

# Tropical Restaurant

ENGLISH MENU

МЕНЮ НА РУССКОМ

VEGAN  
& VEGETARIAN MENU

ВЕГАНСКОЕ /  
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ  
МЕНЮ

# APPETIZERS & SALADS

---

1.

## Grilled Calamari

Artichokes, tomatoes,  
lemon confit and  
baby spinach

€13

\*Allergens (1, 11)

2.

## Black Shell Mussels

Sautéed with shallots,  
lemongrass, butter,  
white wine and fresh  
herbs

€12

\*Allergens (1, 2, 4, 11, 14)

3.

## Beef Carpaccio

Artichokes, crispy greens,  
truffle pecorino cheese  
extra virgin olive oil

€16

\*Allergens (1, 4, 8)

4.

## Burrata Mozzarella

Tomato marmalade, baby  
rucola, coloured tomatoes  
and roasted pine nuts

€15

\*Allergens (1, 4, 8)

5.

## Greek Salad

Plum tomatoes,  
cucumber, green peppers,  
red onions, barley rusk,  
capers, feta cheese, extra  
virgin olive oil and oregano

Small €8

Large €14

\*Allergens (4, 8)

6.

## Caesar Salad

Sucrine lettuce, pancetta, croûtons,  
parmesan cheese  
tossed in anchovy garlic dressing:

Small €8 Large €15

\*Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

**Topped with:**

**Slow-cooked chicken breast €17**

\*Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

**Grilled prawns €19**

\*Allergens (2, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

7.

## Crab Salad

With prawns, avocado,  
mango, green apple yuzu  
dressing

€19

\*Allergens (1, 2, 4, 5, 9)

8.

## Quinoa Salad

Crispy greens and baby  
spinach, goat cheese and  
orange dressing

€16

\*Allergens (1, 4, 5, 8, 12, 13)

# SOUPS

---

9.

## Onion Soup

Gratinated with swiss  
emmental cheese

€7

\*Allergens (4, 8, 14)

10.

## Cream of Tomato

With croûtons and  
basil cream

€7

\*Allergens (4, 8, 14)

11.

## Cream of Broccoli Soup

With goat cheese  
and walnuts

€7

\*Allergens (1, 4, 8, 12)

# FRESH PASTA

---

12.

## Spaghetti Bolognese

Following the traditional  
recipe with ground beef,  
red wine, tomatoes and  
fresh herbs

€15

\*Allergens (1, 8, 9, 14)

13.

## Spaghetti Carbonara

Crispy pancetta,  
egg, parsley and  
parmesan cheese

€15

\*Allergens (1, 4, 8, 9, 14)

14.

## Spinach & Ricotta Cheese Ravioli

Tossed in butter, sage,  
roasted pine nuts and  
parmesan cheese

€15

\*Allergens (4, 8, 9, 12, 14)

15.

## Zitti Arabiata

Olive oil, garlic,  
fresh chilies, tomato  
and parsley

€14

\*Allergens (1, 4, 8, 9, 14)

16.

## Prawn Tagliatelle

Squid-ink Tagliatelle  
with prawns, shellfish  
bisque

€19

\*Allergens (1, 2, 3, 4, 8)

Gluten free pasta available on request

# SANDWICHES

---

17.

## Toasted Ham and Cheese

Honey-cooked ham and  
provolone cheese in  
toasted ciabatta bread

€14

\*Allergens (4, 5, 8, 14)

18.

## Four Seasons Club

Slow-cooked chicken  
breast, crispy pancetta,  
egg, tomatoes, lettuce  
with mustard mayonnaise

€16

\*Allergens (4, 5, 8, 9, 10)

19.

## Prawn Sandwich

Crispy lettuce, avocado,  
green apple, kimchi  
mayonnaise

€18

\*Allergens (1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 13)

Gluten free bread available on request  
All sandwiches are served with a choice of fried potatoes  
or fried sweet potatoes

# GOURMET BURGERS

---

Our burgers are made from 100% pure grain fed U.S beef.

20.

## Yankee Burger

Beef patty  
cooked to  
perfection

€17

\*Allergens (4, 5, 8, 9, 14)

21.

## Classic Burger

Covered with glazed  
onions, marble cheddar  
cheese and crispy bacon

€18

\*Allergens (4, 5, 8, 9, 14)

22.

## BBQ Burger

Basted with our BBQ  
sauce, crispy bacon and  
cheddar cheese

€18

\*Allergens (4, 5, 8, 9, 14)

23.

## Truffle Burger

Glazed onions, truffle  
pecorino cheese

€20

\*Allergens (4, 5, 8, 9, 14)

24.

## Chicken Burger

Home-made chicken  
minced meat patty  
with fresh herbs

€16

\*Allergens (4, 5, 8, 9, 14)

All burgers are served with lettuce, tomato, pickles and onion rings, a choice of fried potatoes or fried sweet potatoes and home-made soft bread roll or gluten free roll

# CYPRUS SPECIALITIES

---

25.

