

Dear Guest,

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

Allergy statement:

Menu items may contain or come into contact with milk (dairy), eggs, fish, crustaceans, molluscs, tree nuts, peanuts, gluten (wheat / rye / oats / barley), soy, sesame, sulphur dioxide, celery, lupin & mustard. For more information, please speak with a manager.

Yours sincerely,
Uptown Square Team

Αγαπητέ πελάτη,

Σε ευχαριστούμε για την υποστήριξή σου, που μας επιτρέπει να κάνουμε αυτό που αγαπάμε.

Για αλλεργίες:

Φαγητά από το μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, οστρακόδερμα, μαλάκια, φιστίκια, ξηροί καρποί, γλουτένη, σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Για περισσότερες πληροφορίες, μιλήστε με τον υπεύθυνο του εστιατορίου.

Με εκτίμηση,
Uptown Square

Live Lobster

From our water tank display

Choose your lobster and how it's cooked

Φρέσκος αστακός από το ενυδρείο που βρίσκεται στη βιτρίνα μας.

Διαλέξτε τον αστακό σας καθώς και πως τον προτιμάτε μαγειρεμένο:

Lobster thermidor

per 100 gr. 12.00

*With mushrooms, in tarragon mustard creamy cheese sauce,
served on a bed of vegetable rice*

Αστακός θερμιδór με μανιτάρια σε κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας
εστραγκόν και τυριού, σερβίρεται πάνω σε μια στρώση ρυζιού με λαχανικά

Lobster pasta Greek style "Astakomakaronada"

per 100 gr. 13.00

*Pasta with fresh lobster, cherry tomatoes, basil, parsley,
baby rocket leaves, red wine and lobster bisque*

Σπιτικά ζυμαρικά με φρέσκο αστακό, ντοματίνια, μαϊντανό
βασιλικό, φύλλα ρόκας "baby", κόκκινο κρασί και μπισκ αστακού

Lobster pasta Greek style
"Astakomakaronada"



Catch of the Day

Fresh fish from our counter display

Prices are according to daily market rates, please ask your waiter for further assistance

Φρέσκο ψάρι από την βιτρίνα μας. Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας

Oysters and More

Raw / Ωμά:	Per piece	6 pcs	12 pcs
Tsarskaya No.2	5.50	32.00	62.00
Umami No.3	4.50	26.00	49.00
Fine de Claire No.3	3.50	19.50	39.00

All of the above are served on crushed ice with lemon, ponzu and shallot vinaigrette

Τα παραπάνω σερβίρονται πάνω σε θρυμματισμένο πάγο, με λεμόνι, ponzu και κρεμμύδια εσαλόνι με ξύδι

Bluefin tuna tartare

23.50

Served with creamy avocado, spring onion, fresh lime zest, seaweed, orange tobiko and ponzu sauce

Γαλαζόπτερος τόνος με αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, φρέσκο κόλιανδρο, πράσινη σαλάτα και ντρέσινγκ ponzu

Salmon carpaccio

15.60

Served with avocado and ponzu dressing

Καρπάτσιο σολομού, σερβίρεται με αβοκάντο και ντρέσινγκ ponzu

Prawn tartare

14.80

Marinated with lemon oil, chili pepper, ginger, garlic and lime zest. Served with dried feta, cherry tomato confit, miso & red pepper puree, sea fennel and chives

Μαριναρισμένο με λάδι λεμονιού, πιπεριά τσίλι, τζίντζερ, σκόρδο και ξύσμα από λάιμ. Σερβίρεται με αποξηραμένη φέτα, ντοματίνια confit, πουρέ miso και κόκκινη πιπεριά, κρίταμο και σχοινόπρασο.



Bluefin tuna tartare

Salads

Greek

13.80

Tomatoes, cucumbers, sweet peppers, red onions, olives, feta, capers.

Oregano vinaigrette

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές, φέτα, κάπαρη.

Βινεγκρέτ με ρίγανη

Fattoush

14.80

Selection of fresh greens, tomatoes, cucumbers, red radish, red onions, turnip, fresh mint, grilled halloumi, fresh parsley and crispy pita.

Pomegranate vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ραπανάκι, κόκκινο κρεμμύδι, γογγύλι, φρέσκα μέντα, χαλλούμι στη σχάρα, φρέσκο μαϊντανό και τραγανή πίτα.

Βινεγκρέτ ροδιού

Dakos

13.80

Cherry tomatoes, tomato concasse, red onion, black olives, parsley, xynomizithra cheese, oregano, capers and dakos rusks.

Olive oil and vinegar dressing

Ντοματίνια, ντομάτα κονκασέ, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, μαϊντανό, ξινομιζήθρα, ρίγανη, κάπαρη, κριθαρένιο παξιμάδι ντάκος.

Ντρέσινγκ ελαιόλαδο και ξύδι

Chicken & bacon Caesar

15.80

Crispy lettuce leaves topped with grilled chicken strips, crispy bacon crumbs, croutons, parmesan cheese.

Caesar dressing

Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια μπέικον, κρουτόνς, παρμεζάνα.

Ντρέσινγκ του "Καίσαρα"

Citrus quinoa

15.60

Garden greens, orange, grapefruit, pomegranate, mango, strawberries, cherry tomatoes, avocado, sunflower & pumpkin seeds, boiled quinoa, grated feta cheese.

Honey, lemon mustard dressing

Πράσινη σαλάτα, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, ρόδι, μάνγκο, φράουλες, ντοματίνια, αβοκάντο, ηλιόσπορους & σπόρους κολοκύθας, βρασμένο κινόα, τριμμένη φέτα.

