



H TAVERNA

LUNCH MENU | MITTAGSMENÜ

EN - DEU

Please note that some foods may contain allergens, which are not listed.
Please ask your waiter.

Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel Allergene enthalten können, die nicht
aufgeführt sind. Bitte fragen Sie Ihren Kellner.

Prices payable in Euro. Prices include VAT.
Preise zahlbar in Euro - Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

MENU | MENÜ

SALADS | SALATE

Cyprus Village

€9.50

Combination of fried halloumi and zucchini flavoured with thyme, cucumber, tomato, black olives, spring onion and coriander, garnished with extra virgin olive oil and carob honey.

Zypern-Dorf-Salat

Kombination aus gebratenem Halloumi und Zucchini, gewürzt mit Thymian, Gurke, Tomate, schwarzen Oliven, Frühlingszwiebeln und Koriander, garniert mit nativem Olivenöl extra und Johannisbrothönig.



Chicken Salad

€12.50

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

Hähnchensalat

Gegrilltes Hähnchenfilet serviert auf Salat der Saison, Rote Bete, Fetakäse, verschiedene Paprika und Paprikacroutons, angemacht mit Senf und Mayonnaisesauce.



Beetroot Falafel

€12.00

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.

Rote-Bete-Falafel

Frischer Blattspinat gemischt mit Rote-Beete-Falafel, Rettich, frischen Mozzarella-Perlen, Walnüssen und Orangenfilets. Die Geschmackskombination wird durch Honig-Senf-Sauce hervorgehoben.



Rocket with Goat Cheese

€12.50

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

Rucola mit Ziegenkäse

Gemischte Rucolablätter mit Bällchen aus Ziegenkäse, Pinienkernen, karamellisierten Mandeln, Granatapfel und Kirschtomaten, garniert mit Balsamico-Essig-Sauce und Johannisbrothönig.



SANDWICHES - BURGERS

Traditional

€9.00

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.

Traditionell

Offenes Sandwich mit Speck, gegrilltem Halloumi, Schweinebraten, Tomaten und einer leichten Schicht Mayonnaise, serviert auf zypriotischem Brot, begleitet von Rucolablättern, eingelegtem Gemüse und Pommes Frites.



Bao Buns with Chicken

€12.00

Three Bao buns stuffed with crispy chicken fillet, grilled pancetta, spring onion, smoked mayo and parmesan flakes accompanied with french fries and sour yogurt cream with chives.

Bao-Brötchen mit Hähnchen

Drei Bao-Brötchen gefüllt mit knusprigem Hähnchenfilet, gegrilltem Bauchspeck, Frühlingszwiebeln, geräucherter Mayonnaise und Parmesanflocken, dazu Pommes Frites und saure Joghurtcreme mit Schnittlauch.



Smoked Salmon Club

€14.00

Pulman brown bread with cream cheese, smoked salmon and rocket leaves. Served with french fries and sour cream from yogurt and chives.

Räucherlachs-Club

Schwarzbrötchen-Pullman mit Frischkäse, geräucherter Lachsforelle und Rucolablättern, serviert mit Pommes Frites und Sauerrahmjoghurt mit Schnittlauch



Beef Burger with Smoked Feta Sauce

€13.00

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

Rindfleischburger mit geräucherter Feta-Sauce

Hausgemachter Rindfleisch-Burger gegrillt auf Brioche-Brot mit Speck, Salat, Tomate, geräucherter Feta-Sauce und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Gartensalat und Pommes frites.



Chicken Burger with Fresh Mint

€12.00

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

Chicken Burger mit frischer Minze

Gegrilltes Hähnchenfilet, mariniert mit frischer Minze, in Briochebrot mit Speck, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Sauce Hollandaise mit Minzgeschmack. Serviert mit Pommes frites und Gartensalat.



Homemade Vegetable Burger

€10.00

Homemade vegetable burger on brioche bread, tomato, arugula, onion and honey and mustard sauce. Served with garden salad and french fries.

Hausgemachter Gemüseburger

Hausgemachter Gemüseburger im Briochebrot mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce, serviert mit Gartensalat und Pommes frites.



