

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

Дорогой Гость,

мы благодарим Вас за Вашу поддержку, которая позволяет нам заниматься любимым делом.

Информация об аллергенах:

Блюда в нашем меню могут содержать следующие аллергены или их следы: молоко, яйца, рыба, ракообразные, моллюски, орехи, арахис, глютен (пшеница/рожь/овес/ячмень), соя, кунжут, диоксид серы, сельдерей, люпин и горчица.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обращайтесь к нашему персоналу.

Команда Uptown Square

Live Lobster

Свежие Омары

Choose your lobster from our water tank display and select how it's cooked
Выбирайте омара из нашего аквариума и метод его приготовления

Lobster thermidor (Омар «Термидор»)

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

per 100gr/гр. омара 12.00

Свежий омар с грибами, в горчично-сырном соусе с эстрагоном,
подается на рисе с овощами

Lobster pasta "Astakomakaronada" (Паста с омаром, по-гречески)

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

per 100gr/гр. омара 13.00

Паста со свежим омаром, помидорами черри, красным вином, базиликом, петрушкой, листьями
рукколы и омаровым соусом

Lobster pasta "Astakomakaronada"
Паста с омаром, по-гречески



Catch of the Day

УЛОВ ДНЯ

Fresh fish from our counter display

(Свежая рыба из нашей холодильной витрины)

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

Пожалуйста, за ценами и информацией обращайтесь к официанту

Oysters and More

Устрицы и Другое

Raw / Сырые:	Per piece / шт.	6 pcs / шт.	12 pcs /шт.
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

Подаются на дробленом льду с лимоном и соусом понзу с луком шалот

Bluefin tuna tartare (Тартар из тунца) 25.50

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

Подается с авокадо, зеленым луком, свежей цедрой лайма, водорослями, оранжевой икрой тобико, соусом понзу

Salmon carpaccio (Карпаччо из лосося) 16.80

Served with avocado and ponzu dressing

Подается с авокадо и соусом понзу

Prawn tartare (Тартар из креветок) 15.80

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

Тартар из креветок с лимонным маслом, перцем чили, имбирем, чесноком и цедрой лайма. Подается с сушеным сыром фета, конфи из помидоров черри, пюре из мисо и красного перца, морским фенхелем и зеленым луком



Bluefin tuna tartare
Тартар из тунца

Salads

Салаты

Greek (Греческий) 14.80

Tomatoes, cucumbers, sweet peppers, red onions, olives, feta, capers and oregano vinaigrette

Помидоры, огурцы, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фета, каперсы и соус с орегано

Fattoush (Фатуш) 15.80

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

Свежая зелень, помидоры, огурцы, красный редис, красный лук, репа, свежая мята, халуми на гриле, петрушка и хрустящие хлебцы пита. Подается с гранатовым соусом

Dakos (С греческими сухарями дакос) 14.80

Cherry tomatoes, tomato concasse, red onion, black olives, parsley, xynomizithra cheese, oregano, capers and dakos rusk with olive oil and vinegar dressing

Помидоры черри, томатный конкассе, красный лук, маслины, петрушка, сыр ксиномизитра, орегано, каперсы и сухари дакос с оливковым маслом и уксусной заправкой

Chicken & bacon Caesar («Цезарь» с курицей и беконом) 16.80

Crispy lettuce leaves topped with grilled chicken strips, crispy bacon crumbs, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом "Цезарь"

Citrus quinoa (Цитрусовая киноа) 16.70

Garden greens, orange, grapefruit, pomegranate, mango, strawberries, cherry tomatoes, avocado, sunflower & pumpkin seeds, boiled quinoa, grated feta cheese and honey, lemon mustard dressing

Садовая зелень, апельсин, грейпфрут, гранат, манго, клубника, помидоры черри, авокадо, семена подсолнечника и тыквы, отварная киноа, тертый сыр фета с медом, заправлен лимонно-горчичным соусом

Seafood (С морепродуктами) 28.50

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

Листья салата, руккола, шпинат, морская спаржа, морской фенхель, петрушка, помидоры черри, хрустящие каперсы, маринованный красный лук, зеленые оливки с обжаренными кальмарами, осьминогами и дикими молодыми креветками. Салат украшен жареными креветками и мидиями на пару, заправлен соусом из лайма и апельсина

