

**NAUTICA
BISTRO**

STARTER

ЗАКУСКИ

€

Dips platter

7.50

'Houmous', 'tzantziki', 'taramas' and spicy cheese 'tyrokafteri', served with fried pita bread

Тарелка с дип-соусами

Хумус, цацики, тарамасалата и острая сырная закуска тирокафтери, подается с кусочками обжаренной питы

Grilled wild mushrooms

9.50

Topped with 'mozzarella' cheese, drizzled with olive oil

Жареные лесные грибы

Политые оливковым маслом, с топингом из моцареллы

Grilled haloumi

10.50

With baby salad, walnuts and grape marmalade

Жареный сыр халуми

С молодым салатом, грецкими орехами и виноградным вареньем

Fried 'kefalotyri' cheese

12.00

Wrapped with dough pastry, served with fig chutney

Жареный сыр кефалотири

В тесте, подается с инжирным чатни

Boiled Atlantic prawns

12.00

With avocado, green lettuce and brandy sauce

Вареные атлантические креветки

С авокадо, зеленым салатом и коньячным соусом

Prawn 'saganaki'

13.00

Prawns flamed with ouzo, tomato sauce and feta cheese

Креветки «Саганаки»

Креветки, обжаренные в узо, с томатным соусом и сыром фета

€

Smoked salmon

With mustard dill sauce, mascarpone cheese, gherkins and quail eggs

14.50

Копченый лосось

С горчично-укропным соусом, сыром маскарпоне, корнишонами и перепелиными яйцами

Cheese challenge

Selection of local and imported cheeses, accompanied by crispy croutons, dry fruits, pita bread, sundried tomatoes, marinated black and green olives, salted biscuits and mango chutney

16.50

Сырное приключение

Ассортимент импортных сыров и сыров местного производства, подается с хрустящими крутонами, сухофруктами, питой, вялеными помидорами, маринованными маслинами и оливками, соленым печеньем и манговым чатни



VEGETARIAN

| ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT

| ПШЕНИЦА



SESAME

| КУНЖУТ



DAIRY

| МОЛОЧНОЕ



EGG

|

ЯЙЦО



NUTS

|

ОРЕХИ



SPICY

|

ОСТРОЕ



FISH

|

РЫБА



SHELLFISH

|

МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги

SOUP

СУПЫ

€

Soup of the day

A different soup prepared daily from our special recipes

6.00

Суп дня

Каждый день по своим особым рецептам мы готовим различные супы

Tomato soup

Drizzled with extra virgin olive oil

6.00

Томатный суп

Политый оливковым маслом первого холодного отжима

Cream of asparagus soup

With vodka perfume

6.00

Крем-суп из спаржи

С добавлением водки

SALAD

САЛАТЫ

Traditional village salad

With romaine lettuce, plum tomatoes, cucumber, Kalamata olives and feta cheese, dressed with oregano vinaigrette

11.50

Традиционный салат по-деревенски

С салатом ромен, помидорами-«сливками», огурцами, оливками каламата и сыром фета, с французской заправкой с орегано

The Caesar's favourite

Фаворит Цезаря

With grilled chicken

Lettuce, croutons, parmesan flakes, bacon and garlic dressing

12.50

С обжаренной курочкой

Салат латук, крутоны, хлопья сыра пармезан, заправка из бекона и чеснока или

With prawns

Lettuce, croutons, parmesan flakes, bacon and garlic dressing

14.50

С креветками

Салат латук, крутоны, хлопья сыра пармезан, заправка из бекона и чеснока

€

Goat's cheese salad

13.50

Green leaves with cherry tomatoes, pine nuts, goji berries, topped with goat's cheese, drizzled with balsamic vinegar and olive oil

Салат с козьим сыром

Зеленые листья салата с помидорами черри, кедровыми орешками, ягодами годжи, сыром из козьего молока, политые бальзамическим уксусом и оливковым маслом

Mediterranean squid salad

13.50

Deep-fried squid with green lettuce, cherry tomatoes, pine nuts and sour dressing

Средиземноморский фирменный рецепт

Кальмары, обжаренные во фритюре, подаются с зеленым салатом, помидорами черри, кедровыми орешками и кислым соусом

Steak and mushroom

17.00

Sliced grilled tenderloin of beef on butter - leaves, marinated mushrooms and sun-dried tomatoes, drizzled with blue cheese dressing

Салат из стейка с грибами

Ломтики жареной говяжьей вырезки на листьях зеленого салата с маринованными грибами и вялеными помидорами, политые заправкой из голубого сыра