PASTA

Served with grated parmesan cheese / Serviert mit geriebenem Parmesankäse

Penne with Chicken

€13.00

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

Penne mit Hähnchen

Penne-Nudeln gemischt mit Hähnchen, in Tomatensauce und frischer Sahne, Minzblättern und Parmesanschalen.



Spaghetti with Tomatoes and Olives

€10.00

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

Spaghetti mit Tomaten und Oliven

Spaghetti mit traditioneller Tomatensauce, mit dünnen Scheiben Parmesan, Oliven und Basilikumöl.



Cannelloni with Spinach and Feta

€11.00

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

Cannelloni mit Spinat und Feta

Mit Spinat und Schafskäse gefüllte Cannelloni, überzogen mit reichhaltiger Béchamelsauce und im Ofen gebacken. Serviert mit Salat der Saison.



SEAFOOD | MEERESFRÜCHTE

Fillet of Salmon in Parchment Paper

€19.00

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

Lachsfilet in Pergamentpapier

Lachsfilet mit frischem Rosmarin in Pergamentpapier gegart, dazu Weißwein, Lauch, Zwiebel und Spargel. Serviert mit Reis und Salat der Saison.



Sea Bream Fillets Cooked in the Oven

€18.00

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

Dorade Filets im Ofen gegart

Doradenfilets mit frischem Oregano, Tomate und Kapern werden in Pergamentpapier gegart. Serviert mit Reis und Salat der Saison.



Fried Calamari

€18.00

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

Frittierter Tintenfisch

Knusprig gebratener ganzer Tintenfisch. Serviert mit Salat der Saison, Pommes frites und Tartar-Sauce-Dip.



FROM THE GRILL | VOM GRILL

Pork Chop

€17.00

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

Schweinekotelett

Gegrilltes mariniertes Schweinesteak. Serviert mit Pommes frites, Salat der Saison und Joghurtsauce mit Dill.



Chicken Kebab

€14.00

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.

Hähnchen Souvlaki

Mariniertes Hähnchen Souvlaki am Spieß gegrillt, serviert in zypriotischem Pitabrot mit Tomaten-Gurken-Salat. Serviert mit Pommes frites und Joghurtsauce mit Dill.



Pork Kebab

€14.00

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.

Schweinefleisch Souvlaki

Souvlaki mit mariniertem Schweinefleisch mit Oregano und Olivenöl gegrillt am Spieß, serviert in zypriotischem Pitabrot mit Tomaten-Gurken-Salat. Serviert mit Pommes frites und Joghurtsauce mit Dill.



Traditional Greek Doner

€10.00

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

Traditionelles Griechisches Gyros

Griechischer Hähnchen-Döner, mariniert in Kräutern, langsam am Spieß gegart. Serviert mit Pommes frites, frischem Salat, roten Zwiebeln, griechischem Fladenbrot und Tzatziki-Dip.



Grilled Lamb Chops with Fresh Oregano

€19.00

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

Gegrillte Lammkoteletts mit frischem Oregano

Lammkoteletts mariniert mit frischem Oregano und gegrillt mit Florina-Paprika. Serviert mit Pommes frites, Salat der Saison und Joghurtsauce mit Dill.



Please note that some foods may contain allergens, which are not listed.
Please ask your waiter.

Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel Allergene enthalten können, die nicht aufgeführt sind. Bitte fragen Sie Ihren Kellner.

Prices payable in Euro. Prices include VAT.

Preise zahlbar in Euro - Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

DRINKS MENU | GETRÄNKEKARTE

Apéritifs	€
Campari (5cl)	4.20
Cinzano (5cl)	4.20
Dubonnet (3cl)	4.20
Pernod (3cl)	4.20
Ouzo (3cl)	3.70 🍷
Cyprus Sherry (Zypern)(5cl)	3.20 🍷
Cyprus Spirit (Zivania) (Trester, Zypern) (3cl)	3.20 🍷

Liqueurs (3cl) | Liköre (3cl)

Frangelico	4.70
Amaretto	4.70
Baileys	5.20
Calvados	5.20
Cointreau	5.20
Drambuie	4.70
Galliano	4.70
Grand Marnier	5.20
Kahlua	4.70
Malibu	4.70
Sambuca	4.20
Tia Maria	5.20
Southern Comfort	5.20
Masticha	4.20
Local liqueurs Lokal Liköre	3.70 🍷