Ντρέσινγκ μουστάρδα, μέλι και λεμόνι

Seafood

27.80

Mixed lettuce leaves, rocket, spinach, sea asparagus, sea fennel, parsley, cherry tomatoes, crispy capers, pickled red onion, green olives with sautéed calamari, octopus and baby wild prawns, topped with fried prawns and steamed mussels.

Lime & orange vinaigrette

Ανάμεικτα μαρούλια, ρόκα, σπανάκι, σαλικόρνια, κρίταμο, μαϊντανό, ντοματίνια, τραγανή κάπαρη, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, πράσινες ελιές και σοτέ καλαμάρι, χταπόδι, μικρές άγριες γαρίδες. Γαρνίρεται με γαρίδες τηγανητές και αχνιστά μύδια.

Ντρέσινγκ βινεγκρέτ lime και πορτοκάλι

Spinach with phyllo pastry

13.80

Baby spinach leaves, avocado, toasted pistachio, crunchy Greek phyllo pastry

Feta vinaigrette

Σπανάκι "baby", αβοκάντο, καβουρδισμένα φυστίκια Αιγίνης, τραγανό φύλλο κρούστας.

Βινεγκρέτ φέτα

Soups

Greek fish soup "Kakavia"

22.80

Fish soup with sea bass fillet, black mussels, prawns, clams, cockles, vegetables, fresh cream, green herbs and garlic crostini

Ελληνική ψαρόσουπα με φιλέτο λαβράκι, μαύρα μύδια, γαρίδες, κυδώνια, λαχανικά, φρέσκια κρέμα γάλακτος, πράσινα βότανα και κροστίνι με σκόρδο

Chicken & mushroom

8.40

Creamy chicken with mushrooms / Κρεμώδης σούπα με κοτόπουλο και μανιτάρια

Borscht

8.90

Beetroot, cabbage, carrots and beef, in a rich beef broth, with sour cream

Ρώσικη σούπα με πατζάρι, λάχανο καρότο και βοδινό. Γαρνίρεται με sour cream

Cold Starters

Burrata cheese

19.50

Served on cherry tomatoes, tomato chutney, garnished with herb oil, balsamic pearls and herb powder

Burrata (φρέσκο ιταλικό τυρί), σερβίρεται με ντοματίνια, τσάντνεϊ ντομάτα, αρωματισμένο λάδι, σκόνη βοτάνων και πέρλες βαλσάμικου

Assorted marinated fish

13.80

Octopus, smoked sardines, smoked mackerel, cod fish, gavros and sea bass fillet, served with baby rocket, fennel, semi-dried tomatoes, capers, chili pepper, spring onion

Πιατέλα με μαριναρισμένα ψάρια: Χταπόδι, καπνιστή σαρδέλα, καπνιστό σκουμπρί, μπακαλιάρος, γάυρος και φιλέτο λαβράκι. Σερβίρονται με φύλλα ρόκας "baby", φινόκιο, ημίλιαστες ντομάτες, κάπαρη, τσίλι και κρεμμυδάκι φρέσκο

Gavros

8.50

Marinated anchovies served with saffron potatoes, spring onion, semi-dried tomatoes, rocket leaves and capers

Μαριναρισμένες αντζούγιες, σερβίρονται με πατάτες σαφράν, κρεμμυδάκι φρέσκο, ημίλιαστες ντομάτες, φύλλα ρόκας και κάπαρη

Marinated octopus

16.80

Served with virgin olive oil, capers, chili pepper and oregano

Μαριναρισμένο χταπόδι, σερβίρεται με παρθένο ελαιόλαδο, κάπαρη, τσίλι και ρίγανη

Marinated sea bass fillet

10.80

Served with baby rocket, fennel, semi-dried tomatoes, capers, chili pepper

Μαριναρισμένο φιλέτο λαβράκι, σερβίρεται με "baby" ρόκα, φινόκιο, ημίλιαστες ντομάτες, κάπαρη και τσίλι

Hot Starters

Grilled mushrooms

7.60

With fresh herbs, served on garlic bread

Μανιτάρια με φρέσκα βότανα στη σχάρα, σερβίρονται με σκορδόψωμο

Baked stuffed aubergine

8.50

With florina red peppers, garlic, feta cheese, rocket leaves, onion, cherry tomatoes and Lebanese pita

Ψητή γεμιστή μελιτζάνα με κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, σκόρδο, φέτα, σερβίρεται με ντοματίνια, κρεμμύδι, φύλλα ρόκας και λιβανέζικη πίτα

Mitilinis saganaki

8.50

Deep-fried Greek cheese with rocket leaves, cherry tomatoes and balsamic dressing

Ελληνικό τυρί τηγανητό με φύλλα ρόκας, ντοματίνια και ντρέσινγκ βαλσάμικο

Grilled halloumi

12.50

Village halloumi cheese, served with rocket leaves, tomatoes and spring onions, tossed in balsamic dressing, served on crispy lebanese pita

Χωριάτικο χαλούμι, σερβίρεται με φύλλα ρόκας, ντομάτα και κρεμμυδάκια, πάνω σε τραγανή λιβανέζικη πίτα με ντρέσινγκ βαλσάμικο

Baby wild prawns

16.50

Peeled and fried, served with Aji Amarillo sauce (spicy yellow pepper)