Salad bar

14.50

Салатная стойка



VEGETARIAN |

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT |

ПШЕНИЦА



SESAME |

КУНЖУТ



DAIRY |

МОЛОЧНОЕ



EGG |

ЯЙЦО



NUTS |

ОРЕХИ



SPICY |

ОСТРОЕ



FISH |

РЫБА



SHELLFISH |

МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги

SANDWICH AND BURGER

БУТЕРБРОДЫ И БУРГЕРЫ

€

Ham and cheese sandwich

10.00

Ham and edam cheese toasted in slices of white or brown bread

Бутерброд с ветчиной и сыром

Ломтики белого или черного хлеба с поджаренными ветчиной и сыром эдам

Lebanese pita

11.00

With lettuce, tomato, marinated chicken breast and garlic yoghurt dip

Пита по-ливански

С латуком, помидорами, маринованной куриной грудкой и чесночно-йогуртным соусом

Mediterranean club sandwich

12.00

Triple-decker toasted sandwich with bacon, lettuce, chicken, egg and mayonnaise

Клубный бутерброд по-средиземноморски

Тройной поджаренный бутерброд с беконом, латуком, курочкой, яйцом и майонезом

Fish burger

12.00

Fish burger or pane fish fillet with gherkins, sliced tomato, cucumber and tartare sauce

Рыбный бургер

Рыбный бургер или рыбное филе в панировке, подается с корнишонами, ломтиками помидора, огурцом и соусом тартар

Cyprus special

12.50

Grilled haloumi and lountza with rocket leaves in traditional "koulouri" bread

Бутерброд по-кипрски

Пита с обжаренным сыром халуми и копченой свиной лунца в листьях рукколы

Healthy

12.50

Grilled aubergines, courgettes, sliced avocado and 'anari' cheese, with multigrain brown baguette

Бутерброд «Полезный»

Обжаренные баклажаны, цукини, ломтики авокадо, сыр анари с мультизлаковым ржаным багетом

€

Homemade beef burger

13.00

Served with gherkins, fried onion rings, lettuce and tomatoes with melted edam cheese and crispy bacon

Бургер с говядиной по-домашнему

Подается с корнишами, обжаренными луковыми колечками, латуком и помидорами, расплавленным сыром эдам и хрустящими ломтиками бекона

Mediterranean duo

14.50

Duo of beef and chicken burgers or chicken fillet pane, green lettuce and tomato

Бургеры по-средиземноморски

Дуэт: бургер с говядиной и бургер с курицей или куриное филе в панировке, подаются с зеленым салатом и помидором

Lobster brioche

36.00

Steamed slices of lobster served with brioche bread, pickled vegetables, grilled mushrooms, tomatoes, lettuce and aioli sauce

Бриошь из омаров

Кусочки омара приготовленного на пару, подаются в булочке бриошь, маринованными овощами, грибами на гриле, помидорами, листьями салата и соусом из айоли

(served with French fries and green salad)

(подаются с картофелем фри и зеленым салатом)



VEGETARIAN |

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT |

ПШЕНИЦА



SESAME |

КУНЖУТ



DAIRY |

МОЛОЧНОЕ



EGG |

ЯЙЦО



NUTS |

ОРЕХИ



SPICY |

ОСТРОЕ



FISH |

РЫБА



SHELLFISH | МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги

PASTA AND PIZZA

ПИЦЦА И ПАСТА

€

Spaghetti or penne al dente served with:

Спагетти или пенне аль денте, подаются с:

Parmesan cheese / сыром пармезан или     12.00

Napolitaine sauce / соусом болоньезе или    12.30

Bolognaise sauce / неаполитанским соусом или   12.50

Carbonara with mushrooms and bacon / алла карбонара с грибами и беконом    12.50

The classic Margarita pizza   12.50

Tomato-basil sauce and mozzarella

Классическая пицца «Маргарита»

Томатно-базиликовый соус и моцарелла

Vegetable penne    13.00

Sauteed with olive oil, garlic and fresh garden vegetables

Пенне с овощами

Пассерованные с оливковым маслом, чесноком и свежими овощами

Mediterranean pizza   13.50

Ham, bacon, mushrooms, green peppers, sweet corn, tomatoes, oregano and mozzarella cheese

Пицца «Средиземноморская»

Ветчина, бекон, грибы, зеленый перец, сладкая кукуруза, помидоры, орегано и моцарелла

Capricciosa pizza   13.50

Salami, tomatoes and mozzarella cheese

Пицца «Каприччоза»

Салями, помидоры и сыр моцарелла

€

Veggie lover's pizza

Green peppers, mushrooms, tomatoes, oregano and low fat mozzarella cheese

13.50

Пицца «Вегетарианская»

Зеленый перец, грибы, помидоры, орегано и маложирный сыр моцарелла

Ravioli

Stuffed with ricotta cheese, sundried tomatoes and enriched with creamy cheese sauce