Spinach with phyllo pastry (Салат из шпината с тестом фило) 14.80

Baby spinach leaves, avocado, toasted pistachio, crunchy Greek phyllo pastry and feta vinaigrette

Листья молодого шпината, авокадо, жареные фисташки, хрустящее греческое тесто фило. Заправка с фетой

Soups

Супы

Greek fish soup "Kakavia" (Греческий рыбный суп «Какавия») 23.80

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

Рыбный суп с филе морского окуня, черными мидиями, креветками, моллюсками, овощами, свежими сливками, зеленью и чесночными сухариками

Chicken & mushroom (Куриный с грибами) 9.50

Creamy chicken with mushrooms / Сливочный суп с курицей и грибами

Borscht (Борщ) 9.50

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

С говядиной, на насыщенном говяжьем бульоне, со свеклой, капустой и морковью. Подается со сметаной

Cold Starters

Холодные Закуски

Burrata cheese (Сыр буррата) 21.50

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

Сыр буррата со специями, подается на помидорах черри, томатном чатни, украшен бальзамическим жемчугом

Assorted marinated fish (Ассорти из маринованной рыбы) 15.80

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

Ломтики осьминога, копчёной сардины, трески, филе скумбрии и морского окуня, подаются с молодыми листьями рукколы, фенхелем, полувяленными помидорами, каперсами, перцем чили и зеленым луком

Gavros (Рыба Гаврос) 9.50

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

Маринованный гаврос с шафрановым картофелем, зеленым луком, полувяленными помидорами черри, листьями руколы и каперсами

Marinated octopus (Маринованный осьминог) 17.80

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

Подается с оливковым маслом, каперсами, перцем чили и орегано

Marinated sea bass fillet (Маринованное филе морского окуня) 11.80

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

Подается с молодыми листьями рукколы, фенхелем, полувяленными помидорками черри, каперсами и перцем чили

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях Цены указаны в Евро и включают все налоги

Hot Starters

Горячие Закуски

Grilled mushrooms (Грибы) 7.60

With fresh herbs, served on garlic bread

Грибы-гриль со свежей зеленью, подаются на чесночном хлебе

Baked stuffed aubergine (Запеченный баклажан) 9.50

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

С красным перцем флорина, чесноком, сыром фета, помидорами черри, луком и листьями рукколы с Ливанской лепешкой

Mitilinis saganaki (Сыр Греческий) 9.50

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

Греческий сыр, обжаренный во фритюре, подаётся с помидорами черри, рукколой и бальзамической заправкой

Grilled halloumi (Халуми на гриле) 13.50

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

Деревенский сыр халлуми подаётся с листьями рукколы, помидорами и зелёным луком, в бальзамическом соусе, на хрустящей ливанской пите

Baby wild prawns (Дикие молодые креветки) 17.50

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

Очищенные и обжаренные, подаются с пикантным соусом из желтого перца

Crispy fried prawns (Хрустящие жареные креветки) 15.60

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

Молодые креветки (неочищенные), подаются с пикантным соусом Сирача (отдельно)



Mussels
Мидии

Atherina (Рыбка атерина) 12.80

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

Мелкая, хрустящая, обжаренная атерина, подается с пикантным соусом Сирача (отдельно)

Calamari (Кальмары) 20.80

Crispy fried, served with tartar sauce

Обжаренные, хрустящие кальмары, подаются с соусом тартар

Mussels (Мидии)

Steamed and served with a choice of sauce:

Приготовлены на пару, подаются с соусом на Ваш выбор:

· *white wine with ouzo, cherry tomatoes & fennel* 250gr 17.80 500gr 29.60

· белое вино с помидорами черри, узо и фенхелем

· *arrabbiata with smoked paprika* 250gr 17.80 500gr 29.60

· арабьята с копчёной паприкой

· *champagne with fresh cream, spinach & tarragon* 250gr 22.80 500gr 39.50

· шампанское со свежими сливками, шпинатом

и эстрагоном

Prawn saganaki (Саганаки с креветками) 21.60

Prawns in tomato sauce flavoured with ouzo and feta cheese

Креветки в томатном соусе с узо и сыром фета

Octopus 230gr. (Осьминог) 32.80

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

Приготовлен на гриле, подается с соусом из оливкового масла, помидоров, маринованных огурцов, каперсов, петрушки, лимона и орегано (230гр.)