## Halloumi and Sausage Sandwich

Halloumi cheese with Cyprus sausage, tomatoes, mint served in koulouri bread

€16

\*Allergens (1, 4, 8, 12, 13)

26.

## Halloumi Burger

Halloumi cheese patty with sesame seeds, corn bread

€16

\*Allergens (1, 4, 6, 8, 12, 13)

27.

## Crispy-fried Calamari

Served with baby spinach and sauce remoulade

€20

\*Allergens (9, 11)

28.

## Chicken Souvlaki

Marinated chicken skewers with fresh herbs, olive oil and yoghurt, served with tzatziki

€19

\*Allergens (4, 5, 8, 14)

29.

## Moussaka

Layers of fried zucchini, eggplants, potatoes and minced beef meat topped with mornay sauce

€16

\*Allergens (1, 4, 8, 10)

30.

## Lamb Kleftiko

Slow-cooked lamb shank with fresh herbs, new potatoes and root vegetables, lamb jus

€25

\*Allergens (1, 5, 8)

# MAIN DISHES

---

31.

## Sea Bass

Roasted king sea bass with fresh herbs, barley, fennel, spinach purée and lemon confit, red pepper condiment

€26

\*Allergens (1, 2, 3, 4, 12)

32.

## Scottish Salmon 'Label Rouge'

Crispy skin salmon, beluga lentils with vegetables, pancetta, mint

€28

\*Allergens (1, 3)

33.

## Wild King Prawns

Served with Sicilian seafood fregola

€34

\*Allergens (1, 2, 4, 11)

34.

## Octopus

Grilled Mediterranean octopus, new potatoes and smoked pepper oil, eggplant condiment

€25

\*Allergens (1, 11)

# MAIN DISHES

---

35.  
**Rib-Eye Steak  
(300gr)**

US Black Angus  
Corn-fed rib eye steak,  
carrot purée, hand-cut  
potatoes

€36

\*Allergens (1, 4, 5)

36.  
**Beef Tenderloin  
(240gr)**

Grilled Scottish prime  
beef tenderloin,  
celeriac purée,  
new potatoes

€34

\*Allergens (1, 4, 5)

37.  
**Veal Rib Chop**

Grilled veal cutlet,  
forest mushrooms,  
new potatoes and  
veal jus

€31

\*Allergens (1, 4, 5, 14)

38.  
**Spring Chicken**

Grilled spring chicken  
marinated with olive oil  
and Mediterranean herbs

€19

\*Allergens (1, 5)

**For the grilled items also available:  
Hand-cut double fried potatoes / house mashed potatoes**

\*Allergens (4)

**And a choice of:**

**Sauce béarnaise** \*Allergens (4, 8, 9)

**Mixed peppercorn sauce** \*Allergens (4, 8, 14)

**Mustards** \*Allergens (5, 8, 14)

Gluten free bread available on request



## GATEAUX AND PASTRIES

---

€7

39.

### Apple Tart

With walnuts,  
raisins,  
cinnamon

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

40.

### Black Pearl

Hazelnut and cocoa  
dacquoise, bitter sweet  
chocolate mousse, crème  
brûlée with Cointreau  
cherries

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

41.

### Avellana

Milk chocolate mousse,  
gianduja cremeux,  
hazelnut croustillant

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

42.

### Red Velvet Cheese Cake

Philadelphia cream,  
blackcurrants compote

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

43.

### Vanilla Crème Brûlée

\*Allergens (4, 9)

44.

### Seasonal Fruit Tart

\*Allergens (4, 8, 9)

## ICE CREAM SELECTION

---

Per scoop €2.25

minimum order two scoops of your choice per portion

45.

### Strawberry

46.

### Lemon

47.

### Chocolate Velvet

\*Allergens (4)

48.

### Banoffee

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

49.

### Yoghurt with Forest Fruits

\*Allergens (4, 8, 9)

50.

### Salted Caramel

\*Allergens (4, 8, 9, 12, 13)

51.

### Mascarpone Tiramisu

\*Allergens (4, 8, 9)

52.

### Vanilla Premium

\*Allergens (4, 9)

## ICE CREAM CREATIONS

---

53.

### Profiterole

Profiterole biscotti  
gelato, caramel crunchy  
bar, chocolate sauce,  
fresh cream, milk  
chocolate leaves

€11

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

54.

### Grand Cru

Chocolate gelato,  
brownies, rich chocolate  
sauce, dark chocolate  
leaves, fresh cream

€11

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

55.

### Yoghin Rosso

Yoghurt gelato, forest  
fruit variegato, almond  
biscuit, crunchy meringue,  
fresh cream

€11

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

56.

### Summer Refresh

Strawberry and lemon  
sorbet, marinated  
strawberries, citrus salad,  
fresh cream

€11

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

57.

### Vanilla Premium

Vanilla gelato, frollinis  
cookies, cookie variegato,  
crunchy fillo and fresh  
cream

€11

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

58.