14.00

Равиоли

С начинкой из сыра рикотта, вяленых помидоров, подаются с сырным крем-соусом

Pasta linguini

With prawns and cherry tomato sauce

16.00

Паста лингвини

С креветками, соусом из помидоров черри, политая оливковым маслом



VEGETARIAN

| БЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT | ПШЕНИЦА



SESAME | КУНЖУТ



DAIRY | МОЛОЧНОЕ



EGG | ЯЙЦО



NUTS | ОРЕХИ



SPICY | ОСТРОЕ



FISH | РЫБА



SHELLFISH | МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги

CYPRUS CUISINE

КИПРСКАЯ КУХНЯ

€

Traditional chicken 'gyros' in pita bread

14.50

Served with garlic yoghurt dip and mixed salad (cucumber, tomato, chopped onions and parsley)

Традиционный гирос из курицы в пите

Подается с чесночно-йогуртным соусом и салатом из свежих овощей (огурцы, помидоры, нарезанный лук и петрушка)

Pork souvlaki

16.50

Marinated in oregano and olive oil

Сувлаки из свинины

Маринованные с орегано и оливковым маслом

Chicken souvlaki

17.50

With garlic yoghurt dip and warm pita bread

Сувлаки из курицы

С чесночно-йогуртным соусом и теплой питой

Lamb kleftiko

19.50

Marinated slow-roasted lamb shank, served with salad

Клефтико из ягненка

Баранья ножка, оставленная в маринаде на ночь, а затем запеченная на медленном огне, подается с салатом



VEGETARIAN

| ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT

| ПШЕНИЦА



SESAME

| КУНЖУТ



DAIRY

| МОЛОЧНОЕ



EGG

| ЯЙЦО



NUTS

| ОРЕХИ



SPICY

| ОСТРОЕ



FISH

| РЫБА



SHELLFISH

| МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги



IL TINELLO

THE MAESTRO OF ITALIAN CUISINE



Location: Level 2
For reservations please contact extension '45'

MAIN COURSE

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

€

Lamb kofta

Served on a sword with herbs, cumin and sumac, onions, tabbouleh, tahini dip and Lebanese pita bread

16.50

Кюфта из ягненка

Подается на палочке, с травами, кумином, сумахом, с луком, табуле, соусом тхина и ливанской питой

Chicken

Grilled corn fed breast of chicken marinated with herbed olive oil

17.50

Жареная курочка

Обжаренная куриная грудка (курица, вскормленная кукурузой), маринованная в оливковом масле с травами

Boiled black mussels

Served with white wine in casserole

18.50

Вареные черные мидии

С белым вином, подаются в кастрюльке

Salmon steak

Grilled, served with olive oil and lemon juice

23.00

Жареный стейк из лосося

Подается с оливковым маслом и лимонным соком

Lamb cutlets

Grilled, flavoured with fresh mountain thyme

24.00

Жареные котлеты из ягненка

Приправленные свежим горным тимьяном

	€
King prawns  Grilled, with virgin olive oil and lemon dressing	25.50
Жареные королевские креветки С оливковым маслом первого отжима и лимонной заправкой	
Beef fillet  Grilled, with herbed butter	26.50
Жареное говяжье филе Подается с маслом, приправленным зеленью	
(served with a choice of French fries or jacket potatoes and garnishes) (подаются картофель фри или печеный картофель на выбор и гарниры)	
Main course buffet Шведский стол из основных блюд	18.50

 VEGETARIAN | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
  WHEAT | ПШЕНИЦА
  SESAME | КУНЖУТ
  DAIRY | МОЛОЧНОЕ
 EGG | ЯЙЦО
  NUTS | ОРЕХИ
  SPICY | ОСТРОЕ
  FISH | РЫБА
  SHELLFISH | МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.
 В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги

SHARING PLATTERS

ТАРЕЛКИ НА КОМПАНИЮ

€

Mediterranean



Chicken and pork kebab and lamb kofta, French fries, mini pitta bread, accompanied with Greek salad, garlic yoghurt dip, tahini dip and tabbouleh

35.00

Тарелка «Средиземноморская»

Куриный кебаб, свиной кебаб и кюфта из ягненка, картофель фри, мини-пита, подаются с греческим салатом, чесночно-йогуртным соусом, соусом тхина и табуле

Seafood



Grilled prawns, half shell mussels, fried crabs and baby calamari, grilled octopus served with Greek salad, saffron rice, French fries and aioli sauce

39.00

Тарелка из морепродуктов

Жареные креветки, мидии на одной створке, жареные крабы и молодые кальмары, жареный осьминог, подаются с греческим салатом, рисом с шафраном, картофелем фри и соусом айоли



VEGETARIAN

| ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT

| ПШЕНИЦА



SESAME

| КУНЖУТ



DAIRY

| МОЛОЧНОЕ



EGG

| ЯЙЦО



NUTS

| ОРЕХИ



SPICY

| ОСТРОЕ



FISH

| РЫБА



SHELLFISH

| МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги



SHUMI

REDEFINED JAPANESE CUISINE



Location: Level 2
For reservations please contact extension '45'