Μικρές γαρίδες (χωρίς κέλυφος), σερβίρονται με πικάντικη σάλτσα Aji Amarillo

Crispy fried prawns

14.50

Baby prawns (in the shell), served with creamy chili sauce on the side

Τηγανητές μικρές γαρίδες (με κέλυφος), συνοδεύονται με κρεμώδης σάλτσα με τσίλι



Champagne mussels

Atherina

11.80

Small crispy fried atherina fish with creamy chili sauce on the side

Τηγανητή αθερίνα. Σερβίρεται με κρεμώδης σάλτσα με τσίλι

Calamari

19.80

Crispy fried, served with tartar sauce

Τραγανιστό τηγανητό καλαμάρι, σερβίρεται με σάλτσα ταρτάρ

Mussels

Steamed and served with a choice of sauce:

Μύδια στον ατμό, σερβίρονται με σάλτσα της επιλογής σας:

- white wine with ouzo, cherry tomatoes & fennel 250gr 16.80 500gr 29.60
- σάλτσα λευκού κρασιού με ούζο, ντοματίνια & φινόκιο
- arrabbiata with smoked paprika 250gr 16.80 500gr 29.60
- αραμπιάτα με καπνιστή πάπρικα
- champagne with fresh cream, spinach & tarragon 250gr 22.80 500gr 39.50
- σάλτσα σαμπάνιας με φρέσκια κρέμα, σπανάκι & τάραγκον

Prawn saganaki

19.60

Prawns in tomato sauce flavored with ouzo and feta cheese

Γαρίδες σαγανάκι, με φέτα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένες με ούζο

Octopus (230gr.)

31.80

Grilled, served with virgin olive oil mixed with tomato, pickled cucumber, capers, parsley, lemon and oregano

Χταπόδι στη σχάρα, σερβίρεται με παρθένο ελαιόλαδο με ντομάτα, πίκλα αγγουριού, κάπαρη, μαϊντανό, λεμόνι και ρίγανη

The ultimate nachos

18.50

Tortilla chips with chili sauce, topped with melted cheese.

Served with sour cream, guacamole and chili dips

Νάτσος τσιπς καλαμποκιού, με πικάντικο τσίλι, περιχύνονται με λιωμένο τυρί και σερβίρονται με ντίπ γουακαμόλε, τσίλι και sour cream



Crispy fried prawns

Seafood

Paella

49.00

Seafood paella with prawns, clams, mussels, octopus and calamari cooked in its own juices with saffron and rice

Παέγια θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, χταπόδι και καλαμάρι. Μαγειρεμένη σε ζωμό θαλασσινών με σαφράν και ρύζι

Sea bass

31.80

Two pan roasted sea bass fillets, served with new potatoes, green asparagus, red onions, semi-dried tomatoes, parsley, and lemon confit vinaigrette

Φιλεταρισμένο λαβράκι σοτέ, σερβίρεται με πατάτες, πράσινα σπαράγγια, κόκκινο κρεμύδι, ημίλιαστες ντομάτες, μαϊντανό και βινεγκρέτ λεμόνι - κονφί

Salmon

29.80

Grilled fresh Atlantic salmon with skin, with avocado and coriander relish, served with vegetable rice with steamed vegetables

Φρέσκος σολομός Ατλαντικού με αβοκάντο και κόλιανδρο. Σερβίρεται με ρύζι με λαχανικά και λαχανικά στον ατμό

Octopus (230gr.)

33.80

Grilled octopus with virgin olive oil, lemon and oregano, served with country potatoes and side salad

Χταπόδι στη σχάρα, με παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη, σερβίρεται με πατάτες "country" και σαλάτα

Grilled octopus with gazpacho vinaigrette (230gr.)

34.80

With garlic aioli, baby potatoes with olives and capers

Με αιολί σκόρδου, πατάτες "baby" με ελιές και κάπαρη

Stuffed calamari

27.80

Grilled calamari with feta cheese on tomato coulis, served with vegetable rice

Καλαμάρι στη σχάρα, γεμιστό με φέτα πάνω σε κουλί ντομάτα και ρύζι με λαχανικά

Calamari

21.80

Crispy fried, served with French fries, salad and tartar sauce

Καλαμάρι τηγανητό, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, σαλάτα και σάλτσα ταρτάρ



Paella

Meat

Beef

Beef tenderloin (250 gr.) 44.80

Grilled to perfection fresh Black Angus steak, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side

Φιλέτο Black Angus στη σχάρα με φρέσκες πατάτες Dukkah καλαμπόκι, λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

Rib-eye steak (300 gr.) 43.80

Fresh Black Angus rib-eye steak, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side

Φρέσκο βοδινό στέικ rib-eye με φρέσκες πατάτες Dukkah, καλαμπόκι, λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

Lamb chops (350 gr.) 42.50

Grilled lamb chops with herbs, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ or mint sauce on the side

Αρνίσια παιδάκια στη σχάρα με φρέσκες πατάτες Dukkah, καλαμπόκι λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου ή μέντα

Chicken

Chicken fillet 17.80

Grilled chicken fillet served with fresh country potatoes and grilled vegetables. BBQ sauce on the side

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με φρέσκες πατάτες "country", λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

Chicken oriental style 17.80

Skewered marinated chicken, served on a bed of vegetable rice with fresh green salad, parmesan cheese flakes and sour cream

Κοτόπουλο "οριεντάλ". Μαριναρισμένα κομμάτια κοτόπουλου σε σουβλάκι, πάνω σε στρώση από ρύζι με λαχανικά. Σερβίρεται με δροσερή σαλάτα (ντομάτα, νιφάδες παρμεζάνας) και sour cream σως

Grilled chicken legs on a skewer 17.80

Marinated boneless chicken legs with homemade spices, served with fresh country potatoes, grilled vegetables and tzatziki dip