The ultimate nachos (Начос) 19.50

Tortilla chips with chili sauce, topped with melted cheese. Served with sour cream, guacamole and chili dips

Кукурузные чипсы начос прослоенные плавленным сыром и соусом чили, подаются с тремя соусами: сметанным, чили и гуакамоле



Crispy fried prawns
Хрустящие жареные креветки

Seafood

Морепродукты

Paella (Паэлья) 52.00

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

Приготовлена со свежайшими морепродуктами – креветками, мидиями, осьминогом и кальмаром в собственном соку, с шафраном и рисом

Sea bass (Морской окунь) 32.80

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

Обжаренное филе морского окуня, подаётся с молодым картофелем, зелёной спаржей, красным луком, полувяленными помидорами, петрушкой и лимонным соусом

Salmon (Лосось) 31.80

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

Свежий Атлантический лосось со шкуркой, приготовленный на гриле, подаётся на рисе с овощами, с овощами на пару, а так же с релишем из авокадо и кориандра

Octopus 230gr. (Осьминог) 34.80

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

Приготовлен на гриле с оливковым маслом, лимоном и орегано, подаётся с картофелем по-деревенски и салатом (230 гр.)

Stuffed calamari (Кальмар фаршированный) 28.90

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

Кальмар на гриле с сыром фета и томатным соусом, подаётся с овощным рисом

Calamari (Кальмар) 22.80

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

Обжаренные, хрустящие кусочки кальмара подаются с картофелем фри, салатом и соусом тартар



Paella
Паэлья

Meat (Мясные Блюда)

Beef-Говядина

Beef tenderloin 250 gr. (Стейк из говяжьей вырезки) 46.80

Grilled to perfection fresh Black Angus steak, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side
250 гр. стейк из премиальной говядины Блэк Ангус готовится на гриле, подается с картофелем Дукка, кукурузой в початке, овощами гриль и соусом барбекю

Rib-eye steak 300 gr. (Стейк рибай) 45.80

Fresh Black Angus rib-eye steak, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side
300 гр. свежий стейк Блэк Ангус Рибай, готовится на гриле, подается с картофелем Дукка, кукурузой в початке, овощами гриль и соусом барбекю

Lamb chops 350 gr. (Отбивные из баранины) 43.50

Grilled lamb chops with herbs, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ or mint sauce on the side
350 гр. бараньи отбивные на гриле, с зеленью, подаются с картофелем Дукка, кукурузой в початке и овощами-гриль. А так же с мятным соусом или барбекю, на Ваш выбор

Chicken-Курица

Chicken fillet (Филе) 18.70

Grilled chicken fillet served with fresh country potatoes and grilled vegetables. BBQ sauce on the side
Готовится на гриле, подается с картофелем по-деревенски, овощами-гриль и соусом барбекю

Chicken oriental style (Курица по-восточному) 18.70

Skewered marinated chicken, served on a bed of vegetable rice with fresh green salad, parmesan cheese flakes and sour cream
Шашлык из маринованной курицы, подаётся с овощным рисом и свежим зелёным салатом с пармезановой стружкой и сметаной

Grilled chicken legs on a skewer (Куриные ножки на шампуре) 18.70

Marinated boneless chicken legs with homemade spices, served with fresh country potatoes, grilled vegetables and tzatziki dip
Маринованные куриные ножки (без кости) с приправами, обжариваются на гриле, подаются с картофелем по-деревенски, овощами гриль и соусом цацики

Pork-СВИНИНА

Pork chop (Свиная отбивная) 22.80

Grilled in Jospier oven with our homemade spices, served with country potatoes, corn on the cob, grilled vegetables and BBQ sauce
Обжаренная на гриле Jospier с домашними специями, подаётся со свежим картофелем по-деревенски, кукурузой в початке, овощами-гриль и соусом барбекю

