sosse Ihrer Wahl
(frische Tomaten- oder leichte Senf-Sahnesoße)*

Herbed Salmon / Kräuterlachs €25.00

Baked salmon fillet with fresh herbs and seared scallops*
on spinach and caper-butter sauce
Gebackenes Lachsfilet* mit frischen Kräutern und
sautierten Jacobsmuscheln* auf Spinat, Kapern-Butter-Soße*

King Prawns Galliano / Königsgarnelen Galliano €25.00

Sautéed king prawns flamed with Galliano, served with
tomatoes, fennel and crumpled feta cheese
Sautierte Königsgarnelen mit Galliano, serviert mit Tomaten,
Fenchel und zerkleinertem Fetakäse*

Halibut with Citrus / Heilbutt mit Zitrus €25.00

Pan seared, citrus marinated Halibut fillet set on sautéed herbs potatoes
served with mango, avocado and lime relish
Pfannensautierter, in Zitrus mariniertes Heilbutt auf sautierten
Kräuterkartoffeln serviert mit Mango, Avocado und Limetten-Relish*



Meat and Poultry / Fleisch- und Hähnchengerichte

Pork with Ouzo and Feta Cheese / Schwein mit Ouzo und Fetakäse €25.00

Sautéed fillet of pork flamed with Ouzo, served with feta cheese saganaki, almond potatoes and tomato chutney
Sautiertes Schweinefilet flambiert mit Ouzo, serviert mit Fetakäse Saganaki, Mandelkartoffeln und Tomatenchutney

Chicken with Cyprus Flavours / Hähnchen mit zypriotischem Aroma €25.00

Free range chicken on the grill with Halloumi cheese, served on sweet red wine jus flavoured with thyme
Gegrilltes Freizucht-Hähnchen mit Halloumikäse, serviert auf süßem Rotweinjus aromatisiert mit Thymian

Rack of Lamb / Lammrücken €25.00

Slow roasted rack of Lamb with rosemary, served with vegetables, sun dried tomato dressing and aromatic potatoes*
Langsam gerösteter Lammrücken mit Rosmarin, serviert mit Gemüse, warmes Dressing mit sonnengetrockneten Tomaten und aromatischen Kartoffeln*

Juicy Duck / Saftige Ente €25.00

Pan roasted duck breast accompanied with orange and date sauce, basmati rice with dried apricot, hazelnuts and pine nuts*
Geröstete Entenbrust begleitet von Orangen-Datteln-Soße, Basmatireis mit getrockneten Aprikosen, Haselnüsse und Pinienkerne*

Grilled Fillet Napoleon / Gegrilltes Filet Napoleon €25.00

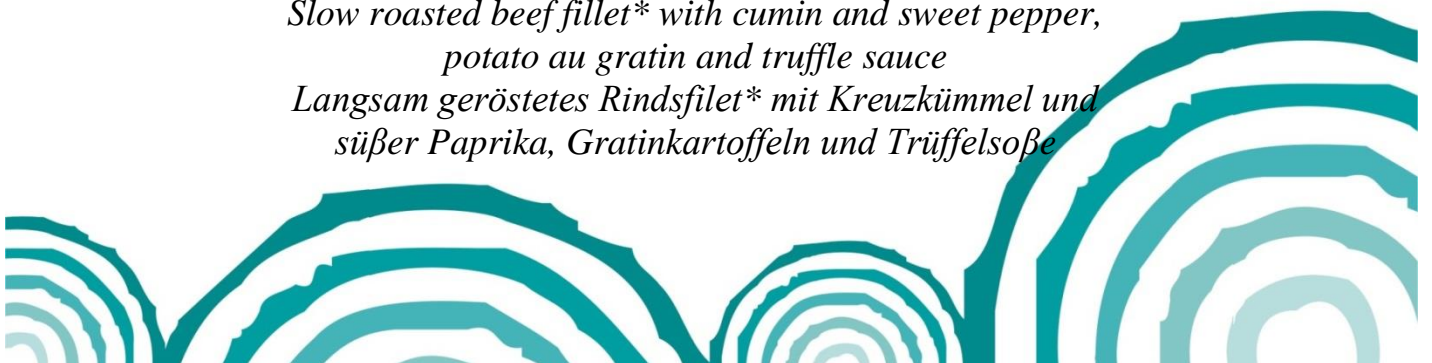
Beef fillet mignon with aromatic potatoes, vegetables timbale and red wine sauce*
Rindsfilet Mignon mit aromatischen Kartoffeln, Gemüsetimbale und Rotweinsauce*