Μπούτια κοτόπουλου σε σουβλάκι, χωρίς κοκκαλο και μαριναρισμένα με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρονται με φρέσκες πατάτες "country", ψητά λαχανικά και τζατζίκι

Pork

Pork chop 21.80

Grilled in Josper oven with our homemade spices, served with fresh country potatoes, corn on the cob, grilled vegetables and BBQ sauce

Χοιρινή μπριζόλα στο Josper, με φρέσκες πατάτες "country", καλαμπόκι, λαχανικά στη σχάρα και σως μπάρμπεκιου

Mongolian pork chop 24.80

Tender pork chop marinated in Mongolian influenced sauce, served with country potatoes, grilled vegetables and Chinese mustard sauce

Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη με σάλτσα "Mongolian", πατάτες "country", λαχανικά εποχής και κινέζικη σάλτσα μουστάρδας

Fresh Homemade Pasta

Lobster pasta Greek style "Astakomakaronada"

per 100 gr. 13.00

Pasta with fresh lobster, cherry tomatoes, basil, parsley, baby rocket leaves, red wine and lobster bisque

Σπιτικά ζυμαρικά με φρέσκο αστακό, ντοματίνια, βασιλικό, μαϊντανό, φύλλα ρόκας "baby", κόκκινο κρασί και μπισκ αστακού

Black linguine with seafood

29.80

Cooked with octopus, prawns, calamari, mussels, with sea urchin creamy sauce

Μαύρα λικγουίνι με χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια σε κρεμώδη σάλτσα με αχινό

Prawn pasta

28.50

Pasta with king prawns, cherry tomatoes and baby mushrooms, in homemade sauce (bisque, Napolitana, white wine and pesto), topped with parmesan cheese flakes and fresh parsley

Ζυμαρικά με βασιλικές γαρίδες, ντοματίνια, "baby"μανιτάρια, σε σπιτικές σάλτσες (μπισκ, Napolitana, λευκό κρασί και πέστο), παρμεζάνα και φρέσκο μαϊντανό

Chicken & mushrooms

17.50

Tagliatelle with chicken and mushrooms, in mushroom stock sauce, served with pine kernels, topped with raw chopped broccoli

Ταλιατέλες με κοτόπουλο και μανιτάρια σε ζωμό μανιταριών, σερβίρονται με κουκουνάρι και φιλοκομμένο φρέσκο μπρόκολο

Spaghetti with your choice of sauce

13.80

Bolognese or Napolitana or Carbonara

Σπαγγέτι με σάλτσα της επιλογής σας:

Μπολονέζ (Ραγού βοδινού κιμά) ή Ναπολιτάνα (Σάλτσα ντομάτας με βασιλικό) ή Καρμπονάρα (Κρεμώδη σάλτσα με σκόρδο και πανσέτα)

Meat pelmeni

12.50

Homemade dumplings filled with minced pork and beef, served with sour cream

Σπιτικά ζυμαρικά γεμιστά με χοιρινό κιμά και βοδινό κρέας, σερβίρονται με sour cream



Black linguine with seafood

Risotto

Seafood risotto

24.50

With prawns, calamari, octopus, mussels, flavoured with sea urchin creamy sauce, served with baby rocket leaves and parmesan cheese flakes

Ριζότο θαλασσινών με γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι και μύδια σε κρεμώδη σάλτσα με αχινό. Σερβίρεται με φύλλα ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας

Black ink risotto

23.80

Served with grilled cuttlefish, calamari, parmesan flakes, chives, dill, fennel, tomato confit, creamy ouzo sauce

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, σουπιά στη σχάρα, καλαμάρι, νιφάδες παρμεζάνας σχοινόπρασο, άνηθο, φινόκιο, ντομάτα κονφί και κρεμώδη σάλτσα με ούζο

Langoustine orzo

25.60

Cooked in a calamari saffron sauce, bisque and miso sauce with baby wild prawns and whole langoustines

Μαγειρεμένο με σάλτσα καλαμαριού και σαφράν, σάλτσα μπισκ και miso με άγρια γαρίδα "baby" και караβίδες.

Dips

Greek aubergine dip "Agioritiki"

5.80

Aubergine dip with red peppers, a pinch of garlic and Greek sour cheese xinomyzithra

Μελιτζανοσαλάτα με κόκκινες πιπεριές, σκόρδο και ξινομυζήθρα

Tirokafteri

6.80

Spicy paste made with Greek feta cheese, Florina pepper and chili

Παραδοσιακή τυροκαφτερή με ελληνική φέτα, πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι

White taramas

6.80

Fish roe dip / Ταραμοσαλάτα από λευκό αυγοτάραχο

Tzatziki

5.80

Yoghurt dip with cucumber & garlic

Ντίπ γιαουρτιού με αγγουράκι και σκόρδο

Tahini

5.80

Sesame seed paste with lemon and garlic

Ντίπ από πάστα σουσαμιού με λεμόνι και σκόρδο

Hummus

5.80

Chickpeas pureed and blended with tahini paste, garlic, cumin, lemon, espelette pepper and olive oil

Ρεβύθια πουρέ με ταχίνι, σκόρδο, κύμινο, λεμόνι, πιπέρι και ελαιόλαδο

Assorted Greek dips

15.80

Tzatziki, tyrokafteri, melintzanosalata and taramosalata

Τζατζίκι, τυροκαφτερή, μελιτζανοσαλάτα και ταραμοσαλάτα

All of the above are served with pita bread / Όλα τα ντίπ σερβίρονται με πίτα

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

Sandwiches

COLD

Veggie sandwich

11.60

Hummus, aubergine dip, tomatoes, grilled vegetables marinated in balsamic dressing with sesame seeds, in traditional multigrain baguette, served with side salad