Mongolian pork chop (Свиная отбивная по-Монгольски) 25.80

Tender pork chop marinated in Mongolian influenced sauce, served with country potatoes, grilled vegetables and Chinese mustard sauce
Нежная свиная отбивная в монгольском маринаде, подается с картофелем по-деревенски, овощами-гриль и китайским горчичным соусом

Fresh Homemade Pasta

Свежая домашняя паста

Lobster pasta Greek style "Astakomakaronada" per 100 gr/гр. омара 13.00
(Паста с омаром, по-гречески)

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

Паста со свежим омаром, помидорами черри, красным вином, базиликом, петрушкой, листьями рукколы и омаровым соусом

Black linguine with seafood 31.50
(Черные лингвини с морепродуктами)

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

Готовятся с осьминогом, креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе с морским ежом

Prawn pasta (Паста с креветками) 29.50

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

Паста с королевскими креветками, помидорами черри, молодыми шампиньонами, в домашнем соусе (биск, неаполитана, белое вино и песто), подается под хлопьями пармезана со свежей петрушкой

Chicken and mushrooms (С курицей и грибами) 18.50

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

Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленным брокколи

Spaghetti with your choice of sauce (Спагетти под соусом) 14.80

Bolognese or Napolitana or Carbonara

Соус на выбор: Болонезе / Наполитана / Карбонара

Meat pelmeni (Пельмени мясные) 13.50

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

С начинкой из свинины и говядины, подаются со сметаной



Black linguine with seafood
Черные лингвини с морепродуктами

Risotto

РИЗОТТО

Seafood risotto (С морепродуктами) 25.60

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

С креветками, кальмарами, осьминогом, мидиями, сливочным соусом с добавлением пасты морского ежа, подаётся с листьями рукколы и пармезановой стружкой

Black ink risotto (Чёрное ризотто) 24.80

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

Подаётся с каракатицей и кальмарами гриль, хлопьями пармезана, чесноком, укропом, фенхелем, томатным конфи и сливочным соусом с узо

Langoustine orzo (Орзо с лангустинами) 26.70

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

Приготовлено в соусе из кальмаров с шафраном и соусом мисо, с молодыми дикими креветками и целыми лангустинами

Dips

Соусы - ДИПЫ

Greek "Agioritiki" (Баклажановый соус) 5.80

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

Баклажановый соус-дип с добавлением красного перца, чеснока и Греческого кислого сыра

"Tirokafteri" (Сырный соус) 6.80

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

Пикантный соус с греческим сыром фета, перцем Флорина и чили

White "taramas" (Белый тарамас) 6.80

Fish roe dip

Соус-дип из рыбьей икры

"Tzatziki" (Цацики) 5.80

Yoghurt dip with cucumber & garlic

Соус-дип из йогурта и огурцов, с чесноком

Tahini (Тахини) 5.80

Sesame seed paste with lemon and garlic

Кунжутная паста с лимоном и чесноком

Hummus (Хумус) 5.80

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

Пюре из нута с пастой тахини, чесноком, тмином, лимоном, эспелетским перцем и оливковым маслом

Assorted Greek dips (Ассорти) 16.80

Tzatziki, tyrokafteri, melintzanosalata and taramosalata

Цацики, сырный соус, баклажановый и тарамас

All of the above are served with pita bread.

Вышеуказанные блюда подаются с хлебцами пита

Sandwiches

СЭНДВИЧИ

COLD (холодные)

Veggie sandwich (Вегетарианский) 11.60

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

Хумус, соус из баклажанов, помидоры, овощи-гриль в бальзамической заправке, с кунжутом, в традиционном мультизерновом багете, подается с небольшим салатом

Tuna sandwich (С тунцом) 11.80

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

Тунец с перцем, сладкой кукурузой, зеленым луком, майонезом, маринованным огурцом, сельдереем, листьями салата, помидором, в хлебе панини, подается с листьями салата с колслоу

Chicken Caesar sandwich («Цезарь» с курицей) 11.80

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

Курица-гриль с хрустящей крошкой бекона, томатным конфи и соусом Цезарь в чаабате, подается с небольшим салатом Цезарь

HOT (горячие)