Spirits (3cl) | Spirituosen (3cl)

Gin	5.20
Vodka Wodka	5.20
Rum	5.20
Tequila	5.20
Local Spirits (Gin, Vodka, Rum, Tequila)	
Lokale Spirits (Gin, Wodka, Rum Tequila)	3.70 🍷

Brandies & Cognacs (3cl) | Brandys und Cognacs (3cl)

Local Brandy Lokal Brandy	3.70 🍷
Five Kings Brandy	5.70
V.S.O.P. Cognac	5.20 🍷
Courvoisier V.S.	7.20 ✖
Hennessy V.S.	7.20 ✖
Martel V.S.	7.20 ✖
Metaxa	6.20
Courvoisier Napoleon	7.20
Remy Martin V.S.O.P	7.20 ✖

Whiskies (3cl) Whiskys (3cl)	€
Regular Brands (Scotch) Reguläre Marken (Scotch)	5.20
Premium Brands (Scotch) Premiummarken (Scotch)	6.50 ✖
Bourbon	6.20
Irish Irische Marken	6.20
Local Whiskey Lokal Whisky	3.70 ✔

Bitters (Digestives) Bitter (Verdauungsmittel)	
Fernet Branca (3cl)	4.70
Underberg (2cl)	4.20
Jägermeister (3cl)	4.20

Shots Schuss	
B52	5.20
<i>(Tia Maria, Cointreau, Baileys)</i>	
Jägerbomb	5.70
<i>(Jägermeister, energy drink)</i>	
Blue Peach Blauer Pfirsich	4.20
<i>(Peach schnapps, Blue Curaçao, lemonade)</i>	
<i>(Pfirsichschnaps, Blue Curaçao, Limonade)</i>	

Special Long Drinks Spezielle Longdrinks	
Brandy Sour Brandy Sauer	5.20 ✔
<i>(Brandy, lemon squash, Angostura, soda)</i>	
<i>(Brandy, Zitronenkürbis, Angostura, Soda)</i>	
Ouzo Special Ouzo-Spezial	5.20 ✔
<i>(Ouzo, Lemonade, grenadine)</i>	
<i>(Ouzo, Limonade, Grenadine)</i>	
Deep Blue Sea Tief blaues Meer	5.20 ✔
<i>(Ouzo, lemonade, blue curaçao)</i>	
<i>(Ouzo, Limonade, Blue Curaçao)</i>	
Cavo Maris Special - Cavo Maris Spezial	5.70 ✔

Long Cool Drinks | Lange kühle Getränke

Tequila Sunrise - | Tequila-Sonnenaufgang

(Tequila, orange juice, grenadine)

(Tequila, Orangensaft, Grenadine)

€
5.70 

Gin Fizz

(Gin, lemon squash, soda)

(Gin, Zitronenkürbis, Soda)

5.70 

Paymaster | Zahlmeister

(Vodka, lemon squash, soda)

(Wodka, Zitronenkürbis, Soda)

5.70 

Whisky Sour | Whisky Sauer

(Whisky, lemon squash, Angostura, soda)

(Whisky, Zitronenkürbis, Angostura, Soda)

5.70 

Bloody Mary | Verdammte Mary

(Vodka, tomato juice, spices)

(Wodka, Tomatensaft, Gewürze)

5.70 

Cuba Libre

(Rum, lime juice, coca cola)

(Rum, Limettensaft, Coca Cola)

5.70 

San Francisco

(Vodka, banana liqueur, orange juice, grenadine)

(Wodka, Bananenlikör, Orangensaft, Grenadine)

5.70 

Sex on the Beach

(Vodka, peach schnapps, orange juice, grenadine)

(Wodka, Pfirsichschnaps, Orangensaft, Grenadine)

5.70 

Blue Lagoon | Blaue Lagune

(Vodka, Blue Curaçao, lemonade, lime)

(Wodka, Blue Curaçao, Limonade, Limette)