Χούμους, ντιπ μελιτζάνα, ντομάτα, ψητά λαχανικά μαριναρισμένα σε βαλσάμικο και σουσάμι, σε παραδοσιακή πολύσπορη μπαγκέτα. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα

Tuna sandwich

11.80

Tuna with peppers, sweet corn, spring onion, mayonnaise, pickled cucumber, celery, lettuce and tomatoes, in panini bread served with coleslaw & lettuce salad

Τόνος με πιπεριές, καλαμπόκι, κρεμμυδάκι φρέσκο, μαγιονέζα, σέλινο, αγγουράκι ξυδάτο (τουρσί), μαρούλι και ντομάτα, σε μπαγκέτα πανίνι

Chicken Caesar sandwich

11.80

Grilled chicken with crispy bacon crumbs, tomato confit and Caesar dressing in ciabbata bread, served with small Caesar salad

Κοτόπουλο στη σχάρα, τραγανά κομματάκια μπέικον, ντομάτα κονφί, ντρέσινγκ του "Καίσαρα", σε τσιαπάτα. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα

HOT

Ham & cheese

10.50

Prosciutto cotto and emmental with tomato and lettuce, in panini bread

Prosciutto cotto, τυρί έμμενταλ, ντομάτα και μαρούλι, σε μπαγκέτα πανίνι

Halloumi & lountza

12.80

Halloumi and lountza with tomato and lettuce, in panini bread

Χαλούμι και λούντζα στη σχάρα, ντομάτα και μαρούλι, σε μπαγκέτα πανίνι

Steak & cheese

21.80

Strips of fresh Angus beef sautéed with peppers, chimichuri sauce, onions, topped with melted cheddar cheese, pico de gallo, in traditional white baguette

Φρέσκο βοδινό black Angus σε λωρίδες με σωταρισμένες πιπεριές, κρεμμύδι, σάλτσα chimichuri, λιωμένο τυρί τσένταρ και σάλτσα pico de gallo σε φρυγανισμένη μπαγκέτα

Chicken wrap

14.80

Served warm, grilled chicken fillet in Lebanese pita bread with lettuce, tomato, cucumber, sweet peppers, melted cheddar cheese, sour cream and guacamole

Σερβίρεται ζεστό, φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, πιπεριές, τυρί τσένταρ, sour cream και γουακαμόλε σε λιβανέζικη πίτα

Hot sandwiches are served with coleslaw and French fries

Τα ζεστά σάντουιτς σερβίρονται με σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

Burgers

US Black Angus beef burger (250gr.)

22.50

USDA Black Angus beef burger with tomato, lettuce and cheddar cheese, served with onion rings, potato wedges, honey mustard sauce and coleslaw

Αμερικάνικο βοδινό μπιφτέκι "US" (250γρ.) με ντομάτα, μαρούλι και τυρί τσένταρ. Σερβίρεται με ροδέλες κρεμμυδιού, πατάτες τηγανητές με τη φλούδα, σάλτσα μέλι - μουστάρδα και σαλάτα coleslaw

Cheeseburger (200gr.)

18.50

USDA Black Angus beef burger with lettuce and cheese, served with French fries and coleslaw

(200γρ.) Αμερικάνικο βοδινό μπιφτέκι, με μαρούλι και τυρί. Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές

Chicken fillet burger

18.50

With lettuce, cheddar cheese and tomato, served with French fries and coleslaw

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με μαρούλι, τυρί τσένταρ και ντομάτα σε φραντζολάκι. Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές

Prawn lover burger

20.80

Homemade prawn patty served with lettuce, tomato confit, sautéed prawns with lobster bisque, crispy bacon crumbs, avocado, bearnaise and creamy chili sauce. Served with mixed potato crisps

Σπιτικό μπιφτέκι γαρίδας, μαρούλι, ντομάτα κονφίτ, γαρίδες σοτέ σε μπισκ αστακού, τραγανά κομματάκια μπέικον, αβοκάντο, σάλτσα μπεαρνέζ και κρεμώδης σάλτσα με τσίλι. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατάκια

Veggie burger

13.80

Homemade vegetable patty, avocado, rocket with balsamic dressing, tomato confit, pepper chutney with creamy chili sauce. Served with mixed potato crisps

Σπιτικό μπιφτέκι λαχανικών, αβοκάντο, ρόκα με ντρέσινγκ βαλσάμικο, ντομάτα κονφίτ, τσάντνεϊ πιπεριάς και κρεμώδης σάλτσα με τσίλι. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατάκια



Prawn lover burger

Extra Sides

Steamed mixed vegetables Ανάμεικτα λαχανικά στον ατμό	4.60
Fries Τηγανητές πατάτες	5.60
Wedges Πατάτες τηγανητές με τη φλούδα	5.60
Jacket potato Ψητές πατάτες στο φούρνο	3.80
Mashed potato Πουρές πατάτα	5.80
Fresh country potatoes φρέσκες πατάτες "country"	4.20
Vegetable rice Ρύζι με λαχανικά	4.50