Ham & cheese (С сыром и ветчиной) 10.50

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

Ветчина прошутто котто и сыр эмменталь с помидорами и листьями салата, в хлебе панини

Halloumi & lountza (С сыром и свиной) 12.80

Halloumi and lountza with tomato and lettuce, in panini bread

Халуми и ветчина, с помидорами и листьями салата, в хлебе панини

Steak & cheese (Стейк с сыром) 22.80

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

Ломтики свежей говядины Ангус, обжаренные с перцем, луком, соусом чимичури, под плавленным сыром чеддер и пико-де-гайо, в традиционном белом багете

Chicken wrap (С курицей) 14.80

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

Куриное филе, обжаренное на гриле, огурец, помидор, листья салата, сладкий перец, сыр чеддер, со сметаной и гуакамоле, в ливанской хлебной лепешке (Сэндвич подается теплым)

Hot Sandwiches are served with coleslaw and French fries
Горячие сэндвичи подаются с картофелем фри и салатом колслоу

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о

Ваших аллергиях Цены указаны в Евро и включают все налоги

Burgers

Бургеры

US Black Angus beef burger 250gr. (Американский) 23.50

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

Бургер из Американской говядины Черный Ангус, с помидором, листиком салата и сыром чеддер, подается с луковыми кольцами обжаренными в тесте, жареными картофельными дольками, медово-горчичным соусом и салатом колслоу

Cheeseburger 200gr. (С сыром) 19.50

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

Бургер из говядины Черный Ангус (USDA) с сыром и листиком салата, подается с картофелем фри и салатом колслоу

Chicken fillet burger (С куриным филе) 19.50

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

Куриное филе обжаренное на гриле, с листиком салата, сыром чеддер и помидором, подается с картофелем фри и салатом колслоу

Prawn lover burger (С креветками) 21.80

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

Домашний бургер из креветок с листьями салата и помидорами конфи, а так же с обжаренными креветками с омарным соусом, с хрустящей крошкой бекона, с соусами беарнез и пикантным сливочным соусом. Подается с картофельными чипсами

Veggie burger (Вегетарианский) 14.80

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

Served with mixed potato crisps

Овощной бургер домашнего приготовления с авокадо, рукколой, бальзамическим соусом, томатным конфи, чатни из перца и пикантным сливочным соусом. Подается с картофельными чипсами



Prawn lover burger
Бургер с креветками

Extra Sides

Гарниры

Steamed mixed vegetables (Овощи на пару)	4.60
Fries (Картофель фри)	5.60
Wedges (Жареные картофельные дольки)	5.60
Jacket potato (Картофель в мундире)	3.80
Mashed potato (Картофельное пюре)	5.80
Fresh country potatoes (Свежий картофель по-деревенски)	4.20
Vegetable rice (Рис с овощами)	4.50

Kids Menu

Детское Меню

Spaghetti with your choice of sauce (Спагетти под соусом)	8.90
<i>Bolognaise or Napolitana or Carbonara</i> Соус на выбор: Болонезе / Наполитана / Карбонара	
Chicken nuggets (Куриные наггетсы)	7.50
<i>Served with fries</i> С картофелем фри	
Chicken goujons 3 pcs (Курица «Гужон»)	8.90
<i>Homemade goujons, battered and fried, served with fries & honey mustard dip</i> Обжаренные, хрустящие кусочки куриного филе, с картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом (3 шт.)	
Ham & cheese pizza (Пицца)	8.70
С ветчиной и сыром	
Cheeseburger (Чизбургер)	12.80
<i>Served with fries</i> С картофелем фри	
Chicken kebab (Куриный шашлык)	8.90
<i>Served with fries</i> С картофелем фри	
Clear broth vegetable soup	6.90
Овощной суп на прозрачном бульоне	

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях. Цены указаны в Евро и включают все налоги

