

H TAVERNA

MENOU | MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Κυπριακή Χωριάτικη

€9.00

Συνδυασμός από τηγανιτό χαλούμι, κολοκύθι, αρωματισμένα με θυμάρι, αγγουράκι, ντομάτα, μαύρες ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι και κόλιανδρο. Γαρνίρονται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και σερβίρονται μέσα σε κυπριακό ψωμί.

Cyprus Village

Combination of fried halloumi and zucchini flavoured with thyme, cucumber, tomato, black olives, spring onion and coriander, garnished with extra virgin olive oil and served in Cypriot bread.



Σαλάτα με Κοτόπουλο

€11.00

Φιλέτο Κοτόπουλο σχάρας πάνω σε σαλάτα εποχής, κόκκινο παντζάρι, τυρί φέτα, διάφορες πιπεριές και κρουτόνια πάπρικας, ανάμικτα με σάλτσα από μουστάρδα και μαγιονέζα.

Chicken Salad

Grilled chicken fillet served on a seasonal salad, red beetroot, feta cheese, various peppers and paprika croutons, dressed with mustard and mayonnaise sauce.



Φαλάφελ από Παντζάρι

€11.00

Φύλλα φρέσκου σπανακιού αναμιγμένα με φαλάφελ παντζαριού, ραπανάκι, πέρλες φρέσκιας μοτσαρέλας, καρύδια και φιλέτα πορτοκαλιού, αναδεικνύουν τον συνδυασμό γεύσεων με σάλτσα απο μέλι και μουστάρδας.

Beetroot Falafel

Fresh spinach leaves mixed with beetroot falafel, radish, fresh mozzarella pearls, walnuts and orange fillets. The combination of flavours are highlighted with honey and mustard sauce.



Ρόκα με Κασικίσιο Τυρί

€12.00

Ανάμικτα φύλλα ρόκας με μπάλες κασικίστου τυριού, πινόλια, καραμελωμένα αμύγδαλα, ρόδι και ντοματίνια. Γαρνίρονται με σάλτσα από βαλσάμικο ξύδι και χαρουπόμελο.

Rocket with Goat Cheese

Mixed rocket leaves with balls of goat cheese, pine nuts, caramelized almonds, pomegranate and cherry tomatoes, garnished with balsamic vinegar sauce and carob honey.



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ - ΜΠΕΡΚΕΡΣ SANDWICHES - BURGERS

Παραδοσιακό

€9.00

Ανοιχτό σάντουιτς από κυπριακό ψωμί, μπέικον, χαλούμι σχάρας, χοιρινό ρόστο, ντομάτα και ελαφριά στρώση μαγιονέζας. Συνοδεύεται με φύλλα ρόκας, διάφορα ξηδάτα και πατάτες τηγανιτές.

Traditional

Open sandwich with bacon, grilled halloumi, pork roast, tomato and a light layer of mayonnaise served on Cypriot Bread, accompanied by rocket leaves, pickled vegetables and french fries.



Μπιάο Ψωμάκια με Πανσέτα

€11.00

Τρία ψωμάκια μπιάο γεμιστά με μουστάρδα, πανσέτα σχάρας, ντομάτα και φρέσκο κρεμμυδάκι. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές και ξινή κρέμα απο γιαούρτι και σχινόπρασο.

Bao Buns with Pancetta

Three Bao buns stuffed with mustard, grilled pancetta, tomato and spring onion, accompanied with french fries and sour yogurt cream with chives.



Κλαμπ Καπνιστού Σολομού

€12.00

Μαύρο ψωμί μπουλμαν με τυρί κρέμα, καπνιστή σολομοπέστροφα και φύλλα ρόκας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και ξινή κρέμα απο γιαούρτι και σχινόπρασο.

Smoked Salmon Club

Brown bread pullman with cream cheese, smoked salmon trout and rocket leaves served with french fries and sour cream yogurt with chives.



Μοσχαρίσιο Μπέρκερ με

€11.50

Σάλτσα Καπνιστής Φέτας

Σπιτικό βοδινό μπέρκερ ψημένο στη σχάρα σε ψωμάκι μπριός με μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, σάλτσα καπνιστής φέτας, και φρέσκο κρεμμυδάκι. Συνοδεύεται με σαλάτα κηπουρού και πατάτες τηγανιτές.

Beef Burger with Smoked Feta Sauce

Homemade beef burger grilled on brioche bread with bacon, lettuce, tomato, smoked feta sauce, and spring onion. Served with garden salad and french fries.



Μπέρκερ Κοτόπουλο με Φρέσκο Δυόσμο

€10.50

Φιλέτο από κοτόπουλο ψημένο στην σχάρα, μαριναρισμένο με φρέσκο δυόσμο, σε ψωμάκι μπριός, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, κρεμμύδι και σάλτσα ολαντζ αρωματισμένη με δυόσμο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα κηπουρού.

Chicken Burger with Fresh Mint

Grilled chicken fillet, marinated with fresh mint, in brioche bread with bacon, lettuce, tomato, onion and hollandaise sauce flavoured with mint. Served with french fries and garden salad.



Σπιτικό Μπέρκερ Λαχανικών

€9.00

Σπιτικό μπέρκερ λαχανικών σε ψωμάκι μπριός, ντομάτα, ρόκα, κρεμμύδι και σάλτσα από μέλι και κόκκους μουστάρδας. Σερβίρεται με σαλάτα κηπουρού και πατάτες τηγανιτές.

