
grill
room

FINE FOOD & WINE

grill pooln

FINE FOOD & WINE

The house of prime cuts of meat from around the world, as well as fish and poultry, cooked in the world famous Jospier grill/oven, known to bring out the qualities of each carefully sourced ingredient.

The champion sommelier of Cyprus will guide you through the international wine list, to make your dinner a perfectly balanced meal – whether you prefer to dine indoors or on the terrace, just a few meters above the sea.



AMATHUS
BEACH - HOTEL
LIMASSOL CYPRUS



Starters	Sous Vide Salmon Ballantine		17.00
	Mixed green leaves, cherry tomatoes, avocado purée and mint yogurt sauce		
	“Burrata” Cheese		15.00
	Tagliolini pasta, iberico pork, pesto and baby rocca leaves		
	Iberico Ham	100gr	20.00
	Served with tomato crostini		
	Grill Prawn Salad		18.00
	Yogurt dressing, celeriac confit, corn		
	Garden Herb Salad		14.00
	Lettuce heart, baby spinach, rocket leaves, green peppers and cucumber tossed with lemon served with mustard dressing		
Smoked Angus Beef Carpaccio		16.00	
Smoked pecorino cheese, black truffle bubbles, marinated artichoke and yoghurt cream			
Duo of Foie Gras		20.00	
Foie Gras Terrine and medallion foie gras with apple purée			
Mushroom Risotto		16.00	
With parmesan foam			
Yellow Fin Tuna Tartar		16.00	
With Ponzu sauce			
Aberdeen Angus Beef Tartar	100gr	16.00	
Topped with pan fried egg yolk, tabasco foam			
Lobster Cuttlefish Ravioli	70gr	18.00	
On oysters mushrooms ragout, smoked celeriac espuma, parmesan foam			

Soup	Mushroom Soup		8.00
	With crispy mushrooms		



Beef

AUSTRALIA
Grain fed Beef fillet

DineAround
€ supplement

Fillet	{ 240gr	41.00	
	{ 300gr	51.00	10.00

SCOTLAND
Award-winning grass-fed Aberdeen Angus Beef

Fillet	{ 240gr	39.00	
	{ 300gr	49.00	

USA
Corn-fed Premium Black Angus Beef

Rib-eye	350gr	38.00	
Fillet Tenderloin	{ 240gr	41.00	
	{ 300gr	51.00	10.00

Dry aged

USA Striploin	250gr	46.00	
USA Rib-eye on bone	500gr	45.00	
USA T-BONE	700gr	66.00	16.00

IRISH

Black Angus Beef Tomahawk (for two)	950gr	76.00	25.00
-------------------------------------	-------	-------	-------

Lamb	Rack of Lamb	240gr	26.00
-------------	--------------	-------	-------

Pork	Acorn-fed Iberico Pork	250gr	26.00
	Chop with smoked apple sauce		

Poultry	Corn-fed Baby Chicken	350gr	21.00
	Spatchcock coquelet		

	Duck Magret	240gr	23.00
	Served with raspberry sauce, Granny Smith apple		

Burger	Black Angus Burger	280gr	26.00
	Mango ginger chutney, cornbread		
	Topped with: Smoked fontina cheese		27.00
	Grill medallion foie gras		31.00

ALL DISHES ARE SERVED WITH
A CHOICE OF A SAUCE:



SEASONAL VEGETABLES & POTATO COOKED
ACCORDING TO YOUR PREFERENCE:

- Wild mushroom
- Red wine
- Green peppercorn
- Mustards
- Bearnaise

- Mashed with truffle oil
- Hand-cut fries
- Baked

**ORDERING
YOUR STEAK**

- Blue · Very red, cold centre
- Rare · Red, cool centre
- Medium Rare · Warm red centre
- Medium · Hot red centre
- Medium Well · Hot pink center
- Well Done · Cooked through-out, little to no pink



Pasta **Vegetarian Spaghetti** 16.00
Homemade tomato sauce, mushroom, broccoli,
black olives, cherry tomatoes and yellow bell pepper

Homemade Tagliatelle 21.00
With mushrooms, pancetta grilled corn-fed chicken
breast in cream sauce

Fish & Shellfish **“Label Rouge” Scottish Salmon** 220gr 39.00
Jumbo Prawns (3 pcs) 36.00

ALL FISH DISHES ARE SERVED WITH
A CHOICE OF A SAUCE:

- Lemon-capers Butter sauce
- Olive oil & lemon condiments
- Garlic butter

&

SEASONAL VEGETABLES & POTATO COOKED
ACCORDING TO YOUR PREFERENCE:

- Mashed with truffle oil
- Hand-cut fries
- Baked

Side Dishes

ENRICH YOUR DINNER WITH THE FOLLOWING OPTIONS:

- Seasonal vegetables 4.50
- Baked potato 2.50
- Hand-cut fries 2.50
- Mashed potato with truffle oil 2.50
- Grilled asparagus 8.00
- San Danielle crispy prosciutto, au gratin parmesan cheese
- Baked Portobello mushrooms 8.00

All our grills are charcoal - grilled for ultimate taste, texture and succulence in a Josper Oven.