Beef Fillet with Scallops / Rindsfilet mit Jacobsmuscheln €30.00

Tenderloin of beef and seared scallops* on asparagus bed, served with Béarnaise and thyme sauce*
Zartes Rindsfilet und sautierten Jacobsmuscheln* gebettet auf Spargel, serviert mit Béarnaise- und Thymiansauce*

Aromatic Beef Fillet / Aromatisches Rindsfilet €25.00

Slow roasted beef fillet with cumin and sweet pepper, potato au gratin and truffle sauce*
Langsam geröstetes Rindsfilet mit Kreuzkümmel und süßer Paprika, Gratinkartoffeln und Trüffelsauce*



Desserts / Nachspeisen

Crepes Suzette for two/ Crepes Suzette für Zwei € 20.00

Classic French crepes in an orange sauce flamed with Filfar liquor served with yoghurt and forest fruits ice cream

Klassische französische Crepes in einer Orangen-Soße flambiert mit Filfar-Likör, serviert mit Joghurt und Waldfrüchteneis

Chocolate Fondue for Two / Schokoladenfondue für Zwei € 20.00

Fresh seasonal fruits dipped in rum flavoured chocolate sauce

Frische Saisonfrüchte eingetaucht in Schokoladensoße mit Rumgeschmack

Fruits Flambé / Flambierte Früchte € 10.00

Soft fruits flamed with rum and finished in orange-lemon flavoured syrup served with vanilla ice cream

Weichfrüchte flambiert mit Rum mit Orangen-Zitronen-Sirup, serviert mit Vanilleeis

Baked Alaska / Gebackenes Alaska € 10.00

Home made vanilla and cherry ice cream cake flamed with orange liquor

Hausgemachte Vanille- und Kirsch-Eis-Torte flambiert mit Orangen-Likör

Home Made Ice Cream / Hausgemachtes Eis €10.00

Chocolate, vanilla, strawberry, cheesecake and yoghurt with forest fruits

Schokolade, Vanille, Erdbeeren, Käsekuchen und Joghurt mit Waldfrüchten

Mediterranean Cheeses / Käse aus dem Mittelmeer €10.00

An assortment of soft, blue and herbal flavoured cheeses

Auswahl an Weich-, Schimmel- und Kräuterkäse

Credit for Half Board Guests €10.00

Anrechnung für Halbpensionsgäste EUR 10,00

All prices are in EURO and include service and all taxes

Όλες οι τιμές είναι σε ΕΥΡΩ και συμπεριλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και όλους τους φόρους

Alle Preise gelten in EURO und inkludieren Service und Steuern.



Flambé

King Prawns* / Königsgarnelen* €30.00

King prawns autéed in virgin olive oil with vegetables, flamed with ouzo and finished with fresh cream and dill*

Königsgarnelen sautiert in jungfräulichem Olivenöl mit Gemüse, flambiert mit Ouzo mit einem Dill-Sahnesoße*

Symphony of Seafood / Meeresfrüchtesymphonie €30.00

Salmon fillet and king prawns*, flamed with brandy and finished in lobster sauce*

Lachsfilet und Königsgarnelen*, flambiert mit Brandy, serviert mit einer Hummersoße*

Lobster Thermidor / Hummer Thermidor €50.00

Pan fried lobster tail folded into a wine cream-mustard sauce*

Pfannenfrittierter Hummerschwanz in einer Wein-Sahnesenf-Soße*

Chateaubriand for Two/ Chateaubriand für Zwei €70.00

Grilled tenderloin of beef, served with sauce Béarnaise, bouquet of vegetables and jacket potatoes at your table*

Gegrilltes Rindsfilet am Tisch serviert mit Sauce Béarnaise, Gemüse-Bouquet und gebackene Kartoffeln*

Juicy Steaks / Saftige Steaks €30.00

Beef fillet sautéed with mushrooms, flamed with Whisky and finished with fresh cream, or sauce of your choice {pepper or mustard}*

Sautiertes Rindsfilet mit Pilzen, flambiert mit Whisky, serviert mit Sahne oder einer anderen Soße Ihrer Wahl (Pfeffer- oder Senf-Soße)*

Lamb Fillets / Lammfilets €30.00

Tenderloins of lamb with mushrooms and sun dried tomatoes, flamed with brandy and finished with Marsala cream-sauce*

Lammfilets mit Pilzen und sonnengetrockneten Tomaten, flambiert mit Brandy, serviert mit Marsala-Crème-Soße*