### Bambino

For our very  
young ladies and  
gentlemen

€5.5

\*Allergens (4, 8, 9, 12)

# COFFEES

---

## SPECIAL COFFEES

---

59.  
**Irish**

Jameson's Irish whiskey  
€10

60.  
**Calypso**

Tia Maria coffee liqueur  
€10

61.  
**Royal**

Martel 3-star cognac  
€12

62.  
**Baileys**

€10

## ESPRESSO LAND

---

63.  
**Espresso Origin India**

powerful character  
with note of spices

€4.5

64.  
**Doppio**

double espresso

€6

65.  
**Cappuccino**

espresso topped with  
frothy steamed milk

€6

66.  
**Macchiato**

mini cappuccino strong  
in aroma

€5

67.  
**Americano**

espresso served with hot  
water and milk on the side

€5

68.  
**Café Latte**

espresso mixed with  
hot frothy milk

€6

69.  
**Café Viennois**

espresso mixed with  
milk and topped with  
whipped cream

€6

70.  
**Choco Espresso**

a combination of espresso  
and milky chocolate topped  
with whipped cream

€6.5

## OTHER COFFEES AND HOT BEVERAGES

71.  
**Cyprus Coffee**

€4.5

72.  
**Instant Coffee**

Nescafé  
€5.5

73.  
**Filter Coffee**  
100% dark arabica  
roasted beans

€5.5

74.  
**Hot Chocolate**  
homemade with  
49% cocoa milk  
from Latin America

€6.5

75.  
**Chocolate Viennois**  
hot chocolate topped  
with whipped cream

€6.5

## ICED COFFEES AND MILKSHAKES

76.  
**Café Frappe**

iced instant coffee  
with optional milk or  
sugar addition

€6.5

77.  
**Café Frappe  
with Ice Cream**

vanilla or chocolate

€7

78.  
**Freddo Espresso**

espresso served  
over ice

€6.5

79.  
**Freddo Cappuccino**

espresso served over ice  
topped with frothy milk

€6.5

80.  
**Iced Café Latte**

espresso mixed with  
frothy milk over ice

€6

81.  
**Milkshake**

chocolate, vanilla,  
strawberry, banana

€6.5

# TEA COLLECTION

---

sachets €5.5

## BLACK

---

82.  
**Quatre Fruits Rouge**

strawberry bits, red  
currants, raspberry  
and cherry

83.  
**Earl Grey Yin Zhen**

bergamot essential oil,  
flower petals

84.  
**Breakfast**

Ceylon, Darjeeling  
and Asian teas with  
a drop of milk

85.  
**Darjeeling**  
a well-balanced blend of  
almond and ripe peach

## GREEN

---

86.  
**Mint Tea Touareg**

spearmint leaves,  
peppermint leaves

87.  
**Jasmine**

strongly perfumed  
jasmine enriched with  
jasmine flowers

88.  
**L' Oriental**  
pineapple bits, passion  
fruit and peach

## HERBAL

---

89.  
**Bali**  
jasmine green tea,  
lychee, grapefruit, peach  
and rose

90.  
**Chamomile**  
sweet and fruity  
taste with pineapple  
notes

## OO LONG

---

91.  
**Caramel au Beurre Salé**  
salted butter caramel  
and flower petals

## FRESH AND LOOSE TEA

---

€6

92.  
**Fresh Mint**

93.  
**Fresh Ginger**

94.  
**Cyprus Mountain  
mixed Herbals**

95.  
**Chamomile Flowers**

96.  
**Anise**

## ALLERGENS INDEX

INDICATING NUMBER	ALLERGEN SYMBOL & NAME	ALLERGEN DESCRIPTION
1	CELERY	This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.
2	CRUSTACEANS	Crab, lobster, prawns and scampi are crustaceans, shrimp paste often used in Thai and south-east Asian curries or salads. Is an ingredient to look out for.
3	FISH	You will find this is in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.
4	MILK	Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, in powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey.
5	MUSTARD	Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.
6	PEANUTS	Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why it's sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.
7	SOYA	Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products.
8	WHEAT-GLUTEN	Wheat (such as spelt and Khorasen wheat/Kamut), rye barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.
9	EGGS	Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousse, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.
10	LUPIN	Yes, lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.
11	MOLLUSCS	These include mussels, land snails, squid and whelks but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.
12	TREE NUTS	Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground). This ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice-cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces.
13	SESAME	These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads.
14	SULPHUR DIOXIDE	This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

1.

## Кальмары на гриле

Артишоки, помидоры,  
лимонное конфи и  
листья молодого  
шпината

€13

\*Аллергены (1, 11)

2.

## Мидии с чёрным панцирем

Пассерованные в  
масле с луком-шалот и  
лемонграссом,  
с белым вином и  
свежими травами

€12

\*Аллергены (1, 2, 4, 11, 14)

3.

## Карпаччо из говядины

Артишоки, хрустящая  
зелень, сыр пекорино с  
трюфелем,  
оливковое масло первого  
холодного отжима

€16

\*Аллергены (1, 4, 8)

4.