Kids Menu

Spaghetti with your choice of sauce <i>Bolognese or Napolitana or Carbonara</i> Σπαγγέτι με σάλτσα της επιλογής σας: Μπολονέζ (Σάλτσα ντομάτας με βοδινό κιμά) ή Ναπολιτάνα (Σάλτσα ντομάτας με βασιλικό) ή Καρμπονάρα (Ασπρο κρασί με σκόρδο και πανσέτα)	8.90
Chicken nuggets <i>Served with fries</i> Κοτομπουκιές, σερβίρονται με τηγανητές πατάτες	7.50
Chicken goujons (3pcs) <i>Homemade goujons, battered and fried, served with fries and honey mustard dip</i> Σπιτικές τηγανητές λωρίδες κοτόπουλο πανέ, με τηγανητές πατάτες, σως από μέλι-μουστάρδα	8.90
Ham and cheese pizza Πίτσα με χαμ και τυρί	8.70
Cheeseburger <i>Served with fries</i> Μπιφτέκι με τυρί, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	12.80
Chicken kebab <i>Served with fries</i> Κοτόπουλο σουβλάκι, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	8.90
Clear broth vegetable soup Σούπα με λαχανικά	6.90

Desserts

Mahalepi *seasonal/εποχιακό <i>Served with triantafilo (Rose flavour) ice cream</i> Μαχαλεπί, συνοδεύεται με παγωτό τριαντάφυλλο	5.80
Apple crumble <i>Warm apple crumble with a layer of pistachio paste, cinnamon and almonds. Served with vanilla ice cream</i> Ζεστή μηλόπιτα, σε στρώση από φυστίκι Αιγίνης με κανέλα και αμύγδαλο, συνοδεύεται με παγωτό βανίλια	7.90
Blueberry cheese cake <i>Marbled with blackcurrant cream and topped with blueberry sauce</i> Τσίζкеϊκ με πάστα φραγκοστάφυλο και σάλτσα βατόμουρο	7.50
Medovik <i>Traditional Russian cake with dolce latte cream, served with sour berries sorbet on almond crumble</i> Παραδοσιακό ρώσικο κέικ με κρέμα караμέλα Dolce, σερβιρισμένο με σορμπέ μούρων πάνω σε μπισκότο με γεύση αμυγδάλου	7.80
Fruit platter <i>Freshly cut seasonal fruits / Πιατέλα με φρεσκοκομμένα εποχιακά φρούτα</i>	9.50
Chocolate fudge cake <i>Layered with milk chocolate cremeux, salted caramel, crunchy almond and hazelnut praline. Served with vanilla ice cream</i> Με στρώσεις κρέμα σοκολάτας γάλακτος, αλατισμένη караμέλα, τραγανή πραλίνα απο αμύγδαλο και φουντούκι. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια	8.50
Creamy Lebanese mahalepi <i>Served with traditional orange pie and crushed pistachios</i> Λιβανεζικό μαχαλεπί, σερβίρεται με παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα και θρυμματισμένα φυστίκια Αιγίνης	6.90
Waffles	
Chocolate wonderland <i>Waffle served with Nutella, crunchy biscuits, almond flakes, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce</i> Βάφλα με Nutella, μπισκότο, νιφάδες αμυγδάλου, παγωτό βανίλια, σαντιγί και σως σοκολάτας	11.80
Strawberry fantasy <i>Waffle served with strawberries, vanilla ice cream, whipped fresh cream, roasted almonds and white chocolate</i> Βάφλα με φράουλες, παγωτό βανίλια, σαντιγί, καβουρδισμένα αμύγδαλα και λευκή σοκολάτα	13.80
Waffle bites <i>Served with Nutella, crunchy biscuits, roasted hazelnuts, fresh strawberries, chocolate pearls, whipped cream, vanilla ice cream and chocolate sauce</i> Σερβίρεται με Nutella, τραγανά μπισκότα, φουντούκια, φρέσκιες φράουλες, πέρλες σοκολάτας, σαντιγί, παγωτό βανίλια και σως σοκολάτας	13.80

Homemade Ice Creams

Per scoop 2.90

Choose your flavor:

- Vanilla / Βανίλια
- Chocolate / Σοκολάτα
- Strawberry / Φράουλα
- Yoghurt ice cream with forest fruits / Γιαούρτι με φρούτα του δάσους
- Peanut and caramel / Φυστικοβούτυρο με καραμέλα
- Banana / Μπανάνα
- Lemon sorbet / Σορμπέ λεμόνι
- Mango sorbet / Σορμπέ μάνγκο
- Rose sorbet / Σορμπέ τριαντάφυλλο
- Sour berries sorbet / Σορμπέ μούρα

Pick your toppings

- Chocolate sauce / Σως σοκολάτας
- Toffee sauce / Σως καραμέλας βουτύρου
- Strawberry sauce / Σως φράουλας
- Roasted almonds / Καβουρδισμένα αμύγδαλα
- Chocolate pearls / Πέρλες σοκολάτας
- Whipped cream / Σαντιγί
- Biscuits / Μπισκότο



Waffle bites

Coffees and Beverages

Hot Coffees

Espresso Single	3.50
Espresso Double	4.50
Espresso Macchiato Single	3.90
Espresso Macchiato Double	4.80
Cyprus Coffee Single	3.20
Cyprus Coffee Double	3.80
Cappuccino Single	4.50
Cappuccino Double	5.50
Latte	4.70
Americano	3.90
Filter Coffee	3.90
Nescafé	3.70
Mocha Coffee	4.70
Irish Coffee	6.50

Cold Coffees

Frappé	4.00
Iced Latte	4.80
Iced Americano	4.60
Freddo Espresso	4.70
Iced Mocha	4.90
Freddo Cappuccino	4.90