Desserts

Десерты

- Machalepi (Махалепи)** *seasonal/сезонное 5.80
Served with triantafilo (Rose flavour) ice cream
Подается с мороженым со вкусом лепестков роз
- Apple crumble (Яблочный пирог)** 8.50
Warm apple crumble with a layer of pistachio paste, cinnamon and almonds. Served with vanilla ice cream
Тёплый яблочный пирог с прослойкой из фисташек, корицы и миндальных орехов, подаётся с ванильным мороженым
- Blueberry cheese cake (Черничный чизкейк)** 8.50
Marbled with blackcurrant cream and topped with blueberry sauce
Нежный чизкейк из крема с черной смородиной и черничным вареньем
- Medovik (Медовик)** 8.50
Traditional Russian cake with dolce latte cream, served with sour berries sorbet on almond crumble
Традиционный медовик на миндальной основе, подается с сорбетом из кислых ягод
- Fruit platter (Ассорти из свежих фруктов)** 9.50
Freshly cut seasonal fruits
Сезонные фрукты
- Chocolate fudge cake (Шоколадный торт с помадкой)** 9.40
Layered with milk chocolate cremeux, salted caramel, crunchy almond and hazelnut praline. Served with vanilla ice cream
С кремом из молочного шоколада, соленой карамелью, хрустящим миндалем и ореховым пралине. Подается с мороженым
- Creamy Lebanese mahalepi (Сливочный ливанский махалепи)** 6.90
Served with traditional orange pie and crushed pistachios
Подается с традиционным апельсиновым пирогом и дроблеными фисташками

Waffles

Вафли

- Chocolate wonderland («Шоколадная страна чудес»)** 12.80
Waffle served with Nutella, crunchy biscuits, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce
Подается с нутеллой, хрустящим печеньем, ванильным мороженым, взбитыми сливками и шоколадным сиропом
- Strawberry fantasy ("Клубничная фантазия")** 14.80
Waffle served with strawberries, vanilla ice cream, whipped fresh cream, roasted almonds and white chocolate
Подается с клубникой, ванильным мороженым, сливками, поджаренным миндалем и белым шоколадным сиропом
- Waffle bites (Вафли)** 14.80
Served with Nutella, crunchy biscuits, roasted hazelnuts, fresh strawberries, chocolate pearls, whipped cream, vanilla ice cream and chocolate sauce
Подаются с нутеллой, хрустящим печеньем, жареным фундуком, свежей клубникой, шоколадным жемчугом, взбитыми сливками, ванильным мороженым и шоколадным соусом

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях. Цены указаны в Евро и включают все налоги

Homemade Ice Creams

Домашнее мороженое

Per scoop /за шарик 2.90

Choose your flavor:

- Vanilla (Ванильное)
- Chocolate (Шоколадное)
- Strawberry (Клубничное)
- Yoghurt ice cream with forest fruits (Из йогурта с лесными ягодами)
- Peanut and caramel (Арахис с карамелью)
- Banana (Банановое)
- Lemon sorbet (Лимонный сорбет)
- Mango sorbet (Сорбет из манго)
- Rose sorbet (Сорбет из лепестков роз)
- Sour berries sorbet (Сорбет из кислых ягод)

Toppings (Дополнительно):

- Chocolate sauce (Шоколадный сироп)
- Toffee sauce (Сироп тоффи)
- Strawberry sauce (Клубничный сироп)
- Roasted almonds (Обжаренный миндаль)
- Chocolate pearls (Шоколадные бусинки)
- Whipped cream (Взбитые сливки)
- Biscuits (Печенье)



Waffle bites
Вафли

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

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

Loose Teas

Fresh Mint	3.60
Flying Dragon	4.00

Milkshakes

Vanilla, Banana, Chocolate, Strawberry 6.50

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

9.80
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

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях Цены указаны в Евро и включают все налоги

Cocktails

Frozen Daquiri Flor de Cana Rum, Lemon juice, Sugar syrup, Flavor of your choice (Lemon, Strawberry, Pasion fruit, mango)	9.00
Sex on the beach Vodka, Peach Schnaps, Cranberry juice	9.00
Bellini or Mimosa Sparkling wine with peach juice or orange juice	9.00
Red Sangria Red wine with apple juice, mixed fresh fruit	7.50
Mojito Flor de Cana Rum, sugar and lime, aromatised with mint and fizzed up with soda water	9.00
Lemonade Momo Vodka shaken with cucumber and fresh lemonade, topped up with soda.	9.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco and soda in the most classic aperitif combination	9.00
Hugo Elderflower liqueur, lime, mint and Prosecco	9.00
Passion Fruit Splash Flor de Cana Rum over fresh lime juice and passion fruit puree	9.00
Paloma The most refreshing Mexican cocktail. Jose Cuervo Tradicional Reposado, fresh lime juice and pink grapefruit soda	9.00
Bay Breeze Flor de Cana Rum with banana puree, pineapple juice, yoghurt and honey	9.00
Berry Seduction Vodka with raspberry puree, cranberry juice and fresh berries	9.00