## Моцарелла буррата

Джем-соус из  
помидоров, листья  
молодой рукколы,  
цветные помидоры и  
поджаренные кедровые  
орешки

€15

\*Аллергены (1, 4, 8)

5.

## Греческий салат

Сливовидные помидоры,  
огурцы, зелёный перец,  
красный лук, ячменные  
крутоны, каперсы, сыр  
фета, оливковое масло  
первого отжима и  
орегано

Маленький €8

Большой €14

\*Аллергены (4, 8)

6.

## Салат «Цезарь»

Салат сюррин, панчетта, крутоны,  
сыр пармезан и анчоусно-чесночная  
заправка

Маленький €8 Большой €15

\*Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

**Дополнительные ингредиенты:**  
**Куриная грудка, приготовленная  
на медленном огне €17**

\*Аллергены (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

**Креветки на гриле €19**

\*Аллергены (2, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

7.

## Салат с крабом

С креветками, авокадо,  
манго и соусом из  
зелёного яблока и юдзу

€19

\*Аллергены (1, 2, 4, 5, 9)

8.

## Салат с киноа

Хрустящая зелень и  
молодой шпинат, козий  
сыр и апельсиновая  
заправка

€16

\*Аллергены (1, 4, 5, 8, 12, 13)

## СУПЫ

---

9.  
**Луковый суп**  
С румяной корочкой  
сыра «Эмменталь»  
€7  
\*Аллергены (4, 8, 14)

10.  
**Томатный суп-пюре**  
Подаётся с крутонами и  
базиликовым кремом  
€7  
\*Аллергены (4, 8, 14)

11.  
**Суп-пюре из  
брокколи**  
С козьим сыром и  
грецкими орехами  
€7  
\*Аллергены (1, 4, 8, 12)

## БЛЮДА ИЗ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

---

12.  
**Спагетти  
«Болоньез»**  
Приготовленные  
по традиционному  
рецепту, с говяжьим  
фаршем, красным  
вином, помидорами и  
свежими травами  
€15  
\*Аллергены (1, 8, 9, 14)

13.  
**Спагетти  
«Карбонара»**  
Хрустящая панчетта,  
яйцо, петрушка и  
сыр пармезан  
€15  
\*Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)

14.  
**Равиоли со  
шпинатом и сыром  
рикотта**  
С маслом, свежим  
шалфеем, кедровыми  
орешками и сыром  
пармезан  
€15  
\*Аллергены (4, 8, 9, 12, 14)

15.  
**Зити  
«Аррабиата»**  
С оливковым маслом,  
чесноком, свежим  
перцем чили,  
помидором и петрушкой  
€14  
\*Аллергены (1, 4, 8, 9, 14)

16.  
**Тальятелле с  
креветками**  
Тальятелле с чернилами  
каракатицы с  
креветками и биском из  
моллюсков  
€19  
\*Аллергены (1, 2, 3, 4, 8)

В наличии на заказ имеются макаронные изделия без клейковины.

# СЭНДВИЧИ И РОЛЛЫ

---

17.

## Горячий сэндвич с ветчиной и сыром

Приготовленная в мёде ветчина и сыр проволоне в поджаренном хлебе чиабатта

€14

\*Аллергены (4, 5, 8, 14)

18.

## Клубный сэндвич Four Seasons

Приготовленная на медленном огне куриная грудка, хрустящий бекон, яйцо, помидоры, листья салата и горчичный майонез

€16

\*Аллергены (4, 5, 8, 9, 10)

19.

## Сэндвич с халлуми

Кипрский сыр халлуми, маринованные помидоры с песто из свежей мяты, греческий бублик кулури

€18

\*Аллергены (1, 4, 6, 8, 12, 13)

В наличии на заказ имеется хлеб без клейковины.  
Все сэндвичи подаются с жареным картофелем фри или жареным сладким картофелем (на выбор).



# БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Наши бургеры приготовлены из 100% натурального говяжьего фарша зернового откорма (США).

20.

## Бургер «Янки»

Великолепно  
приготовленная  
говяжья котлета

€17

\*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

21.

## Классический бургер

С карамелизованным  
луком, сыром чеддер и  
хрустящим беконом

€18

\*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

22.

## Бургер BBQ

Пропитанный  
домашним соусом BBQ,  
с беконом и сыром  
chedder

€18

\*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

23.

## Бургер с трюфелем

Глазированный лук  
и трюфельный сыр  
пекорино

€20

\*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

24.

## Куриный бургер

Котлета домашнего  
приготовления из  
куриного фарша со  
свежими травами

€16

\*Аллергены (4, 5, 8, 9, 14)

Все бургеры подаются с листьями салата, помидорами, соленьями и луковыми кольцами, а также порцией картофеля фри или жареного сладкого картофеля на выбор и с домашней мягкой булочкой или булочкой без глютена.

# БЛЮДА КИПРСКОЙ КУХНИ

---

25.

## Сэндвич с халлуми и сосиской

Сыр халлуми с кипрской сосиской, помидорами и мятой в греческом бублике (кулури)

€16

\*Аллергены (1, 4, 8, 12, 13)

26.