5.70 

Planter's Punch | Planters Punsch

(Rum, lemon squash, orange & pineapple juice)

(Rum, Zitronenkürbis, Orangen- & Ananassaft)

5.70 

Cocktails

€

Virgin Mojito

5.20

(Fresh lime, mint leaves, sugar, soda)
(Frische Limette, Minzblätter, Zucker, Soda)

Virgin Colada

5.20

(Coconut pure, pineapple juice)
(Kokosnuss pur, Ananassaft)

White Russian | weißer Russe

5.70 

(Vodka, coffee liqueur, milk)
(Wodka, Kaffeelikör, Milch)

Black Russian | Schwarzer Russe

5.70 

(Vodka, coffee liqueur, coca cola)
(Wodka, Kaffeelikör, Coca Cola)

Singapore Sling

5.70 

(Gin, cherry brandy, lemon squash, soda, grenadine)
(Gin, Cherry Brandy, Zitronenkürbis, Soda, Grenadine)

Woo-Woo

5.70 

(Vodka, peach schnapps, cranberry juice)
(Wodka, Pfirsichschnaps, Cranberrysaft)

Piña Colada

6.70

(Rum, coconut liqueur, pineapple juice, fresh cream)
(Rum, Kokoslikör, Ananassaft, frische Sahne)

Flying Grasshopper | Fliegende Heuschrecke

6.70

(Vodka, crème de cacao, mint liqueur, milk)
(Wodka, Crème de Cacao, Minzlikör, Milch)

Strawberry | Lemon Margarita

Erdbeere | Zitronen-Margarita

6.70

(Tequila, Cointreau, strawberry / Tequila, Cointreau, lemon & lime squash)
(Tequila, Cointreau, Erdbeere / Tequila, Cointreau, Zitronen-Limetten-Kürbis)

Strawberry | Lemon Daiquiri

6.70

Erdbeere | Zitronen-Daiquiri

(Rum, Cointreau, strawberry / Rum, Cointreau, lemon & lime squash)
(Rum, Cointreau, Erdbeere / Rum, Cointreau, Zitronen-Limetten-Kürbis)

Cosmopolitan | Kosmopolitisch

6.70

(Vodka, Cointreau, lime squash, cranberry juice)
(Wodka, Cointreau, Limettenkürbis, Cranberrysaft)

Caribbean Martini | Karibischer Martini

6.70

(Vodka, vanilla, coconut liqueur, pineapple juice)
(Wodka, Vanille, Kokoslikör, Ananassaft)

Strawberry Mojito | Erdbeer-Mojito

7.20

(Rum, strawberry juice, fresh lime, fresh mint, brown sugar, soda)
(Rum, Erdbeersaft, frische Limette, frische Minze, brauner Zucker, Soda)

Mojito

7.20

(Rum, fresh lime, fresh mint, brown sugar, soda)
(Rum, frische Limette, frische Minze, brauner Zucker, Soda)

Long Island Ice Tea | Long-Island-Eistee

7.20

(Vodka, Rum, Tequila, Gin Cointreau, coca cola, lemon squash)
(Wodka, Rum, Tequila, Gin Cointreau, Coca Cola, Zitronenkürbis)

Hugo Spritz

7.20

(Elderflower syrup, mint leaves, sparkling white wine)
(Holunderblütensirup, Minzblätter, Sekt)

Aperol Spritz

7.20

(Aperol, soda, sparkling white wine)
(Aperol, Soda, Sekt)



Non Alcoholic Cocktails | Alkoholfreie Cocktails

Cinderella Aschenputtel	€ 3.50 
<i>(pineapple & orange juice, soda, grenadine)</i> <i>(Ananas- & Orangensaft, Soda, Grenadine)</i>	
Spiderman	3.50 
<i>(pineapple, orange & apple juice, grenadine)</i> <i>(Ananas-, Orangen- & Apfelsaft, Grenadine)</i>	
Donald Duck	3.50 
<i>(lemonade, lime squash grenadine)</i> <i>(Limonade, Limetten-Kürbis-Grenadine)</i>	
Little Mermaid Kleine Meerjungfrau	3.50 
<i>(pineapple juice, strawberry & coconut syrup, fresh cream)</i> <i>(Ananassaft, Erdbeer-Kokos-Sirup, frische Sahne)</i>	