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	14.00
Chivas Royal Salut 21 Year Old	26.00
Single Malt (5cl)	
Glenfiddich 12 Year Old	8.50
The Macallan 12 Year Old	16.00
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	6.50
Havana Club 3 Anos	6.50
Bacardi Blanco	6.50
Bacardi Black	7.00
Ron Zacapa 23	10.00
Captain Morgan	6.50
Captain Morgan Spiced	6.50
Pitu	6.50
Havana Anejo 7 Anos	8.00

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о
Ваших аллергиях Цены указаны в Евро и включают все налоги

Tequila (5cl)

Blanco

Jose Cuervo Especial Silver	6.50
Patron Blanco	10.00

Reposado

Jose Cuervo Especial Gold	6.50
Patron Reposada Gold	11.00

Gin (5cl)

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

Premium

Hendrick's	8.00
Tanqueray 10	8.50

Vodka (5cl)

Regular

Smirnoff	6.50
Smirnoff North	6.50
Stolichnaya	6.50
Absolut	6.50
Ursus	6.50
Russian Standard	6.50

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	6.50
Baileys	6.50
Disaronno Amaretto	6.50
Cointreau	6.50
Malibu	6.50
Sambuca	6.50
Grand Marnier	6.50
Aperol	6.50
Campari	6.50
Limoncello	6.50
Kahlua	6.50
Tia Maria	6.50

Aperitif and Digestif (5cl)

Martini (Bianco, Dry, Rosso, Rosato)	6.50
Fernet Branca	6.50
Pernod	6.50
Jagermeister	6.50
Grappa Lugana Zenato	6.50
Dolin Blanco	6.50

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях. Цены указаны в Евро и включают все налоги

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

Smirnoff Ice	5.50
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

Please inform our staff about any allergies you may have

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях Цены указаны в Евро и включают все налоги

Wine List

By the glass

Sparkling

Prosecco Brut DOCG Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy	9.80
Muscat Tyrnavou Migas Demi-sparkling wine	9.80

White

Petritis, Xynisteri Kyperounda Winery, Limassol Region, Cyprus	6.90
Lapostolle, Sauvignon Blanc Grand Selection, Rapel Valley, Chile	8.40
Pinot Grigio DOC Veneto Campagnola	8.40
Geometria, Malagouzia Lafazanis Winery, PGI Peloponnese, Greece	8.90

Rose

Kyperounda, Grenache - Shiraz Kyperounda Winery, Cyprus	6.80
Le Caprice de Clementine Grenache-Cinsault Chateau Les Valentines, Provence, France	10.80

Red

Montes, Reserva Merlot, Chile	8.40
Valpolicella Classico DOC Veneto Campagnola	9.80
Matua Pinot Noir Marlborough Valley, New Zealand	10.80

Grappa

Grappa di Lugana Zenato, Veneto	6.50
---	------

Champagne

Möet & Chandon Brut 75cl	120.00
Ruinart Brut 37.5cl	76.00
Ruinart Brut 75cl	140.00
Ruinart Rosè Brut 37.5cl	94.00
Ruinart Rosè Brut 75cl	155.00

Sparkling Wine

Prosecco Brut DOCG 75cl Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy	38.00
Muscat Tyrnavou Migas Demi-sparkling wine	38.00

Dessert wine by glass

Commandaria, Mavro - Xynisteri Oenou Yi, Vasiliades Winery, Cyprus	7.50
Port LBV, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão Niepoort, Duro, Portugal,	7.50