## Бургер с халлуми

Котлета из сыра халлуми с кунжутом, кукурузный хлеб

€16

\*Аллергены (1, 4, 6, 8, 12, 13)

27.

## Хрустящие жареные кальмары

Подаются с листьями молодого шпината и соусом ремулад

€20

\*Аллергены (9, 11)

28.

## Куриный шашлык (сувлаки)

Маринованное куриное мясо на шпажках со свежей зеленью, оливковым маслом и йогуртом, подаётся с дзадзики

€19

\*Аллергены (4, 5, 8, 14)

29.

## Мусака

Слой из жареного цуккини, баклажана, картофеля и говяжьего фарша, запечённые под соусом морнэ

€16

\*Аллергены (1, 4, 8, 10)

30.

## Клефтико из баранины

Баранья рулька медленного приготовления в собственном соку, со свежей зеленью, молодым картофелем и корнеплодами

€25

\*Аллергены (1, 5, 8)

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---

31.

## Сибас

Жареный королевский сибас с зеленью, ячменем, фенхелем, пюре из шпината и лимоном конфи, приправа из красного перца

€26

\*Аллергены (1, 2, 3, 4, 12)

32.

## Шотландский лосось Label Rouge

Лосось с хрустящей корочкой, чёрная чечевица белуга с овощами, панчетта и мята

€28

\*Аллергены (1, 3)

33.

## Дикие королевские креветки

Подаются с сицилийской фреголой из морепродуктов

€34

\*Аллергены (1, 2, 4, 11)

34.

## Осьминог

Жареный на гриле средиземноморский осьминог, молодой картофель, масло с копчёным перцем и баклажанная приправа

€25

\*Аллергены (1, 11)

# МЯСО И ПТИЦА

---

35.

## Стейк антрекот (300 г)

Стейк из вскормленной кукурузой американской говядины породы чёрный ангус, морковное пюре, нарезанный вручную картофель

€36

\* Аллергены (1, 4, 5)

36.

## Говяжья вырезка на гриле (240 г)

Филе шотландской говядины премиум-класса, с пюре из корня сельдерея и молодым картофелем

€34

\* Аллергены (1, 4, 5)

37.

## Телячья отбивная

Стейк из телятины на кости, с лесными грибами, молодым картофелем и говяжьим соусом

€31

\* Аллергены (1, 4, 5, 14)

38.

## Цыплёнок

Цыплёнок на гриле, замаринованный в оливковом масле со средиземноморскими пряными травами

€19

\* Аллергены (1, 5)

**Гарниры и соусы для блюд на гриле:**

**Жареный картофель, нарезанный вручную или домашнее пюре**

\*Allergens (4)

**Соусы:**

**Беарнский соус** \*Allergens (4, 8, 9)

**Соус с чёрным перцем** \*Allergens (4, 8, 14)

**Горчица в ассортименте** \*Allergens (5, 8, 14)

В наличии на заказ имеется хлеб без клейковины.

## ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ

€7

39.

### Яблочный тарт

с грецкими орехами,  
изюмом, корицей

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

40.

### «Чёрный жемчуг»

бисквит дакуаз с  
фундуком и какао,  
горько-сладкий  
шоколадный мусс,  
крем-брюле с вишней  
«Куантро»

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

41.

### «Авеллана»

мусс из молочного  
шоколада, сливочная  
джандуя, хрустящий  
лесной орех

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

42.

### Чизкейк «Красный Бархат»

крем из сливочного  
сыра «Филадельфия»,  
варенье из чёрной  
смородины

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

43.

### Ванильный крем-брюле

\*Аллергены (4, 9)

44.

### Тарт с сезонными фруктами

\*Аллергены (4, 8, 9)

## МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Цена за шарик €2.25

(минимальный заказ - два шарика)

45.

### Клубника

46.

### Лимон

47.

### «Шоколадный бархат»

\*Аллергены (4)

48.

### Бананово- кофейное

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

49.

### Йогурт с лесными ягодами

\*Аллергены (4, 8, 9)

50.

### Солёная карамель

\*Аллергены (4, 8, 9, 12, 13)

51.

### Тирамису с маскарпоне

\*Аллергены (4, 8, 9)

52.

### Ваниль премиум-класса

\*Аллергены (4, 9)

## КОМПОЗИЦИИ ИЗ МОРОЖЕНОГО

53.

### Профитроли

мороженое со вкусом  
бискотти профитроли,  
хрустящая карамель,  
шоколадный соус,  
взбитые сливки, стружка  
из молочного шоколада

€11

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

54.

### Grand Cru

шоколадное мороженое,  
кусочки брауни,  
насыщенный шоколадный  
соус, стружка из горького  
шоколада, взбитые  
сливки

€11

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

55.

### Yoghin Rosso

йогуртовое мороженое,  
варьегато с лесными  
ягодами, миндальное  
печенье, хрустящее  
безе, взбитые сливки

€11

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

56.