Coffee Shakes

Cookies & Cream	4.80
Sticky Toffee Caramel	4.80
Mocha	4.80

Hot Chocolates

Dark / White	4.60
--------------	------

Teas

Green, Jasmine, Chamomile	3.50
Mint, Wild Berries, English breakfast	
Earl grey	

Loose Teas

Fresh Mint	3.60
Flying Dragon	4.00

Milkshakes 6.50

Vanilla, Banana, Chocolate, Strawberry	
--	--

Fresh Juices

Orange	6.00
Apple	6.00
Carrot	6.00
Pomegranate	6.50

Granitas

Flavors of the day	3.90
--------------------	------

Healthy Smoothies

Hemp superfood	8.50
Banana, kiwi, avocado, green apple, hemp	

Green Spirulina Powerhouse 8.90

Pineapple, mango, green apple, ginger, spinach, cucumber, spirulina, goji berries	
---	--

Soft Drinks

Soft Drinks	25cl	3.50
(Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)		
Fruit Juice	35cl	3.80
Mineral Water	50cl	1.95
Mineral Water	100cl	2.95
S. Pellegrino Sparkling Water	25cl	3.40
S. Pellegrino Sparkling Water	75cl	4.90
FUZE Iced Tea (Lemon, Peach)	33cl	3.60
Energy Drink (Shark, Red bull)	25cl	4.50

Cocktails

Frozen Daiquiri 9.00

Flor de Cana Rum, Lemon juice, Sugar syrup, Flavor of your choice (Lemon, Strawberry, Passion fruit, mango)

Sex on the beach 9.00

Vodka, Peach Schnapps, Cranberry juice

Bellini or Mimosa 9.00

Sparkling wine with peach juice or orange juice

Red Sangria 7.50

Red wine, apple juice, mixed fresh fruits

Mojito 9.00

Flor de Cana Rum, sugar and lime, aromatised with mint and fizzed up with soda water

Lemonade Momo 9.00

Vodka shaken with cucumber and fresh lemonade, topped up with soda.

Aperol Spritz 9.00

Aperol, Prosecco and soda in the most classic aperitif combination

Hugo 9.00

Elderflower liqueur, lime, mint and Prosecco

Passion Fruit Splash 9.00

Flor de Cana Rum over fresh lime juice and passion fruit puree

Paloma 9.00

The most refreshing Mexican cocktail. Jose Cuervo Tradicional Reposado, fresh lime juice and pink grape fruit soda

Bay Breeze 9.00

Flor de Cana Rum with banana puree, pineapple juice, yoghurt and honey

Berry Seduction 9.00

Vodka with raspberry puree, cranberry juice and fresh berries

Spirits

Scotch Whisky (5cl)

Blended

Johnnie Walker Red 6.50

J&B Rare 6.50

Famous Grouse 6.50

Premium Blended

Johnnie Walker Black Label 8.00

Chivas Regal 12 Year Old 8.00

Chivas Regal 18 Year Old 13.00

Chivas Royal Salute 21 Year Old 26.00

Single Malt (5cl)

Glenfiddich 12 Year Old 8.50

The Macallan 12 Year Old 14.00

Glenmorangie 10 Years Old Original 9.00

Talisker 9.00

Laphroig 10 Year Old 8.00

American Whiskey (5cl)

Jack Daniels 7.00

Irish Whiskey (5cl)

Jameson 6.50

Rum (5cl)

Flor de Cana 6.00

Havana Club 3 Anos 6.00

Bacardi Blanco 6.00

Bacardi Black 7.00

Ron Zacapa 23 10.00

Captain Morgan 6.00

Captain Morgan Spiced 6.00

Pitu 6.00

Havana Anejo 7 Anos 8.00

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

Tequila (5cl)

Blanco

Jose Cuervo Especial Silver	6.00
Patron Blanco	10.00

Reposado

Jose Cuervo Especial Gold	6.00
Patron Reposado Gold	11.00

Gin (5cl)

Bombay Sapphire	6.00
Gordon's	6.00
Gordon's Pink	6.00
Tanqueray	6.50

Premium

Hendrick's	8.00
Tanqueray 10	8.50

Vodka (5cl)

Regular

Smirnoff	6.00
Smirnoff North	6.00
Stolichnaya	6.00
Absolut	6.00
Ursus	6.00
Russian Standard	6.00

Vodka (5cl)

Premium

Beluga Noble	10.00
Grey Goose	9.00
Belvedere	9.00
Ciroc	9.00

Cognac (5cl)

Hennessy VS	10.00
Hennessy VSOP	13.00
Hennessy XO	24.00

Brandy (5cl)

Metaxa 5*	7.00
Metaxa 7*	8.00
Five Kings XO	7.00

Liqueur (5cl)

Mastiha	6.00
Baileys	6.00
Disaronno Amaretto	6.00
Cointreau	6.00
Malibu	6.00
Sambuca	6.00
Grand Marnier	6.00
Aperol	6.00
Campari	6.00
Limoncello	6.00
Kahlua	6.00
Tia Maria	6.00

Aperitif and Digestif (5cl)

Martini (Bianco, Dry, Rosso, Rosato)	6.00
Fernet Branca	6.00
Pernod	6.00
Jagermeister	6.00
Grappa Lugana Zenato	6.00
Dolin Blanco	6.00

Beers

Bottle (33cl)

Carlsberg	4.50
Keo (local beer)	4.50
Sandy hoppy lager 33cl	5.00
Sandy weiss 33cl	5.00
Heineken	5.50
Corona	5.50
Carlsberg (alcohol free)	4.50

Draft

25cl

50cl

Carlsberg	3.50	5.00
Keo	3.50	5.00
Stella Artois	4.20	6.50
Heineken	4.20	6.50
Hoegaarden	4.50	7.50