White Wines

Cyprus 75 cl

Vasilikon, Xynisteri Vasilikon Winery, Paphos	25.80
Grifos 2 Sauvignon Blanc, Xynisteri Vlassidis Winery, PGI Limassol	26.80
Petritis, Xynisteri Kyperounda Winery, PGI Limassol	26.80
Semillon - Sauvignon Blanc Zambartas Winery, Limassol	31.50
Sauvignon Blanc Vlassides Winery, PGI Limassol	32.50
Gerolemou Morokanella Ktima Gerolemo, Limassol	39.00
Mystes, Chardonnay Archimandrita Mystes winery, Paphos	39.00

Greece 75 cl

Gefyra Malagouzia Roditis Lykos winery, Malakonta, Evia	28.50
Malagouzia Vatistas Ioannis Vatistas winery, Lakonia	31.50
Bosinakis Mantineaia Moschofilero, Arkadia, Greece	32.00
Techni Alypias, Sauvignon Blanc Wine Art Estate, Drama	37.00
Psithyros, Moschato Spinus Sylva Daskalaki, Crete	37.00
Papaioannou Assyrtiko Barique Ai Lia Papaioannou winery, Corinthia	39.00
Sauvignon Blanc Migas Domaine D.Migas, Tirnavos	39.00
Biblia Chora Sauvignon Blanc - Assyrtiko PGI Pangeon	42.50
Tesseris Limnes Chardonnay - Gewurztraminer Kir - Yianni Estate, PGI Florina	42.50
Gerovasileiou Chardonnay Domaine Gerovasileiou, PGI Epanomi	59.00
Santorini Familia Assyrtiko Hatzidakis winery, PDO Santorini	69.00

Italy 75 cl

Pinot Grigio IGT Zenato, Veneto	32.50
Pinot Grigio DOC Campagnola Veneto, Italy	32.00
Scaia Bianco Garganega Chardonnay Tenuta Sant'Antonio	34.00
Lugana Trebiano Di Lugana Garda Lake, Veneto DOC	41.50

France 37.5cl/75 cl

Chablis AOC, Chardonnay Domaine Long Depaquit	38.00/67.00
Sancerre, "Les Baronnes" Sauvignon Blanc, Domaine Henri Bourgeois	59.00
Chablis AOC, Premier Cru "Les Vaillons" Chardonnay Domaine Long Depaquit	88.00

New World 75 cl

Lapostolle, Sauvignon Blanc Grand Selection, Rapel Valley Chile	31.00
Matua Sauvignon Blanc Matua Valley Marlborough New Zealand	39.80
Domaine Wachau Gruner Veltliner, Austria	36.00
Riesling Kaseler Kehnagel Kabinett Von Kassestatt Mosel, Germany (Medium Sweet)	48.00

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

Rose Wines 75 cl

Kyperounda, Grenache-Shiraz 26.80
Kyperounda Winery, Cyprus

Rodinos, Grenache 26.80
Tsiakkas winery, Cyprus

Techni Alypias Rose 39.50
Wine Art Estate, Drama

**Le Caprice De Clementine
Château Les Valentines** 40.00
Provence, France

M de Minuty Rose 42.00
Cotes de Provence

Red Wines

Cyprus

**Ayios Onoufrios
Maratheftiko-Lefkada -
Syrah-Cabernet** 26.80
Vasilikon Winery, Paphos

Vlassides Shiraz 34.00
Vlassides Winery, Limassol

Tsiakkas Merlot 34.00
Tsiakkas Winery, Limassol

Greece

Paranga Syrah Ximomavro Merlot 32.00
Kyr Yianni Estate, PGI Macedonia

Idisma Drios Merlot 36.00
Wine Art Estate, Drama

Italy 37.5cl/75cl

Valpolicella Classico DOC 38.00
Campagnola Veneto

Valpolicella 22.60/39.80
Corvina-Cabernet Sauvignon
Classico Superiore, DOC Zenato, Veneto

Montepulciano d' Abruzzo DOC 42.00
Podere Frontino, Organic wine

France

Château Magnol 59.00
Merlot-Cabernet Sauvignon
Haut Medoc, Barton & Guestier

New World

Lapostolle, Merlot 34.80
Grand Selection, Rapel Valley, Chile

Matua Valley Pinot Noir 39.50
Marlborough, New Zealand

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



MALINDI
beach bar & restaurant