



**NAUTICA
BISTRO**



[G] Gluten | Γλουτένη [L] Lupin | Άγγιρος [C] Celery | Σέλινο [Cr] Crustaceans | Οστρακοειδή
[M] Milk | Γάλα [E] Egg | Αυγά [Su] Sulphur Dioxide | Διοξείδιο Του Θείου [Se] Sesame | Σουσάμι
[Mo] Molluscs | Μαλάκια [Mu] Mustard | Μουστάρδα [N] Tree Nuts | Ξηροί Καρποί Με Κέλυφος
[F] Fish | Ψάρι [S] Soybeans | Σόγια [P] Peanuts | Αραχίδες (Φυστίκια)

If you have any concerns regarding food allergies and intolerances, please ask a member of our staff for further assistance

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD [G,M,SU]

Variation of local tomatoes, cucumber, red onions, green bell pepper, pickle capers, kalamon olives, feta cheese, sourdough bread, Greek style vinaigrette. {Vegan option available}

13.00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ποικιλία από ντόπιες ντομάτες, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, κάπαρη τουρσί, ελιές καλαμών, φέτα, παξιμάδι με προζύμι και ελληνική βινεγκρέτ.

CAESAR SALAD [G,M,F,E,SU,MU,CR]

Hand-break iceberg and romaine leaves, crispy smoked bacon, parmesan slivers and cherry tomatoes served with sautéed prawns or marinated chicken fillet.

Sautéed prawns

16.50

Marinated Chicken Fillet

14.50

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

Φύλλα iceberg και romaine, τραγανό καπνιστό μπέικον, φέτες παρμεζάνας και ντοματίνια με σοταρισμένες γαρίδες ή μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο.

Σοταρισμένες Γαρίδες

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο

CHICKPEAS SALAD [C,SU,SE]

With aromatic fresh baby leaves, grilled vegetables, cranberries and tahini vinaigrette

12.50

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ

Νεαρά αρωματικά φρέσκα φύλλα, ψητά λαχανικά, κράνμπερι και βινεγκρέτ ταχίνι

CRISPY HALLOUMI SALAD [G,M,C,E,N,SU,MU]

Young leaves, grapes, pomegranate, almonds and grape syrup vinaigrette

13.00

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΧΑΛΟΥΜΙ

Με νεαρά φύλλα, σταφύλια, ρόδι, αμύγδαλα και βινεγκρέτ από εψιμα σταφυλιού

Above prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable charges

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

DIPS

ΑΛΟΙΦΕΣ

TZATZIKI WITH GARLIC 4.50

ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ [SE]

TAHINI WITH LEMON AND GARLIC 4.50

TAXINI ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ [M, SU]

TYROKAFTERI 4.50

ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΗ [G, F]

WHITE TARAMA CREAM 4.50

ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ [G, F]

HUMUS CREAM 4.50

ΧΟΥΜΟΥΣ [G, M]

SMOKED AUBERGINE 4.50

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ [SE, SU]

CHOOSE ANY 4 DIPS 16.00

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ 4 Α ΛΟΙΦΕΣ

Above items are served with grilled sourdough bread
Τα πιο πάνω σερβιρονται με προζυμενιο ψωμί

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

MEDITERRANEAN ROLL [G,M,E,SU,SE] 8.00
Mediterranean spinach roll with feta and herbs served with tomato chutney

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΡΟΛΛΑΚΙΑ
Μεσογειακά ρολλάκια με σπανάκι, φέτα, αρωματικά σερβιρισμένα με chutney ντομάτας

GREEK ZUCCHINI FRITTERS [G,M,E,SU] 8.00
Served with aromatic yogurt sauce

ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
σερβιρισμένοι με αρωματισμένο σώς γιαουρτιού

GRILLED SAUSAGE WITH LEEK [G,C,S,SU,MU,ME] 8.00
With chorizo condiment and caramelized onion mustard

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΡΑΣΟ
Με σώς chorizo και μουστάρδα από καραμελωμένα κρεμμύδια

CRISPY HONEY FETA CHEESE [G,M,E,SU,SE] 8.00
In pastry with honey, fresh thyme and sesame

ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΕΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙ
σε φύλλο με μέλι, φρέσκο θυμάρι και σουσάμι

CRISPY BABY CALAMARI [G,M,E,SU,MU,MO] 16.00
With squid ink Aioli

ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ
με Aioli από μελάνι σουπιάς

PRAWN GIOUVETSI [G,M,F,C,SU,CR] 17.00
Orzo pasta with prawns, creamy prawn sauce with ouzo and feta cheese

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ
Κριθαράκι με γαρίδες, κρεμώδης σώς γαρίδας με ούζο και φέτα τυρί

GRILLED CALAMARI [C,SU,MO] 18.00
With Florine pepper chimichurri

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ
Με chimichurri από πιπεριά Φλωρίνης

GRILLED OCTOPUS [C,M,E,SU,MU,MO] 19.00
Served with Smoked aubergine caviar, caramelized onion and lemon-olive oil

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ
Σερβίρετε με χαβιάρι καπνιστής μελιτζάνας, καραμελωμένο κρεμμύδι και λαδολέμονο