Homemade Vegetable Burger

Homemade vegetable burger in brioche bread with tomato, rocket, onion and honey and mustard sauce, served with garden salad and french fries.



ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Συνοδεύονται με τριμμένο τυρί παρμεζάνα | Served with grated parmesan cheese

Πέννες με Κοτόπουλο

€11.50

Μακαρόνια πέννες ανάμικτα με κοτόπουλο, σε σάλτσα ντομάτας και φρέσκιας κρέμας, φύλλα δυόσμο και φλούδες παρμεζάνας.

Pennes with Chicken

Penne pasta mixed with chicken, in tomato sauce and fresh cream, mint leaves and parmesan peels.



Σπαγγέτι με Ντομάτα και Ελιά

€10.00

Μακαρόνια σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα ντομάτας, ελιές, λάδι βασιλικού και λεπτές φλούδες παρμεζάνας.

Spaghetti with Tomatoes and Olives

Spaghetti with traditional tomato sauce, with thin slices of parmesan, olives and basil oil.



Κανελόνι με Σπανάκι και Φέτα

€11.00

Μακαρόνια κανελόνι γεμιστά με σπανάκι και φέτα, καλύπτονται με πλούσια σάλτσα μπεσαμέλ και ψήνονται στο φούρνο. Συνοδεύεται με σαλάτα εποχής.

Cannelloni with Spinach and Feta

Cannelloni stuffed with spinach and feta cheese, covered with rich béchamel sauce and baked in the oven. Served with seasonal salad.



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD

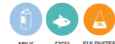
Φιλέτο Σολομού σε Λαδόκολλα

€19.00

Φιλέτο σολομού ψημένο σε λαδόκολλα με δεντρολίβανο, λευκό κρασί, πράσο, κρεμμύδι και σπαράγγια. Σερβίρεται με ρύζι και σαλάτα εποχής.

Fillet of Salmon in Parchment Paper

Salmon fillet with fresh rosemary cooked in parchment paper, with white wine, leeks, onion and asparagus. Served with rice and seasonal salad.



Φιλέτα Τσιπούρας Φούρνου

€18.00

Δύο φιλέτα τσιπούρας με φρέσκια ρίγανη, ντομάτα και κουτρούβι. Ψήνονται μέσα σε λαδόκολλα και συνοδεύονται με ρύζι και σαλάτα εποχής.

Sea Bream Fillets Cooked in the Oven

Sea bream fillets with fresh oregano, tomato and capers are cooked in parchment paper. Served with rice and seasonal salad



Τηγανιτό Ολόκληρο Καλαμάρι

€17.00

Τραγανό τηγανιτό ολόκληρο καλαμάρι. Συνοδεύεται με σαλάτα εποχής, πατάτες τηγανιτές και σάλτσα ταρτάρ.

Fried Calamari

Crispy fried whole squid. Served with seasonal salad, french fries and tartar sauce.



ΦΑΓΗΤΑ ΣΧΑΡΑΣ | FROM THE GRILL

Χοιρινή Μπριζόλα

€16.00

Χοιρινή μαριναρισμένη μπριζόλα, ψημένη στη σχάρα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα εποχής και σάλτσα απο γιαούρτι και άνηθο.

Pork Chop

Grilled marinated pork steak. Served with french fries, seasonal salad and yogurt sauce with dill.



Κοτόπουλο Σουβλάκι

€13.00

Μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι στη σχάρα σε κυπριακή πίτα με ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι και μαϊντανό. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα εποχής και σάλτσα απο γιαούρτι και άνηθο.

Chicken Kebab

Marinated chicken skewer cooked on charcoal grill and served in Cyprus pitta bread with tomato, cucumber, onion and parsley.

Accompanied with french fries and yogurt sauce with dill.



Χοιρινό Σουβλάκι

€13.00

Μαριναρισμένο χοιρινό σουβλάκι στη σχάρα σε κυπριακή πίτα με ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι και μαϊντανό. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα εποχής και σάλτσα απο γιαούρτι και άνηθο.

Pork Kebab

Marinated pork kebab cooked on charcoal grill served in Cyprus pitta bread with tomato, cucumber, onion and parsley. Accompanied with french fries and yogurt sauce with dill.



Παραδοσιακός Ελληνικός Γύρος

€12.00

Δύο ελληνικές πίτες με ζουμερό γύρο κοτόπουλο, ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές.

Traditional Greek Doner

Two Greek pitta breads with juicy chicken doner, tomatoes, French fries, red onions and tzatziki.



Αρνίσια Παιδάκια με Φρέσκα Ρίγανη

€18.00

Μαριναρισμένα αρνίσια παιδάκια και πιπεριά Φλωρίνης ψημένα στη σχάρα. Σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες, σαλάτα εποχής και σάλτσα απο γιαούρτι και άνηθο.

Grilled Lamb Chops with Fresh Oregano

Lamb chops marinated with fresh oregano and grilled with Florina peppers. Served with french fries, seasonal salad and yogurt sauce with dill.



Παρακαλούμε σημειώστε ότι κάποια φαγητά μπορεί να περιέχουν αλλεργιογόνα.

Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.

Please note that some foods may contain allergens.
Please ask your waiter.

Prices payable in Euro. Prices include VAT.