Smoothies (45cl)








Jungle Juice ACAI Dschungelsaft ACAI	5.50
<i>(strawberry, mango, wild blueberries, acai juice)</i> <i>(Erdbeere, Mango, wilde Blaubeeren, Acai-Saft)</i>	
Strawberry Fantasy Erdbeer-Fantasie	5.50
<i>(strawberry, banana) (Erdbeere Banane)</i>	
Raspberry Heaven Himbeerhimmel	5.50
<i>(raspberry, wild blueberries, apple, mango)</i> <i>(Himbeere, wilde Heidelbeeren, Apfel, Mango)</i>	
Mango Dream Mango-Traum	5.50
<i>(mango, pear) (Mango, Birne)</i>	

Wines | Weine

Moschofilero Boutari	
<i>(white, dry weiß, trocken 18.75cl)</i>	6.20
Agioritiko Boutari (red, dry rot, trocken 18.75cl)	6.20
Shiraz Tsangarides (rose, dry rosa, trocken 18.75cl)	5.20
Wine by the glass Wein im Glas (18cl)	3.20 
Commandaria (5cl)	3.70 

Beers & Ciders | Biere & Cider

Pint Draught (local) Pint vom Fass (lokal) 56 cl	4.80 
Half Pint Draught (local) 	
Halbes Pint vom Fass (lokal) 28 cl	3.60 
Carlsberg (local bottle) 33cl	3.80
Keo (local bottle) 33cl	3.80
Imported Beer Importbier Heineken 33cl	4.20
Imported Beer Importbier Corona 33cl	5.20
Becks (non-alcoholic - alkoholfreie) 33cl	4.20
Strongbow 27.5cl	5.20
Kopparberg	
(Strawberry & Lime - Erdbeere & Limette) 33cl	5.20
Somersby 33cl	5.20

Cold Beverages Kalte Getränke	€
Fresh Orange Juice Frischer Orangensaft 35cl	4.20
Juices Säfte 28cl	3.20 
Ice Tea Eistee 28cl	3.20 
Milkshakes Milchshakes 35cl	3.80 
Pasteurised milk (by the glass) Pasteurisierte Milch (im Glas)	2.20 
Soft Drinks Erfrischungsgetränke 28cl	3.20 
Squashes Fruchtsaft 28cl	2.70 
Local mineral water Lokals Mineralwasser (1 litre)	2.70
Perrier sparkling mineral water kohlenensäurehaltiges Mineralwasser 33cl	3.70
San Pellegrino sparkling mineral water kohlenensäurehaltiges Mineralwasser 25cl	3.70
Mixers 25cl	1.70 
Shark Energy drink	3.20
Smirnoff Ice 27.5cl	4.20

Coffees & Hot Beverages Kaffee und Heißgetränke	
Cyprus coffee (single) Zypern-Kaffee (einzeln)	3.00
Cyprus coffee (double) Zypern-Kaffee (doppelt)	4.00
Instant coffee Instant Kaffee	3.50 
Cappuccino	4.00 
Café Latte Kaffee Latte	4.00
Espresso	3.50 
Espresso (double – doppelt)	4.20
Frappe Coffee Frappe-Kaffee	3.70 
Freddo Cappuccino	4.50
Freddo Espresso	4.00
Iced Latte	4.00
Filter coffee Filterkaffee	4.20
Americano	4.20
Iced Americano Eiskaffee Americano	4.20
Hot Chocolate Heiße Schokolade	3.90
Pot of Tea Eine Kanne Tee	3.40 

Special Coffees Spezial Kaffee	€
Calypso <i>(Tia Maria & cream -Tia Maria & Sahne)</i>	6.70
Irish <i>(Whisky & cream- Whisky & Sahne)</i>	6.70
Royal <i>(Brandy & cream- Brandy & Sahne)</i>	6.70
Cavo Maris Special	7.20

-  All Inclusive Code – All Inclusive Kennzeichnung
-  Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten

Prices payable in Euro. Prices include VAT.
Preise zahlbar in Euro - Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer