



UPTOWN
 **SQUARE**



modern oriental
cuisine



Dear Guest,

We thank you for your support
that makes us able to do what we love.

To enhance the choices you have in our oriental selection
we invite you to taste and enjoy our divine and
flavourful Indian cuisine dishes.

Enjoy and Bon Appetit!

CHI is the invisible life force or vital energy that flows
through all living things. It is thought to be inherit-
ed and also derived from food and air.



είναι η αόρατη δύναμη ζωής ή η ζωτική ενέργεια
που ρέει ανάμεσα σε όλους τους ζωντανούς
οργανισμούς. Θεωρείται ότι είναι κληρονομιά,
όπου επίσης προέρχεται από τα τρόφιμα και
τον αέρα.

粗 Hot/Spicy
粗 Καυτερό

DIM SUM

Steamed / στον ατμό (4 pieces/κομμάτια)

DIM SUM

Steamed / στον ατμό (4 pieces/κομμάτια)

Spinach

7.80

Broccoli, carrots, black fungus, sweet corn and Chinese mushrooms, in spinach flavoured skin. Lemongrass sauce & ginger coriander sauce on the side

Μπρόκολο, καρότο, μαύρο μανιτάρι, καλαμπόκι και Κινέζικο μανιτάρι, σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζίντζερ & κόλιανδρο

Asparagus and Shiitake Mushrooms

7.90

With carrots, water chestnuts, in flour based skin. Lemongrass sauce & ginger coriander sauce on the side

Καρότο, νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζίντζερ & κόλιανδρο

Ma Lai Chicken Dumplings

7.80

With broccoli, chives, parsley, spring onion, in flour custard and chive skin. Chillli sauce on the side

Μπρόκολο, σχοινόπρασο, μαϊντανός, φρέσκα κρεμμυδάκια, σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με άνιθο. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Prawns, Fresh Scallop and Pork

9.80

With Chinese mushrooms, water chestnuts, in dill flavoured skin. Chillli sauce on the side

Κινέζικα μανιτάρια και νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με άνιθο. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Prawn and Coriander Dim Sum

8.60

With prawns, pork, carrots, black fungus, coriander, in chive flavoured skin. Topped with tobiko wasabi. Chillli sauce on the side

Γαρίδες, χοιρινό, καρότο, μαύρο μανιτάρι και κόλιανδρος σε ζύμη αρωματισμένη με σχοινόπρασο και tobiko wasabi. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Tom Yam 粗

9.80

Prawns, scallops, snow peas, celery, 3 bell peppers, caviar and Tom Yam paste, in sweet tea olive skin. Lemongrass sauce on the side

Γαρίδες, χτένια, μπιζέλι, σέλινο, πιπεριές, χαβιάρι και πάστα Tom Yam σε ζύμη αρωματισμένη με γλυκό τσαϊ και ελιά. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο

Mint Alaskan King Crab

17.50

With prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin. Chillli sauce on the side

Γαρίδες, φασολάκι, καρότο και δυόσμος σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Mint Crab

7.80

Crab stick, prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin. Chillli sauce on the side

Καβουροσαλάτα, γαρίδες, φασολάκι, καρότο και δυόσμος σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Cha Siew Bun

8.40

Roasted pork neck marinated in BBQ and sesame sauce, coriander, in flour based skin. Chillli sauce on the side

Ψητός χοιρινός λαιμός, με κόλιανδρο μαριναρισμένος σε σάλτσα μπάρμπεκιου και σάλτσα από σουσάμι σε ζύμη. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Cha Siew Mai

8.70

Chicken, prawns, snow peas, spring onions, Chinese mushrooms, in wonton skin. Topped with red bell peppers. Chillli sauce on the side

Κοτόπουλο, γαρίδες, μπιζέλι, φρέσκα κρεμμυδάκια, και Κινέζικα μανιτάρια σε ζύμη wonton και κόκκινες πιπεριές. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Enoki and Prawn

9.80

With green beans, carrots in sweet tea olive skin. Topped with tobiko. Chillli sauce on the side

Φασολάκι και καρότο σε ζύμη αρωματισμένη με γλυκό τσαϊ και ελιά. Με tobiko. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι



You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes

Dim Sum Selection 1 (12 pieces / 12 κομμάτια)

22.80

Asparagus and Shiitake Mushrooms / Σπαράγγια και μανιτάρια shiitake (3 pcs/ κμτ)
Prawns, Fresh Scallops and Pork / Γαρίδες, φρέσκα χτένια και χοιρινό (3 pcs/ κμτ)
Mint Crab / Καβούρι με άρωμα δυόσμου (3 pcs/ κμτ)
Chicken Siew Mai / Κοτόπουλο Siew Mai (3 pcs/ κμτ)

Dim Sum Selection 2 (12 pieces / 12 κομμάτια)

27.80

Spinach / Σπανάκι (3 pcs/ κμτ)
Coriander Dim Sum / Κόλιανδρος (3 pcs/ κμτ)
Enoki and Prawn / Μανιτάρια Enoki και Γαρίδα (3 pcs/ κμτ)
Mint Alaskan King Crab / Καβούρι Αλάσκας με Άρωμα Δυόσμου (3 pcs/ κμτ)

Dim Sum Selections

come with Lemongrass sauce, chilli sauce & ginger coriander sauce on the side / Συνοδεύονται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζίντζερ & κόλιανδρο

DIM SUM

Fried/ Τηγανιτά (4 pieces/κομμάτια)

Shang Hai

7.80

Pork, szechuan vegetables, turnip, radish and spring onions, in flour based skin. Pan fried. Lemongrass sauce on the side

Χοιρινό, λαχανικά Szechuan, γογγύλι, ραπανάκι και φρέσκα κρεμμυδάκια σε λεπτή ζύμη. Συνοδεύονται με σάλτσα λεμονόχορτο

Sticky Chicken and Prawns

8.50

With cauliflower, carrots and parsley, in potato wheat starch skin, which are flavoured with carrot juice, chives and sesame seeds. Pan fried. Lemongrass sauce on the side

Κουνουπίδι, καρότο και μαϊντανός σε ζύμη από άμυλο πατάτας και σιταριού, αρωματισμένη με χυμό καρότου και σχοινόπρασου. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο

Foie Gras & Beef Tenderloin (5 pieces/κομμάτια)

12.80

With celery, carrots, water chestnuts, coriander and chives, in flour potato and gluten skins. Pan fried. Goji berry sauce on the side

Σέλινο, καρότο, νεροκάστανα, κόλιανδρος και σχοινόπρασο σε ζύμη από αλεύρι, πατάτα και γλουτένη. Συνοδεύεται με σάλτσα μούρων Goji



You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes

SOUPS

Sweet Baby Corn Soup 8.90
With home made chicken stock and egg whites
Γλυκιά Σούπα από Baby Καλαμπόκι, με σπιτικό ζωμό και ασπράδια αυγού

Hot and Sour 粗 13.80
Prawn, chicken broth, tofu, black fungus, shiitake mushrooms, egg whites
Καυτερή και ξινή σούπα, με γαρίδες, ζωμό κότας, τόφου, μαύρα και shiitake μανιτάρια, ασπράδια αυγού.

Chicken and Shredded Wonton Noodles Clear Soup 13.80
Chicken, wonton noodles, carrots, Chinese cabbage, spring onions, in chicken stock with spices
Παραδοσιακή σούπα με “wonton”, κοτόπουλο, wonton noodles, καρότο, Κινέζικο λάχανο, φρέσκια κρεμμυδάκια, σε ζωμό κοτόπουλο με μπαχαρικά

APPETIZERS

Duck Salad 25.80
Crispy duck slices with fresh salad leaves, carrot, leek, cucumber, pine nuts, dried shallots, and pomelo. Served with homemade duck salad dressing
Τραγανά κομμάτια πάπιας, ανάμικτη σαλάτα, καρότο, πράσο, αγγούρι, κουκουνάρι, αποξηραμένο κρεμμυδάκι και πόμελο. Με ντρέσινγκ πάπιας

Sesame Prawn Toast 11.80
With a thick layer of minced king prawns, white and black sesame seeds, sweet and sour sauce
Με κιμά από γαρίδες, λευκό και μαύρο σουσάμι. Συνοδεύεται με γλυκόξινη σάλτσα

Chi Special Spring Rolls 11.80
Lotus root, snow peas, black fungus, turnip, carrots, fried onions, cabbage. Served with lemongrass sauce & sweet and sour sauce
Ρίζα λωτού, μπιζέλι, μανιτάρι, γογγύλι, καρότο, τηγανιτό κρεμμύδι, λάχανο. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο και γλυκόξινη σάλτσα

Sweet and Sour Pork Ribs 17.50
Marinated for 48 hours, coloured with red yeast rice and Chinese herbs. Served with sweet and sour vegetables
Μαρινάρονται για 48 ώρες σε μαγιά κόκκινου ρυζιού και κινέζικα βότανα. Σερβίρονται με γλυκόξινα λαχανικά

Crispy Shredded Beef Fillet in a Basket 17.50
Wok fried with carrots, celery, spring onions, garlic, sweet and sour chili sauce
Τηγανισμένες σε wok με καρότο, σέλινο, φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο και γλυκόξινη σάλτσα από τσίλι

Chew Yim Calamari 粗 18.50
Calamari coated in homemade spiced crispy flour, with sweet and sour pickled vegetables, spring onions, garlic, shallots, chillies.
Καλαμάρι τηγανισμένο σε πικάντικο αλεύρι με φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο, τσίλι. Συνοδεύεται με γλυκόξινα λαχανικά τουρσί
“Chew Yim is a combination of 7 spices including chilli pepper, orange peel, ginger and Japanese pepper”.



Duck Salad

SPECIAL APPETIZERS

Crispy Soft-shell Crab 27.80
young green mango, fish/lemon dressing. marinated sweet/sour julien vegetables.

Σάλτσα από πράσινο μάνγκο, ζωμό ψαριού αρωματισμένο με λεμόνι και μαριναρισμένα γλυκόξινα λαχανικά

Chew Yim Frog Legs 粗 21.50
Crispy golden fried with seven spices, sweet and sour vegetables, spring onions, green and red chillies, garlic and dry shallots

Βατραχοπόδαρα σε μείγμα 7 μπαχαρικών τηγανισμένα με κρεμμυδάκια, chillies και σκόρδο. Συνοδεύονται με μαριναρισμένα γλυκόξινα λαχανικά

Wasabi Prawns 26.50
Infused with avocado and wasabi, mango salsa
Με αβοκάντο και wasabi, σάλτσα μάνγκο

Passion Fruit Prawns 26.50
Mayonnaise infused with passion fruit, topped with fresh passion fruit
Με σάλτσα μαγιονέζας με φρούτα του πάθους

Crispy Succulent Duck
With soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce
Συνοδεύεται με κρέπες, πράσο, αγγουράκι και σπιτική σάλτσα πάπιας
Quarter duck / Τέταρτο 1/4 20.80
Half duck / Μισή 1/2 37.50
Whole duck / Ολόκληρη 67.00

Peking Duck 69.00
Whole duck, soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce. The breast and skin are sliced and served with pancakes. The rest of the duck is served with your choice of noodles or vegetable fried rice
Ολόκληρη πάπια, κρέπες, πράσο, αγγουράκι και σπιτική σάλτσα πάπιας. Αρχικά, σερβίρονται το στήθος και το τραγανό δέρμα. Η υπόλοιπη πάπια σερβίρεται με επιλογή από noodles ή ρύζι με λαχανικά

Peking Duck: The history of this unique dish can be traced as far back as 589 A.D., but it gained it’s fame during the Ming Dynasty, over 600 years ago. The dish was originally named “Shaoyazi” and it had been a favorite of the emperors of China, through the centuries.

The art of roasting the duck, consists of many stages. The Duck is thoroughly cleaned, then hung and drenched with boiling water. Our chef then, bastes it with his special marinade, before leaving it to hang over night. It is roasted in a special hanging oven, while basting continuously. He also, lends his special techniques, insuring a succulent, tender and perfectly crisped duck, ready to titillate your pallet.



Crispy Soft - Shell Crab

SEAFOOD

Sweet and Sour Prawns

25.50

Three bell peppers, water chestnuts, fresh pomegranate. Wok fried with sesame seeds, sweet and sour sauce

Γλυκόξινες Γαρίδες, με πολύχρωμες πιπεριές, νεροκάστανα και φρέσκο ρόδι, τηγανισμένες στο wok με σουσάμι και γλυκόξινη σάλτσα

Wok Fried King Prawns and Asparagus

25.50

Wok fried and tossed in oyster sauce, spring onions, garlic and ginger

Γαρίδες και σπαράγγια, στο Wok με φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο, τζίντζερ σε σάλτσα στρειδιών

Wok Fried King Prawns

25.50

With spring onions, bell peppers, garlic, seasonal vegetables, black bean and Szechuan sauce

Γαρίδες τηγανισμένες με φρέσκα κρεμμυδάκια, πιπεριές, σκόρδο, λαχανικά εποχής σε σάλτσα μαύρου φασολιού και Szechuan

XO Fresh Scallops 粗

46.00

With spring onions, baby corn, shiitake mushrooms, garlic, served with our XO sauce. “Our chef, after many years of passion and dedication, has perfected the famous XO sauce, using 16 ingredients including: Parma ham, finely chopped seafood, asparagus, water chestnuts and dry scallops”

Φρέσκα Χτένια XO, με φρέσκα κρεμμυδάκια, καλαμπόκι “baby”, μανιτάρια shiitake, σκόρδο και την δικιά μας σάλτσα XO. “Ο αρχιμάγειρας μετά από χρόνια εμπειρίας και αφοσίωσης έχει τελειοποιήσει τη δημοφιλή σάλτσα XO, χρησιμοποιώντας 16 υλικά όπως ζαμπόν Πάρμας, ψιλοκομμένα θαλασσινά, σπαράγγια, νεροκάστανα και αποξηραμένα χτένια”

Steamed Chilean Sea Bass

48.00

With bell peppers, spinach, garlic, chives, black bean and homemade fish sauce

Λαβράκι χιλής στον ατμό με πιπεριές, σπανάκι, σκόρδο, σχοινόπρασο, μαύρα φασόλια και σπιτική σάλτσα ψαριού

Singaporean Style Prawns 粗

25.50

Wok fried prawns, water chestnuts, garlic, in a Singaporean chili sauce with spring onions. Served with Chinese bun

Γαρίδες στο Wok με νεροκάστανα, σκόρδο και σάλτσα Σιγκαπούρης με τσίλι και φρέσκα κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με κινέζικα ψωμάκια



PORK

Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet

17.50

Wok fried with fresh pomegranate, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce

Χοιρινό στο Wok με φρέσκο ρόδι, πιπεριές, νεροκάστανα, σουσάμι, γλυκόξινη σάλτσα

Pork Fillet with Ginger and Garlic

17.50

With fresh ginger, onions, spring onions, oyster sauce and Chinese cooking wine

Χοιρινό φιλέτο με φρέσκο τζίντζερ, σκόρδο, φρέσκα κρεμμυδάκια, σάλτσα στρειδιών και κινέζικο κρασί

Pork Fillet Szechuan Style 粗

17.50

With carrots, onion, snow peas, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chillies

Με καρότα, κρεμμύδι, αρακά, σπιτική σάλτσα “Dou Ban”, αποξηραμένες και φρέσκοιες πιπεριές chili

BEEF

Stir Fried Beef with Oyster Sauce

44.00

Beef tenderloin with garlic, spring onion, ginger, baby corn and oyster sauce

Φιλέτο βοδινό με σκόρδο, κρεμμυδάκι, τζίντζερ, καλαμπόκι και σάλτσα στρειδιών

Black Pepper Beef 粗

44.00

Beef tenderloin, French style hot black pepper sauce, garlic chips.

Φιλέτο βοδινό, Γαλλική σάλτσα μαύρου πιπεριού με τσιπς σκόρδου.

Moromi Miso Beef

44.00

Beef tenderloin cooked with button, oyster and shiitake mushrooms, lotus root, asparagus, ginger, garlic and moromi miso sauce

Φιλέτο βοδινό μαγειρεμένο με τρία είδη μανιτάριων (button, “oyster”, shiitake), ρίζα λωτού, σπαράγγια, τζίντζερ, σκόρδο και σάλτσα moromi miso



POULTRY

Cashew Nut Chicken 17.50
Wok fried with three bell peppers, snow peas, carrots, lotus root, baby corn, cashew nuts. Spiced with minced ginger and garlic, oyster sauce, sesame oil and Chinese cooking wine

Κοτόπουλο στο Wok με πιπεριές, μπιζέλι, καρότο, ρίζα λωτού, baby καλαμπόκι και ξηρους καρπούς κάσιους. Αρωματισμένο με τριμμένο τζίντζερ και σκόρδο, σάλτσα από στρείδια, σησαμέλαιο και κινέζικο κρασί

Chicken with Oyster Sauce 16.80
Fried chicken, shiitake and button mushrooms, sesame seeds, glazed with oyster sauce

Τηγανιτό κοτόπουλο, μανιτάρια λευκά και shiitake, με σουσάμι και σάλτσα στρειδιών