### Summer Refresh

Клубнично-лимонный  
шербет, маринованная  
клубника, цитрусовый  
салат, взбитые сливки

€11

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

57.

### Мадагаскарская ваниль

ванильное мороженое,  
песочное печенье,  
варьегато из печенья,  
тонкое хрустящее слоёное  
тесто, взбитые сливки

€11

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

58.

### «Бамбино»

для наших самых юных  
посетителей

€5.5

\*Аллергены (4, 8, 9, 12)

# КОФЕ

---

## ОСОБЫЙ КОФЕ

---

59.  
**Кофе по-ирландски**  
с виски Jameson's  
€10

60.  
**Калипсо**  
с ликёром Tia Maria  
€10

61.  
**Кофе Роял**  
с коньяком Martel 3  
звезды  
€12

62.  
**Кофе Бейлис**  
с ликером Baileys  
€10

## ЭСПРЕССО

---

63.  
**Эспрессо Origin India**  
насыщенный вкус с  
толикой специй  
€4.5

64.  
**Доппио**  
двойной эспрессо  
€6

65.  
**Капучино**  
эспрессо с подогретым  
вспененным молоком  
€6

66.  
**Макиато**  
мини-капучино с  
насыщенным  
ароматом  
€5

67.  
**Американо**  
двойной эспрессо с  
добавлением горячей  
воды и молока  
€5

68.  
**Кофе латте**  
эспрессо с подогретым  
вспененным  
молоком  
€6

69.  
**Кофе по-венски**  
эспрессо с горячим  
молоком и взбитыми  
сливками  
€6

70.  
**Шоколадный  
эспрессо**  
эспрессо и молочный  
шоколад со взбитыми  
сливками  
€6.5

# КОФЕ

---

## ДРУГИЕ ВИДЫ КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

---

71.  
Кипрский кофе

€4.5

72.  
Быстрорастворимый  
кофе

Nescafé

€5.5

73.  
Заварной кофе

100% арабика,  
жареные зерна

€5.5

74.  
Домашний горячий  
шоколад

49% какао из Латинской  
Америки

€6.5

75.  
Шоколад по-венски

горячий шоколад со  
взбитыми сливками

€6.5

## ХОЛОДНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

---

76.  
Фраппе

холодный кофе с молоком  
и сахаром по желанию

€6.5

77.  
Фраппе с  
мороженым

ванильным или  
шоколадным

€7

78.  
Фреддо эспрессо

эспрессо с колотым  
льдом

€6.5

79.  
Фреддо капучино

эспрессо с колотым  
льдом и вспененным  
молоком

€6.5

80.  
Латте со льдом

эспрессо с  
вспененным  
молоком и льдом

€6

81.  
Молочный коктейль

шоколадный,  
ванильный, клубничный,  
банановый

€6.5

# ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

---

саше €5.5

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

---

82.

### Quatre Fruits Rouge

черный чай с кусочками клубники, красной смородины, малины и вишни

83.

### Эрл Грей Yin Zhen

черный чай с эфирным маслом и лепестками цветков бергамота

84.

### «Завтрак»

чай сортов цейлонский, дарджилинг и азиатский с небольшим количеством молока

85.

### Дарджилинг

отлично сбалансированная смесь с ароматом миндаля и спелого персика

## ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

---

86.

### Мятный чай Touareg

зеленый чай с листьями садовой и перечной мяты

87.

### Зелёный с жасмином

с насыщенным ароматом и цветами жасмина

88.

### L' Oriental

зелёный чай с кусочками ананаса, маракуйи и персика

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

---

89.

### «Бали»

зелёный чай с жасмином и ароматами личи, грейпфрута, персика и розы

90.

### Ромашка

Сладкий и фруктовый аромат с нотками ананаса

## УЛУН

---

91.

### Caramel au Beurre Salé

с ароматом солёной карамели и цветочных лепестков

## ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

---

€6

92.

### Свежая мята

93.

### Свежий имбирь

94.

### Кипрские горные травы

95.

### Ромашковый цвет

96.

