TODAY'S SPECIALS

STARTERS

PUMPKIN & COCONUT SOUP — €6.00
GF V

a velvety blend of seasonal pumpkin, potato, onion and garlic, delicately infused with fresh ginger, aromatic cardamom and coriander, finished with rich coconut cream for a beautifully smooth and comforting flavour

FIGS & PROSCIUTTO SALAD — €12.00
GF

sweet fresh figs, paired with delicate slices of prosciutto, baby rocket, shavings of parmesan, walnuts and dressing honey and balsamic vinaigrette

TAGLIATA DI MANZO — €15.80
GF

tender slices of pan-seared beef striploin, beautifully rested and served over a bed of baby rocket, finished with delicate Parmesan shavings and a drizzle of cold-pressed extra virgin olive oil

MAINS

14OZ NEW YORK STRIP & GARLIC PRAWNS — €58.00
GFO

400g New York Striploin, grilled over an open flame, & paired with chargrilled prawns, marinated in garlic, oregano & lemon. Served with a side Commandaria and Carob Molasses reduction, hand-cut Cyprus potato fries and our house salad

SLOW-BRAISED LAMB SHANK (KOTSI) — €27.00
GF

tender, slow-braised lamb shank on the bone, gently cooked to perfection in a rich red wine and shallot sauce until beautifully succulent and falling off the bone. Served with creamy mashed potatoes and seasonal roasted vegetables

SEA BREAM (TSIPOURA) WITH LEMON BEURRE BLANC — €27.00
GF

fresh, locally sourced sea bream fillet, finished with a silky beurre blanc - shallots, dill, butter, lemon and capers. Served with creamy potato mash, and a crispy citrus-vinaigrette dressed mixed salad

PUMPKIN & ARTICHOKE RISOTTO — €13.50
GF

creamy Arborio risotto with seasonal pumpkin, tender artichoke hearts and finely sautéed shallots, gently simmered with white wine, finished with butter and Parmesan cheese, and garnished with a fragrant hazelnut gremolata

DESSERT

CHOCOLATE & HAZELNUT CHEESECAKE — €7.00

rich & creamy chocolate and cream cheesecake, layered over a delicate, crunchy wafer biscuit base, crowned with an indulgent hazelnut praline truffle and finished with a dark chocolate ganache

OUSIA WARM APPLE CRUMBLE — €7.00

apples slowly caramelised with cinnamon, cloves, vanilla, raisins, walnuts, lemon-zest and served with a crisp and crunchy crumble, hot custard cream and a scoop of vanilla ice cream

If you have a food allergy or an intolerance to any of the items below, please speak to a member of staff.

Gluten | Soya | Mustard | Crustaceans | Milk | Sesame | Eggs | Nuts | Sulphur Dioxide | Fish | Celery | Lupin | Peanuts | Molluscs

V Vegan | VO Vegan Option | GF Gluten Free | GFO Gluten Free Options

Certified, organic ingredients by M.I. All Organic Market

ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

GF V **ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ & ΚΑΡΥΔΑΣ** €6.00

ένας βελούδινος συνδυασμός από εποχιακή κολοκύθα, πατάτα, κρεμμύδι και σκόρδο, αρωματισμένος με φρέσκο τζίντζερ, αρωματικό κάρδαμο και κόλιανδρο, με πλούσια κρέμα καρύδας που χαρίζει μια υπέροχα απαλή και απολαυστική γεύση

GF **ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΥΚΑ & PROSCIUTTO** €12.00

φρέσκα γλυκά σύκα, με λεπτές φέτες προσούτο, baby ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας, καρύδια, με σάλτσα από μέλι και βαλσάμικο

GF **TAGLIATA DI MANZO** €15.80

τρυφερές φέτες μοσχαρίσιου striploin, ψημένες στο τηγάνι, σερβιρισμένες πάνω σε φρέσκια baby ρόκα, με λεπτές φλοίδες παρμεζάνας και cold-pressed εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

GFO **14OZ NEW YORK STRIP & ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ** €58.00

400g New York Striploin, ψημένο απευθείας πάνω σε ανοιχτή φλόγα, συνοδευόμενο από γαρίδες ψημένες στα κάρβουνα, μαριναρισμένες με σκόρδο, ρίγανη και λεμόνι. Σερβίρεται με σάλτσα από Κουμανταρία και χαρουπόμελο, φρεσκοκομμένες τηγανητές κυπριακές πατάτες και σαλάτα

GF **ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ** €27.00

τρυφερό αρνίσιο κότσι με το κόκαλο, σιγομαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα από κόκκινο κρασί και shallot, μέχρι να γίνει ζουμερό και να ξεκολλάει εύκολα από το κόκαλο. Σερβίρεται με βελούδινο πουρέ πατάτας και λαχανικά εποχής, ψημένα στον φούρνο

GF **ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ LEMON BEURRE BLANC** €27.00

φρέσκο φιλέτο τσιπούρας, τοπικής προέλευσης, τελειώμενο με βελούδινη σάλτσα beurre blanc με shallots, άνηθο, βούτυρο, λεμόνι και κάπαρη. Σερβίρεται με κρεμώδη πουρέ πατάτας και τραγανή ανάμεικτη σαλάτα με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

GF **ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΚΑΙ ΑΓΚΙΝΑΡΑ** €13.50

κρεμώδες ριζότο με ρύζι Arborio, κολοκύθα εποχής, τρυφερές καρδιές αγκινάρας και ψιλοκομμένα σοταρισμένα shallots, σιγομαγειρεμένο με λευκό κρασί. Ολοκληρώνεται με βούτυρο και παρμεζάνα και γαρνίρεται με αρωματική gremolata φουντουκιού

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CHEESECAKE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ €7.00

πλούσιο και κρεμώδες cheesecake σοκολάτας με κρέμα, πάνω σε μια λεπτή και τραγανή βάση από μπισκότο γκοφρέτας, γαρνιρισμένο με απολαυστική τρούφα πραλίνας φουντουκιού και ολοκληρωμένο με γκανάζ μαύρης σοκολάτας

OUSIA ΖΕΣΤΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ CRUMBLE €7.00

μήλα σιγοκαραμελωμένα με κανέλα, γαρίφαλο, βανίλια, σταφίδες, καρύδια και ξύσμα λεμονιού, σερβιρισμένα με τραγανό crumble, ζεστή κρέμα custard και μια μπάλα παγωτό βανίλια

Εάν έχετε τροφική αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε από τα παραπάνω στοιχεία, παρακαλείστε να απευθυνθείτε σε κάποιο μέλος του προσωπικού.

Γλουτένη · Σόγια · Μουστάρδα · Με κέλυφος · Γάλα · Σουσάμι · Αυγά · Ξηροί καρποί · Διοξείδιο του θείου · Ψάρι · Σέλινο · Λούπινο · Φιστίκια · Μαλάκια

V Βίγκαν | VO Επιλογές Βίγκαν | GF Χωρίς γλουτένη | GFO Επιλογές χωρίς γλουτένη

Πιστοποιημένα βιολογικά συστατικά από την M.I. All Organic Market ALL ORGANIC