Sweet and Sour Chicken 16.80
Wok fried with peach, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce
Κοτόπουλο στο Wok με πιπεριές, νεροκάστανα, ροδάκινο, σουσάμι και γλυκόξινη σάλτσα

Gong Bao Chicken 17.50
Dry chili, water chestnuts, edamame, bell peppers, garlic, pine nuts and homemade Gong Bao sauce

Με αποξηραμένο τσίλι, νεροκάστανα, πράσινο φασολάκι σόγιας, πιπεριές, σκόρδο, κουκουνάρι και σπιτική σάλτσα Gong Bao

VEGETABLES AND TOFU

A Blend of Wok Fried Vegetables 13.80
Goji berries, water chestnuts, carrots, snow peas, broccoli, baby corn, lotus root, straw mushroom, oyster mushroom, shiitake mushrooms, black and white fungus mushrooms. Tossed in oyster sauce

Μούρα goji, νεροκάστανα, καρότο, μπιζέλι, μπρόκολο, καλαμπόκι baby, ρίζα λωτού και ποικιλία από μανιτάρια, σε πλούσια σάλτσα στρειδιών

Homemade Spinach Tofu 14.50
Layered with enoki, green asparagus, oyster sauce

Σπανάκι Τόφου. Σερβίρεται με μανιτάρια enoki, πράσινα σπαράγγια και σάλτσα στρειδιών

Wok Fried Eggplant and Homemade Spinach Tofu 13.80
With black fungus, shiitake mushrooms, water chestnuts, spring onions and garlic, drenched in Dou Ban sauce

Μαύρο μανιτάρι, μανιτάρια shiitake, νεροκάστανα, φρέσκα κρεμμυδάκια και σκόρδο,σε σάλτσα Dou Ban

Baby Bok Choy 12.50
With enoki and shiitake mushrooms, served with oyster sauce
Με μανιτάρια enoki και shitake, σερβίρεται με σάλτσα στρειδιών

Four Mushrooms 18.90
Wok fried, tossed with white truffle oil
Τηγανισμένα σε wok με λευκό λάδι τρούφας



Homemade Spinach Tofu

RICE

Jasmine Rice 5.20
Steamed jasmine rice
Ρύζι ατμού

Vegetable Fried Rice 5.60
Ginger flavoured, with spring onions, coriander, sprinkled with chives

Τηγανιτό ρύζι με λαχανικά, αρωματισμένο με τζίντζερ και φρέσκα κρεμμύδια, κόλιανδρο, πασπαλισμένο με σχοινόπρασο

Egg Fried Rice 5.90
Τηγανιτό ρύζι με αυγό
With seasonal vegetables / Ανάμικτο με λαχανικά εποχής

Scallop and Prawn Fried Rice 12.50
Τηγανιτό ρύζι με χτένια και γαρίδες
With egg and mixed seafood / Με αυγό και θαλασσινά

Lotus Rice 15.80
Wok fried with fresh scallops, seasonal vegetables, shiitake mushrooms, carrots, chives and spring onions, all parceled in a lotus leaf

Στο Wok με φρέσκα χτένια, εποχιακά λαχανικά, μανιτάρια shiitake, καρότα, σχοινόπρασο και φρέσκα κρεμμυδάκια τυλιγμένα σε φύλλο λωτού

NOODLES

Chinese Yellow Long-Life Noodles
With bell peppers, shiitake and oyster mushrooms, spring onions, garlic

Κινέζικα κίτρινα νούντλς με πιπεριές, μανιτάρια oyster και shiitake, φρέσκο κρεμμυδάκι και σκόρδο
with vegetables / Με λαχανικά 14.50
with chicken / Με κοτόπουλο 16.80
with prawns / Με γαρίδες 21.50

“Mi Fen” Rice Flour Noodles 14.50
With hot curry paste, egg, bean sprouts, peppers, spring onions and oyster mushrooms

Νούντλς ριζιού με καυτερή πάστα από κάρυ, φύτρες φασολιών, αυγό, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι και μανιτάρια oyster
with vegetables / Με λαχανικά 14.50
with chicken / Με κοτόπουλο 16.80
with prawns / Με γαρίδες 21.50

Dry Noodles with Black Bean Sauce
Noodles, egg, carrots, bean sprouts, red chilies, garlic, spring onions, bell peppers, black bean sauce