Its high operating temperature allows to grill and roast preventing the product from drying out, adds the unique flavour of the finest embers and ensures that none of the natural moisture or flavour escapes.



Dessert	Marinated Strawberries With citrus salad, strawberry sorbet and almond tuile	7.50
	Opalys With chocolate cream, pistachio bisquit, red fruit gelato with red fruits	8.00
	Almond Pear Tart With vanilla Madagascar, sabayon, and galliano gelato	8.00
	Vanilla Crème Brûlée With raspberry sorbet	7.50
	Grilled Fresh Pineapple With lemon sorbet, served with pistachio nuts	8.00
	Trio Chocolate Grand Grue With passion white peach flue jell, dark chocolate sorbet	9.00
	Fresh Seasonal Fruits	7.50
	Selection of Fine Cheeses (for two)	18.00
	Sorbet (per scoop) Mango, Chocolate, Strawberry, Lemon	2.00

Some of the dishes, pastries and desserts on this menu contain ingredients that may cause an allergic reaction.
Should you require any clarification or assistance, our Maître and Chef de Cuisine are at your disposal and providing you the allergens menu.

grill pooln

ИЗЫСКАННАЯ ЕДА И ВИНО

Некоторые блюда, выпечка, десерты и мороженое в меню могут содержать ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию (например, орехи, клейковина и др.)

Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.



Закуски	Баллантин Из Лосося Sous Vide (готовится «под вакуумом»)/ Sous Vide Salmon Ballantine		17.00
	С миксом из листьев зеленого салата, помидоров черри, пюре из авокадо и мятно-йогуртовым соусом		
	Сливочный Сыр Бурата / “Burrata” Cheese		15.00
	Паста тальолини, свинина иберико с соусом песто и листьями молодой рукколы		
	Иберийская Ветчина / Iberico Ham	100gr	20.00
	Сервируется с томатными кростини		
	Зеленый Салат С Креветками На Гриле / Grill Prawn Salad		18.00
	С соусом из йогурта, конфи из корня сельдерея и кукурузой		
	Салат Из Садовой Зелени / Garden Herb Salad		14.00
	Нежные листья салата латук, молодой шпинат, листья рукколы, зеленый перец и огурцы. Салат подается с лимонно-горчичной заправкой		
Карпаччо Из Копченой Говядины Ангус / Smoked Angus Beef Carpaccio		16.00	
С копченым сыром Пекорино, пузырями из черного трюфеля, маринованными артишоками и йогуртовым кремом			
Двойной Фуа-Гра / Duo Foie Gras		20.00	
Террин и медальон из фуа-гра, подаётся с яблочным пюре			
Ризотто С Грибами / Mushroom Risotto		16.00	
И пеной из пармезана			
Тартар Из Желтоперого Тунца / Yellow Fin Tuna Tartar	100gr	16.00	
С соусом и сорбетом Понзу			
Тартар Из Говядины Абердин-Ангус / Aberdeen Angus Beef Tartar	70gr	16.00	
Сервируется с жареным яичным желтком и пеной из Табаско			
Равиоли С Начинкой Из Каракатиц И Омаров / Lobster Cuttlefish Raviolli		18.00	
На грибном рагу, с муссом из копченого корня сельдерея и сыром пармезан			

Суп	Грибной Суп / Mushroom Soup	8.00
	С хрустящими кусочками грибов и грибной эспумой	



Говядина	АВСТРАЛИЯ			
	Говядина Зернового Откорма			
	Филе / Fillet	{	240gr 41.00 300gr 51.00	10.00
	ШОТЛАНДИЯ			
	Отмеченная Наградами Говядина Абердин-Ангус Травяного Откорм			
	Award-winning grass-fed Aberdeen Angus beef			
	Филе / Fillet	{	240gr 39.00 300gr 49.00	
	США			
	Говядина Черный Ангус Премиум, Откорм Кукурузой			
	Рибай / Rib-eye		350gr 38.00	
	Вырезка - филе / Fillet	{	240gr 41.00 300gr 51.00	10.00
	США: Стейки “Сухой Выдержки” / Dry Aged Steaks			
	Филейный край / Striploin		200gr 40.00	
	Рибай на кости / Rib- eye on bon		500gr 45.00	
	Стейк Ти-бон / T-bone		700gr 66.00	16.00
	Ирландский			
	Томагавк (на двоих) / Tomahawk		950gr 76.00	25.00

Баранина	Каре Ягненка / Rack of lamb	240gr	26.00
-----------------	-----------------------------	-------	-------