Rtds and Ciders

Somersby Apple	5.50
Kopparberg Strawberry Lime	5.50
Somersby Blackberry	5.50

Bottled Spirits

Zivania	5cl	4.50
Zivania	20cl	15.00
Plomari	5cl	5.00
Plomari	20cl	17.00
Ouzo Babatzim	20cl	19.00
Tsipouro Babatzim	20cl	17.00

Wine List

By the glass

Sparkling

Prosecco Brut DOCG 8.90
Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy

White

Petritis, Xynisteri 6.00
Kyperounda Winery,
Limassol Region, Cyprus

Alina, Xynisteri (Medium Sweet) 6.00
Vouni Panayia Winery, PGI Paphos

Geometria, Malagouzia 7.80
Lafazanis Winery,
PGI Peloponnese, Greece

Lapostolle, Sauvignon Blanc 7.90
Grand Selection, Rapel Valley, Chile

Rose

Kyperounda, Grenache - Shiraz 6.00
Kyperounda Winery, Cyprus

Red

Lapostolle, Merlot 7.80
Rapel Valley, Chile

Grappa

Grappa di Lugana 6.50
Zenato, Veneto

Champagne

Möet & Chandon Brut 75cl 110.00
Möet & Chandon Brut 20cl 36.00
Möet & Chandon ice 75cl 110.00
Ruinart Brut 37.5cl 74.00
Ruinart Brut 75cl 130.00
Ruinart Rosè Brut 75cl 145.00
Ruinart Rosè Brut 37.5cl 88.00
Dom Perignon Brut 360.00

Sparkling Wine

Prosecco Brut DOCG 75cl 38.60
Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy

Villa Jolanda 20cl 11.80
Prosecco, Veneto, Italy

Bianconero Rose 20cl 11.80
Muscat of Hamburg
Theopetra Estate, Thessaly, Greece
(Medium Sweet)

Bianconero White 20cl 11.80
Sauvignon Blanc-Chardonnay
Theopetra Estate, Thessaly, Greece

Dessert wine by glass

Commandaria, Mavro - Xynisteri 7.50
Oenou Yi, Vasiliades Winery, Cyprus

Port LBV, 7.50
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinto Cão
Niepoort, Duro, Portugal,

White Wines

Cyprus 75 cl

Vasilikon, Xynisteri Vasilikon Winery, Paphos	23.80
Grifos 2 Sauvignon Blanc, Xynisteri Vlassidis Winery, PGI Limassol	25.80
Petritis, Xynisteri Kyperounda Winery, PGI Limassol	25.80
Semillon - Sauvignon Blanc Zambartas Winery, Limassol	29.50
Chardonnay Tsiakkas Winery, PGI Limassol	29.80
Sauvignon Blanc Vlassides Winery, PGI Limasso	31.80
Alina, Xynisteri (Medium Sweet) Vouni Panayia, PGI Paphos	25.80

Greece 75 cl

Geometria, Moschofilero Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	29.80
Geometria, Malagouzia Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	31.80
Assyrtiko Mylonas Winery, PGI Attiki	34.80
Biblia Chora Sauvignon Blanc - Assyrtiko PGI Pangeon	39.50
Tesseris Limnes Chardonnay - Gewurztraminer Kir - Yianni Estate, PGI Florina	39.50

Italy 75 cl

Pinot Grigio Delle Venezie Zenato, Veneto IGT	31.50
Lugana Trebiano Di Lugana Garda Lake, Veneto DOC	39.50
Gavi Dei Gavi, La Scolca Piedmont DOCG	79.00

France 37.5cl/75 cl

Chablis, Chardonnay Domaine Long Depaquit	38.00/67.00
Sancerre, Sauvignon Blanc "Les Baronnes" Henri Bourgeois	59.00
Chablis 1er Cru, Chardonnay "Les Vaillons" Domaine Long Depaquit	84.00

New World 75 cl

Lapostolle, Sauvignon Blanc Grand Selection, Rapel Valley, Chile	29.80
Lapostolle, Chardonnay Grand Selection, Rapel Valley, Chile	29.80
Sauvignon Blanc Matua Valley Marlborough, New Zealand	39.50
Riesling Kaseler Kehrnel Kabinett Von Kassestatt Mosel, Germany (Medium Sweet)	48.00

Rose Wines 75 cl

Kyperounda, Grenache-Shiraz 25.80
Kyperounda Winery, Cyprus

Lefkada - Cabernet Franc 31.50
Zambartas Wineries, Cyprus

Malagousia-Mandilaria 32.00
Mylonas Winery, PGI Attiki, Greece

Le Caprice De Clementine 39.40
Château Les Valentines, Provence, France

Red Wines

Cyprus

Ayios Onoufrios 25.80
Maratheftiko-Lefkada - Syrah-Cabernet
Vasilikon Winery, Paphos

Shiraz 32.50
Vlassides Winery, Limassol

Merlot 33.50
Tsiakkas Winery, Limassol

Greece

Geometria, Agiorgitiko 32.00
Lafazanis Winery, Nemea

Alpha Estate 62.00
Syrah-Xinomavro-Merlot
PGI Florina

Italy

37.5cl/75cl

Valpolicella 22.60/38.50
Corvina-Cabernet Sauvignon
Classico Superiore, DOC Zenato, Veneto

France

Château Magnol 58.00
Merlot-Cabernet Sauvignon
Haut Medoc, Barton & Guestier

Château Du Tertre Grand Cru 145.00
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot
Margaux

New World

Lapostolle, Merlot 32.50
Grand Selection, Rapel Valley, Chile



MALINDI
beach bar & restaurant