Νούντλς, αυγό, καρότο, φύτρες φασολιών, κόκκινη πιπεριά chili, σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές και σάλτσα από μαύρα φασόλια
with vegetables / Με λαχανικά 14.50
with chicken / Με κοτόπουλο 16.80
with prawns / Με γαρίδες 21.50

THAI MENU

SOUP SELECTION

Tom Yam Goong 粗 17.80
A very popular hot and sour soup with prawns, lemongrass, galangal and hot chili
Μια όξινη και πικάντικη σούπα με γαρίδες, λεμονόχορτο, ρίζα galangal και καυτερή πιπεριά chili

Tom Yam 粗
A very popular hot and sour soup with roasted chilies, coconut milk, lemongrass, galangal and hot chili / Μια δημοφιλής όξινη και πικάντικη σούπα με ψητές πιπεριές chili, γάλα καρύδας, λεμονόχορτο, ρίζα galangal
Seafood / Θαλασσινά 19.80
Chicken / Κοτόπουλο 12.60

TRADITIONAL DISHES

Steamed Sea Bass 粗 31.50
Tender sea bass with Thai spicy lime sauce
Φιλέτο λαβράκι στον ατμό, με πικάντικη Ταϊλανδέζικη σάλτσα από λάιμ, κόλιανδρο και σκόρδο

GAENG PHED CURRY DISHES

Served with steam rice on the side / Σερβίρεται με ρύζι ατμού

Green Curry 粗
Fragrant classic green curry with eggplant and your choice of /
Το πράσινο κάρυ με το χαρακτηριστικό άρωμα, με μελιτζάνα και επιλογή από:
Vegetables / Λαχανικά 16.50
Chicken / Κοτόπουλο 17.80
Prawns / Γαρίδες 23.50

Massaman Curry 粗
Massaman curry with coconut milk, potatoes and your choice of /
Κάρυ massaman με γάλα καρύδας, πατάτες και τη δική σας επιλογή από:
Vegetables / Λαχανικά 16.50
Chicken / Κοτόπουλο 17.80
Prawn / Γαρίδες 23.50

* Any of the dishes above can be cooked to the level of spiciness according to your personal taste and preference. Μπορείτε να επιλέξετε τα πιάτα παραπάνω, λιγότερο ή περισσότερο πικάντικα σύμφωνα με την προτιμηση σας.



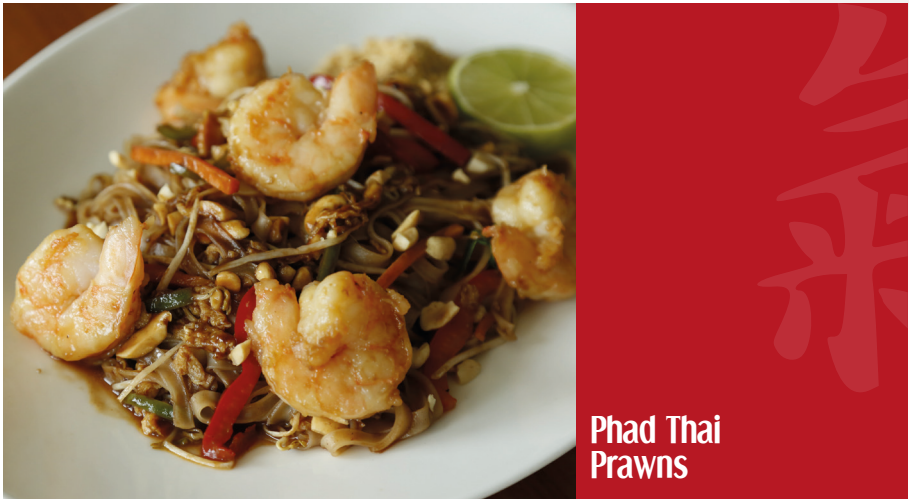
Massaman Curry

THAI MENU

NOODLES AND RICE

Phad Thai
Rice noodles stir fried with tamarind sauce, egg, bean sprouts, peanuts, chives 14.50
Noodles ρυζιού με σάλτσα tamarind, αυγό, βλαστάρια φασολιών, φυστίκια, σχοινόπρασο
Chicken/ Κοτόπουλο 16.80
Prawns / Γαρίδες 21.50

Fried Rice
Wok fried jasmine rice with egg and your choice of /
Τηγανιτό ρύζι γιασεμιού στο wok με αυγό και τη δική σας επιλογή από:
Vegetables / Λαχανικά 5.20
Chicken / Κοτόπουλο 5.90
Prawns / Γαρίδες 11.50