Свинина	Иберийская Свинина, Откормленная Кукурузой / Acorn-fed Iberico Pork	250gr	26.00
	Подается с соусом из копченых яблок		

Птица	Цыпленок, Откормленный Кукурузой / Corn-fed Baby Chicken	350gr	21.00
	Петушок, зажаренный на рашпере		

	Утка Magre / Duck Magret	240gr	23.00
	Подается с малиновым соусом и яблоками грэнни-смит		

Бургер	Бургер Из Чёрного Ангуса /Black Angus Burger	280gr	26.00
	Чатни из манго и имбиря, кукурузный хлеб		
	Подаётся с:		
	Копченым сыром Фонтина		27.00
	Медальоном из фуа-гра на гриле		31.00

ВСЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

- Соус с лесными грибами / Wild mushroom
- Соус из красного вина / Red wine
- Соус с зеленым перцем / Green peppercorn
- Разные виды горчицы / Mustards
- Беарнский соус / Béarnaise sauce

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ:

- Пюре с трюфельным маслом / Mashed with truffle oil
- Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries
- Печеный Картофель / Baked

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ	Blue / Почти Сырой	· прожарена лишь тонкая корочка
	Rare / С Кровью	· обжарен снаружи, холодный внутри
	Medium Rare / Слабой Прожарки	· сок розового цвета, теплый внутри
	Medium / Средней Прожарки	· горячий, красный внутри
	Medium Well / Почти Прожаренный	· горячий, розовый внутри
	Well Done / Прожаренный	· абсолютно прожарен, почти нет розового



Паста Вегетарианские Спагетти / Vegetarian Spaghetti 16.00
С домашним томатным соусом, грибами, брокколи, черными оливками, помидорами черри и желтым сладким перцем

Домашние Тальятелле / Homemade Tagliatelle 21.00
С грибами, панчеттой и кусочками куриной грудки гриль, в сливочном соусе

Рыба и Морепродукты

Шотландский Лосось / "Label Rouge" Scottish Salmon 220gr 39.00

Королевские Креветки (3 шт.) / Jumbo Prawns 36.00

РЫБНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С:

СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

- Соус из сливочного масла с каперсами и лимонным соком / Lemon-capers butter sauce
- Оливковое масло с лимонной приправой / Olive oil & lemon condiments
- Чесночное масло / Garlic butter

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ:

- Пюре с трюфельным маслом / Mashed with truffle oil
- Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries
- Печеный Картофель / Baked

Гарниры Отдельно

СЛЕДУЮЩИЕ ОПЦИИ ДОПОЛНЯТ ВАШ УЖИН:

- Сезонные овощи / Seasonal vegetables 4.50
- Печеный картофель / Baked potato 2.50
- Жареный картофель, нарезанный вручную / Hand-cut fries 2.50
- Пюре с трюфельным маслом / Mashed potato with truffle oil 2.50
- Спаржа на гриле / Grilled asparagus 8.00
- С прошутто Сан Даниэле и запеченным сыром пармезан
- Запеченные грибы Портобелло / Baked Portobello mushrooms 8.00

Все блюда-гриль готовятся на древесном угле в печи Jospier для сохранения структуры и сочности мяса, а также для полноты вкусовых ощущений. Высокая рабочая температура печи позволяет жарить и запекать блюда не пересушивая их, а использование лучшего угля придает блюдам уникальный аромат.



Десерты	Маринованная Клубника / Marinated Strawberries	7.50
	С цитрусовым салатом, клубничным сорбетом и тонким миндальным печеньем	
	Искушение Opalys / Opalys Temptation	8.00
	Крем из белого шоколада, фисташковое печенье и джелато с красными фруктами	
	Пирог с грушей и миндалем / Almond Pear Tart	8.00
	Мадагаскарская ваниль, соус сабайон и мороженое со вкусом альяно	
	Ванильный Крем Брюле / Vanilla Crème Brûlée	7.50
	С малиновым сорбетом и с сорбетом из лайма и базилика	
	Ананас На Гриле / Grilled Pineapple	8.00
	С лимонным сорбетом и фисташками	
	Шоколадное Трио “Гранд Крю” / Trio Chocolate Grand Cru	9.00
	Маракуя, желе из белого персика и сорбет из горького шоколада	
	Свежие Сезонные Фрукты / Fresh Seasonal Fruits	7.50
	Ассорти Благородных Сыров (на двоих) / Selection of Fine Cheeses (for two)	18.00
	Сорбет (цена за шарик) / Sorbet (per scoop)	2.00
	Манго, Клубника, Лимон, Шоколад / Mango, Strawberry, Lemon, Chocolate	

Некоторые блюда, выпечка, десерты и мороженое в меню могут содержать ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию (например, орехи, клейковина и др.)

Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда готовы рассказать вам о продуктах, используемых при приготовлении блюд нашего меню.