CRETAN PASTA [C,M,C,ESU] 13.50
'Skioufihta' with mushrooms, Kefalotyri cheese and creamy truffle sauce

ΚΡΗΤΙΚΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ
Σκιουφιχτά με μανιτάρια, κεφαλοτύρι και κρεμώδη σάλτσα με τρούφα

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

LAMB KLEFTIKO [C,MU] Slow cooked lamb with roasted young potatoes and hummus	22.50
ΑΡΝΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ Σιγό μαγειρεμένο αρνί με φρέσκες πατάτες και χούμους	
BABY CHICKEN "LEMONATO" [C,MU] Marinated and roasted baby chicken with lemon and oregano served with roasted young potatoes, tomatoes confit and onion	18.50
ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Μαριναρισμένο και ψητό baby κοτόπουλο με λεμόνι και ρίγανη σερβιρισμένο με ψητές νεαρές πατάτες, ντομάτες confit και κρεμμύδι	
CYPRIOUS PORK CHOP [C,MU] Marinated grilled pork chop with country style potatoes, tyrokafteri and grilled vegetables	18.50
ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα σχάρας με τραγάνες πατάτες country , τυροκαυτερή & λαχανικά σχάρας	
MEDITERRANEAN BEEF PATTY [G,M,E,SO,MU] Beef patty topped with grilled halloumi cheese, smoked crispy bacon, rocket, tomato and pink pickled onions, served in brioche bun with harissa mayo spread	18.50
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, σερβιρισμένο με χαλούμι σχάρας ,τραγανό καπνιστό μπέικον, ροκά, ντομάτα, τουρσί κόκκινου κρεμμυδιού σε μπριός ψωμάκι με μαγιονέζα harissa	
CHICKEN 'A LA GRECO' Chicken burger in brioche bun with feta spread, grilled bell pepper, gherkins, iceberg lettuce, tomato and red onion.	16.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 'A LA GRECO' Μπιφτέκι κοτόπουλο σε ψωμάκι μπριός με επάλειψη φέτας, ψητή πιπεριά, αγγουράκι τουρσί, μαρούλι iceberg, ντομάτα και κόκκινο κρεμμύδι	
CHICKEN OR PORK SOUVLAKI [G,M,SU] Grilled marinated chicken or pork souvlaki, with grilled vegetable, country style potatoes,tzatziki & pita bread	18.50
ΧΟΙΡΙΝΟ Η ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ Μαριναρισμένο σουβλάκι, κοτόπουλο ή χοιρινό, στην σχάρα, με λαχανικά σχάρας, πατάτες χωριάτικες, τζατζίκι & πίτα	

Above prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable charges
Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

CHICKEN GYROS [G,M,SU] 15.00
With fresh potatoes fries, tzatziki and Greek pita bread

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Με φρέσκες τηγανιτές πατάτες, τζατζίκι και ελληνική πίτα.

SEA BREAM [C,F,SU] 26.00
Pan-fried sea bream fillets with spanakorizo, dill oil and lemon

ΤΣΙΠΟΥΡΑ
Φιλέτο τσιπούρα στο τηγάνι, με σπανακόρυζο, λάδι άνηθου και λεμόνι

TROUT [C,F,M,SU] 25.00
Roasted trout with lemon and garlic butter, jacket potato and grilled vegetables

ΠΕΣΤΡΟΦΑ
Ψημένη πέστροφα με λεμόνι και σκορδοβούτυρο, πατάτα jacket και ψητά λαχανικά

SIDE DISHES

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

GRILLED VEGETABLES 5.00

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

COUNTRY STYLE POTATOES 5.00

ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

FRESH POTATOES FRIES 4.50

ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

8.00

PORTOKALOPITA (ORANGE PIE) [G,E,M]

Soggy orange cake with syrup, orange compote and mastic ice cream

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Σιροπιασμένο κέικ πορτοκαλιού, κομπόστα πορτοκαλιού και παγωτό μαστίχα

9.00

MILKY RICE PUDDING [E,G,M,N]

Rice pudding with fresh vanilla, toffee sauce, toasted almonds flakes, cinnamon crumble with fresh mango compote

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Ρυζόγαλο με φρέσκια βανίλια, σάλτσα καραμέλας, φρυγανισμένα αμύγδαλα, κανέλα και κομποτέ φρέσκου μάνγκο

8.00

GALAKTOBOUREKO [E,G,M,N]

Crispy caramelized filo pastry, honey cinnamon syrup and semolina vanilla cream

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

τραγανό καραμελωμένο φύλλο, σιρόπι με μέλι και κανέλα, κρέμα βανίλιας από σιμιγδάλι

8.00

LEMON RAVANI [E,G,M,N]

Greek style lemon spongy ravani with yogurt ice cream

ΡΑΒΑΝΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ

Αφράτο ραβανί με λεμόνι και παγωτό γιαούρτι

8.00

WALNUT CHOCOLATE PIE [E,G,M,N]

Cypriot walnut chocolate pie with chocolate ice cream

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ

Κυπριακή καρυδόπιτα με σοκολάτα & παγωτό σοκολάτας

9.50

SEASONAL FRUIT PLATE

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Above prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable charges

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