### Анисовый напиток



## ALLERGENS INDEX

НОМЕР	НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА	ОПИСАНИЕ АЛЛЕРГЕНА
1	СЕЛЬДЕРЕЙ	Включает стебли, листья, семена, а также корень сельдерея. Следы сельдерея можно встретить в сельдереевой соли, салатах, некоторых мясных продуктах, супах, а также в кубиках бульона.
2	РАКООБРАЗНЫЕ	К ракообразным относятся краб, лобстер, креветки и лангустины. Стоит избегать также креветочной пасты, которая часто используется в тайской и юго-восточно-азиатской кухнях и является ингредиентом соусов, карри и салатов.
3	РЫБА	Аллерген содержится в некоторых рыбных соусах, пицце, приправах, заправках для салатов, кубиках бульона, а также Вустерском соусе.
4	МОЛОКО	Молоко является основным ингредиентом масла, сыра сливок, молочного порошка и йогурта. Его следы можно встретить в блюдах, глазированных или смазанных молоком, а также в порошковых супах и соусах. Часто делится на казеин - в твороге, и бета-лактоглобулин – в сыворотке.
5	ГОРЧИЦА	К этой категории относятся жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы. Аллерген встречается также в некоторых сортах хлеба, карри, маринадах, мясных продуктах, заправках для салатов, соусах и супах.
6	АРАХИС	Арахис относится к бобовым и его плоды растут под землей, именно поэтому арахис иногда называют земляным орехом. Его часто используют в качестве ингредиента в печенье, тортах и других десертах, карри и соусах (таких как соус Сатай). Кроме того, из арахиса производят масло и муку.
7	СОЯ	Соя является базовым ингредиентом восточной кухни. Встречается в соевом твороге, бобах эдамаме, пасте мисо, текстурированном соевом белке, соевой муке или тофу. Также, следы сои можно встретить в десертах, мороженом, соусах, мясных или вегетарианских продуктах.
8	ПШЕНИЦА-	Пшеница (обычная и Камут), рожь, ячмень и овес встречаются в пищевых продуктах, содержащих муку, некоторых видах разрыхлителей, тесте, панировочных сухарях и крошке, хлебе, макаронных изделиях, кус-кусе, мясных продуктах, тортах и выпечке, соусах, супах и жареных блюдах, присыпанных мукой.
9	ЯЙЦА	Яйца содержатся в тортах, некоторых мясных продуктах, майонезе, муссах, макаронных изделиях, кишях и пирогах с заварным кремом, соусах, выпечке и любых блюдах, смазанных или глазированных яйцом.
10	ЛЮПИН	Да, люпин – это цветок, но он может содержаться в муке! Мука из семян люпина используется в приготовлении некоторых сортов хлеба, выпечки и даже макарон.
11	МОЛЛЮСКИ	Мидии, улитки, кальмары и др. Также встречаются в устричных соусах, тушеных рыбных блюдах и рагу.
12	ОРЕХИ	Не путайте с арахисом, который относится к бобовым и растет под землей. Этот аллерген содержится в орехах, которые растут на деревьях, таких как кешью, миндаль и фундук. Орехи могут содержаться в хлебе, печенье, крекерах, десертах, ореховом порошке (часто используется в азиатских соусах), блюдах стир-фрай, мороженом, марципане (миндальная паста), ореховом масле и соусах.
13	КУНЖУТ	Семена этого растения могут содержаться в хлебо-булочных изделиях (в качестве присыпки на булочках и бургерах, например), хуммус, кунжутном масле и пасте тахини. Иногда их поджаривают и используют в салатах.
14	ДИОКСИД СЕРЫ	Это вещество часто используется в производстве сушеных фруктов, таких как изюм, курага и чернослив. Он может содержаться в мясных продуктах, газированных напитках, овощах, а также вине и пиве. Если вы страдаете астмой, то подвержены высокому риску развития аллергической реакции на диоксид серы.



VEGAN | VEGETARIAN

“At the forefront of contemporary plant based cuisine Eddie takes inspiration from nature to create delicious, exciting food with a modern aesthetic”

Eddie is known for his pioneering approach to plant based fine dining, a rapidly growing new field in cuisine.

The aim of the menu we have created is to offer vibrant, creative meat-free dishes, delicious in their own right and a great dining option whether you are vegetarian or not!




**Eddie Shepherd**


Award Winning Vegetarian Chef

€



---

<b>STARTERS</b>	TOFU TEMPURA WITH SOUR CUCUMBER AND SEAWEED ASH (7-8)		11
	Marinated tofu tempura with a sour cucumber purée and dulce seaweed ash.		
	FETTA, MINT AND "BELUGA" LENTILS (5-7-8-14)		12
	Cold starter of fetta, dressed "Beluga" lentils, pomegranate, courgette and mint.		

---


<b>MAINS</b>	GOAN GREEN CURRY (7-14)		16
	Goan green curry with tofu koftas, asparagus and green beans. Rice served on the side.		
	'SOUTHERN FRIED' CAULIFLOWER WITH PASSION FRUIT CHUTNEY AND SHOESTRING POTATOES (1-7-8)		17
	Crispy 'southern fried' cauliflower with tomato and passion fruit chutney, coriander coleslaw and lemon thyme shoestring potatoes.		
	TOFU STEAK, CHARRED BABY LETTUCE, ROMESCO SAUCE (7-14)		17
	Marinated tofu steak, grilled baby lettuce in white miso, romesco sauce.		

---



<b>DESSERTS</b>	ALMOND MILK SORBET, RASPBERRY AND ROSE (12-14)		7
	Fresh almond milk sorbet, rose meringue, fresh raspberry.		
	SPICED PUMPKIN CAKE WITH COCONUT SORBET (14-8)		7
	Spiced pumpkin cake served with coconut sorbet and passion fruit purée.		