Phad Thai
Prawns

DESSERTS

Tempura Ice Cream

tempura ice cream topped with crunchy nut praline

παγωτό τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών

8.90

Banana Tempura With Ice Cream

banana tempura topped with crunchy praline, served with vanilla ice cream

μπανάνα τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών, συνοδεύεται με παγωτό βανίλια

9.50

Sago With Lychees

traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk

παραδοσιακό Ιαπωνικό επιδόρπιο φτιαγμένο με sago και γάλα καρύδας

7.50

Fruit Platter

selection of seasonal fruits

ποικιλία τοπικών και εποχιακών φρούτων

19.00

Tonka Ginger Baked Cheese Cake

baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas and milk chocolate Namelaka

ψημένο cheesecake με τζίντζερ και καρπό Τόνκα, συνοδεύεται με καραμελωμένες μπανάνες και σοκολάτα γάλακτος Namelaka

9.50

Zen Stone

a blend of Valrhona’s finest chocolates with a crunchy praline and passion fruit cremeux

μείγμα από ποιοτικές σοκολάτες Valrhona με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών και passion fruit cremeux

10.50

Chocolate Sphere

chocolate sphere filled with exotic fruits, scented sponge and rich chocolate cream

σφαίρα σοκολάτας με γέμιση από αρωματισμένο παντεσπάνι εξωτικά φρούτα και πλούσια κρέμα σοκολάτας

11.50

Citrus Salad With Strawberries

grapefruit, orange and strawberries, marinated with fresh lime zest, garnished with crunchy meringues, served with green apple & yuzu sorbet

φρουτοσαλάτα με γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, φράουλες, φρέσκο ξύσμα λάιμ, τραγανές μαρέγκες και σορμπέ πράσινο μήλο με γιούζου

7.80

Fondant Trio

three dense dark chocolate fondants infused with Tonka filled with raspberry, dulcey and passion fruit ganache. Served with vanilla ice cream

τρία φοντάν μαύρης σοκολάτας αρωματισμένα με καρπό τόνκα, με γέμιση βατόμουρο, γκανάζ με σοκολάτα dulcey και φρούτα του πάθους. Συνοδεύονται με παγωτό βανίλια

12.50

Coconut & Raspberry Mousse

with Shiso ice cream

μους καρύδα και βατόμουρο. Συνοδεύεται με παγωτό Shiso

7.80

Chocolate Croquettes With Mango Tartare

chocolate croquettes with hazelnuts, coated with crushed roasted hazelnuts, deep fried and served with mango tartare and green tea ice cream

κροκέτες σοκολάτας με φουντούκι, επικαλυμμένες με θρυμματισμένα καβουρδισμένα φουντούκια. Συνοδεύονται με ταρτάρ μάνγκο και παγωτό με πράσινο τσάι

9.50

TEAS

Sencha Senpai

Sencha is Japan’s most popular tea. The name refers to the first pickings from the tea bushes that take place in March. The flavors that distinguish sencha are delicate sweetness and mild astringency which Sencha Senpai holds in perfect balance.

3.80

Royal Jasmine

Chinese green tea flavored with jasmine flowers, delicious & deep taste.

4.00

Japanese Linden

Japanese Lindem brings to your cup the smooth honey taste and refreshing full-bodied bouquet of summer aroma.

4.00

English Breakfast

Traditional Blend of the Ceylon teas, with rich flavor and deep taste.

3.50

Milk Oolong

It’s unique character would be best described as having a milky sweet taste that is smooth and pleasurable. The aromatic bright khaki-green leaves of this unique tea create a fine gold brew.

4.90

Lemongrass

This fragrant beverage processes tonic effect with fresh lemon taste.

3.80

Ginseng flight of dragon

Ginseng tea with light amber colour, calms and supports your inner strenght. The carefully balanced blend of ginseng, green tea, mango, strawberry and flowers creates a delightful complex tea to be enjoyed any time of the day.

4.00

COFFEES

Nescafe

3.90

Nescafe frappe

3.90

Espresso

3.80

Double espresso

4.50

Cappuccino

4.50

Freddo espresso

4.50

Freddo cappuccino

4.50

Americano

4.20

Cyprus coffee

3.20

Double Cyprus coffee

3.40

Café latte

4.50

Filter coffee

4.00