OUR FISHERMAN RECOMMENDS



НАШИХ РЫБАКОВ К ВАШЕМУ СТОЛУ

Consult your Waiter for the catch of the day from our boat display
Официант расскажет Вам, с каким уловом вернулись сегодня наши рыбаки

	€
Atherina - Atherina - per 100 gr. Атерина - Атерина - за 100 г	4.00
Octapodi - Octopus - per 100 gr. Октаподи - Осьминог - за 100 г	5.00
Tsipoura - Silver Sea Bream - per 100 gr. Ципура - Серебристый морской лещ - за 100 г	6.00
Lavraki - Silver Sea Bass - per 100 gr. Лаврак - Серебристый морской окунь - за 100 г	6.00
Barbounia - Red Mullet - per 100 gr. Барбуния - Барабуля средиземноморская - за 100 г	7.00
Sinagrida - Snapper - per 100 gr. Синагрида - Луциан - за 100 г	8.00
Asprovlahos - Grouper - per 100 gr. Аспровлахос - Группер - за 100 г	8.00
Garides - King Prawns - per 100 gr. Гаридес - Королевские креветки - за 100 г	9.00

€

Our sea - world lobsters - per 100 gr.

12.00

Choose your lobster from our aquarium and let us have it prepared your own way, boiled, poached or grilled served with virgin olive oil and lemon

You can also try our “astakomakaronada”

(sautéed lobster with spaghetti served with tomato sauce)

Наши морские омары - за 100 г

Выберите себе омара из нашего аквариума и позвольте нам приготовить его так, как Вы захотите: сварить, приготовить в стиле «пашот», поджарить и подать с оливковым маслом первого отжима и лимоном

Вы также можете попробовать блюдо «Астакомакаронада»

(пассерованный омар и спагетти с томатным соусом)

All above are accompanied by a selection of steamed fresh vegetables, fried, boiled, or roasted potatoes.
With an order of minimum 600grs from our fresh fish display Greek salad and dips will also accompany your meal.

Ко всем вышеуказанным блюдам подается ассорти из свежих овощей на пару, а также жареный или вареный картофель.
При заказе от 600 г рыбы из нашего свежего улова подаются греческий салат и дип-соусы.



VEGETARIAN |

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT |

ПШЕНИЦА



SESAME |

КУНЖУТ



DAIRY | МОЛОЧНОЕ



EGG |

ЯЙЦО



NUTS |

ОРЕХИ



SPICY |

ОСТРОЕ



FISH |

РЫБА



SHELLFISH | МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги

DESSERT

ДЕСЕРТЫ

€

Fruit salad

Seasonal fresh cut fruit with orange juice

6.00

Фруктовый салат

Салат из нарезанных свежих сезонных фруктов с апельсиновым соком

Apple tart

Breton biscuit with light pastry cream, fresh apples and cinnamon

6.50

Яблочный пирог

бретонский бисквит с легким кондитерским кремом, свежими яблоками и корицей

Fruit tart

Sweet paste, cream mousselin, seasonal fresh fruit

6.50

Пирог с сезонными фруктами

сладкое тесто, соус муслин, свежие сезонные фрукты

Bolero chocolate

Chocolate biscuit, Belgium chocolate cream covered with crunchy milk chocolate and caramelized nuts

6.50

Шоколад «Болеро»

Шоколадный бисквит, крем из бельгийского шоколада с хрустящей корочкой из молочного шоколада и карамелизированных орехов

Baked cheesecake

On an amaretti biscuit with red fruit compote

6.50

Запеченный чизкейк

На бисквите с амаретто, с красным фруктовым компотом

Tiramisu

Mascarpone cream cheese, espresso coffee, savour biscuits, Marsala wine aroma

6.50

Тирамису

Крем-сыр маскарпоне, кофе эспрессо, бисквит с душистыми пряностями, с ароматом вина марсала

Fruit platter to share

Fresh seasonal fruits

Фруктовая тарелка на компанию

Свежие сезонные фрукты

€

12.00

Dessert buffet

Шведский стол с десертами

7.50



VEGETARIAN | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT | ПШЕНИЦА



SESAME | КУНЖУТ



DAIRY | МОЛОЧНОЕ



EGG | ЯЙЦО



NUTS | ОРЕХИ



SPICY | ОСТРОЕ



FISH | РЫБА



SHELLFISH | МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

В случае возникновения вопросов по поводу аллергии или непереносимости каких-либо продуктов, пожалуйста, обратитесь к нашему сотруднику.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Все цены приведены в евро (€) и включают комиссию за обслуживание и все налоги