---

<b>ЗАКУСКИ</b>	<b>ТОФУ ТЕМПУРА (7-8)</b>		<b>11</b>
	Маринованный тофу в темпуре, пюре из соленого огурца и водоросли dulse.		
	<b>ЗАКУСКА ИЗ ЧЕРНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ "БЕЛУГА" С СЫРОМ ФЕТА И МЯТОЙ (5-7-8-14)</b>		<b>12</b>
	Холодная закуска из черной чечевицы "Белуга" с сыром фета, гранатом, цукини и мятой.		


---



<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b>	<b>ГОАНСКИЙ ЗЕЛЕНый КАРРИ (7-14)</b>		<b>16</b>
	Кефта из тофу с зеленым карри по-гоански, спаржа и зеленая фасоль. Рис подается отдельно.		
	<b>ЖАРЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД СОУСОМ ЧАТНИ (1-7-8)</b>		<b>17</b>
	Хрустящая цветная капуста, жаренная в панировке. Подается с чатни из помидоров и маракуйи, салатом коул слоу с кориандром и соломкой из картофеля с лимоном и тимьяном.		
	<b>СТЕЙК ИЗ ТОФУ, ЛИСТЬЯ ЗЕЛЁНОГО САЛАТА НА ГРИЛЕ, СОУС «РОМЕСКО» (7-14)</b>		<b>17</b>
	Стейк из маринованного тофу, поджаренные на гриле листья зелёного салата, белый мисо и перечный соус «Ромеско»		



---

<b>ДЕСЕРТЫ</b>	<b>МИНДАЛЬНЫЙ СОРБЕ (12-14)</b>		<b>7</b>
	Сорбе из свежего миндального молока, розовая меренга, свежая малина.		
	<b>ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С КОКОСОВЫМ СОРБЕ (14-8)</b>		<b>7</b>
	Тыквенный пирог со специями, подается с кокосовым сорбе и пюре из маракуйи.		



<b>ΟΡΕΚΤΙΚΑ</b>	<b>ΤΟΦΟΥ ΤΕΜΠΟΥΡΑ (7-8)</b> Μαρινρισμένο τόφου και τηγανισμένο σε κουρκούτι, αγγουράκι πουρέ και φύκια.		<b>11</b>
	<b>ΦΑΚΕΣ "BELUGA" ΜΕ ΦΕΤΤΑ (5-7-8-14)</b> Φακές "Beluga" με τυρί φέττα, ρόδι, κολοκυθάκια και δυόσμο.		<b>12</b>

<b>ΚΥΡΙΩΣ</b>	<b>ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΡΥ ΜΕ ΤΟΦΟΥ (7-14)</b> Κέφτα από τόφου σε πράσινο κάρυ Goan, σπαράγγια, φασολάκι και ρύζι.		<b>16</b>
	<b>'SOUTHERN FRIED' ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ (1-7-8)</b> Τραγανό κουνουπίδι τηγανισμένο σε κυλό southern, τσάτνέι από ντομάτα και φρούτα του πάθους σερβιρισμένο με σαλάτα coleslaw, κόλιανδρο και λεμόνι.		<b>17</b>
	<b>ΣΤΕΙΚ ΤΟΦΟΥ, ΜΑΡΟΥΛΙ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ, ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΜΕΣΚΟ (7-14)</b> Μαρινρισμένο τόφου στέικ, μαρούλι στο γκριλ αρωματισμένο με άσπρο miso, σάλτσα πιπεριάς ρομέσκο.		<b>17</b>

<b>ΕΠΙΔΩΡΙΑ</b>	<b>ΣΟΡΜΠΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ (12-14)</b> Σορμπέ από γάλα αμυγδάλου, μαρέγκα από τριαντάφυλλο και φρέσκα μούρα.		<b>7</b>
	<b>ΚΕΙΚ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ, ΣΟΡΜΠΕ ΚΑΡΥΔΑΣ (14-8)</b> Κέικ κολοκύθας σερβιρισμένο με σορμπέ καρύδας και πουρέ από φρούτα του δάσους.		<b>7</b>



## ALLERGENS

---

-  **CELERY**  
This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.
-  **CRUSTACEANS**  
Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans. Shrimp paste often used in Thai and south east Asian curries or salads, is an ingredient to look out for.
-  **FISH**  
You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.
-  **MILK**  
Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yogurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups and sauces. Its often split into casein in curds and BLG in whey.
-  **MUSTARD**  
Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.
-  **PEANUTS**  
Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why its sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.
-  **SOYA**  
Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

- 
- 8  **WHEAT - GLUTEN**  
Wheat (such as spelt and Khorasan wheat / Kamut), rye, barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.
- 9  **EGGS**  
Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.
- 10  **LUPIN**  
Yes, lupin is a flower, but its also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.
- 11  **MOLLUSCS**  
These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.
- 12  **TREE NUTS**  
Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground), this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice cream, marzipan, (almond paste), nut oils and sauces.
- 13  **SESAME**  
These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tachini. They are sometimes toasted and used in salads.
- 14 **SO<sub>2</sub> SULPHUR DIOXIDE**  
This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.