

Appetizer

Octopus carpaccio served with semi-dried tomatoes, capers, caramelised onions and flavoured with white wine balsamic vinegar - 8.90

Οκταπόδι carpaccio σερβιρισμένο με ημιλιαστές ντομάτες, κάπαρη, καραμελωμένα κρεμμύδια και καρυκευμένο με βαλσάμικο ξύδι άσπρου κρασιού

Halloumi wrapped in pancetta with pine nuts and glazed with an orange sauce - 7.90

Χαλλούμι τυλιγμένο σε πανσέτα με πινόλια και σως πορτοκαλιού

Grilled octopus skewer served with fava, dressed with tomato vierge dressing - 7.40

Οκταπόδι σχάρας στο ξυλάκι σερβιρισμένο με φάβα και σως λαδολέμονου και ντομάτας

Stuffed eggplant with couscous, baked cherry tomatoes, chickpeas, black olives, feta and cumin dressing - 7.40

Μελιτζάνα γεμιστή με κους κους, ψητά ντοματίνια, ρεβύθια, μαύρες ελιές, φέτα και σως κύμινο

Steamed black shell mussels Marinier with onion, garlic, parsley, diced tomatoes and fresh cream - 10.40

Μαύρα μύδια Marinier στον ατμό με κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό, ντομάτα και φρέσκια κρέμα

Prawns saganaki with feta cheese, fennel and tomato coullis - 11.40

Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, μάραθο και πουρέ ντομάτας

Zucchini balls with grilled halloumi, watermelon and yogurt flavoured with mint oil - 7.40

Κολοκυθοκεφτέδες με χαλλούμι σχάρας, καρπούζι και γιαούρτι καρυκευμένο με λάδι μέντας

Salad

Quinoa salad with garden greens, cherry tomatoes, orange segments, roasted walnuts and honey yogurt dressing - 12.40

Πράσινη σαλάτα με κινόα, ντοματίνια, φέτες πορτοκαλιού, καβουρδισμένα καρύδια και σως μέλι με γιαούρτι

Caesar salad with baby lettuce hearts, crispy bacon bites, croutons, parmesan shavings and anchovy-garlic dressing | with chicken or prawns - 11.90

Σαλάτα του Καίσαρα με καρδιές μαρουλιού, τραγανές μπουκιές μπέικον, κρουτόνια, ξύσμα παρμεσάνας και σως αντζούγιας-σκόρδου | με κοτόπουλο ή γαρίδες

Vegetarian salad with barley, feta crumble, artichoke and marinated in lemon basil dressing - 8.40

Χορτοφαγική σαλάτα με κριθάρι, φέτα, αγκινάρα και μαριναρισμένη σε σως από λεμονι και βασιλικό

Greek salad with tomatoes, cucumber, red onion, feta, green pepper, black olives, cretan tacos and glazed with oregano dressing - 7.40

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, φέτα, πράσινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κρητικά τάκος και σως ρίγανης

B55 salad with mixed greens, mango, cherry tomatoes, red onion, heart of palm, cilantro leaves and sweet chilli mayonnaise dressing - 11.40

B55 - μικτή πράσινη σαλάτα, μάνγκο, ντοματίνια, κόκκινο κρεμμύδι, καρδιά φοίνικα, φύλλα κόλιανδρου με σως από γλυκιά πιπεριά και μαγιονέζα

Smoked trout and crispy roots salad with turnip, beetroot, carrots, radish, celery and citrus dressing - 12.50

Καπνιστή πέστροφα και τραγανές ρίζες με γογγύλι, κοκκινογούλι, καρότο, ραδίκια, σέλινο και σως εσπεριδοειδών

Nicoise salad with grilled tuna steak, boiled egg, tomatoes, green beans, red onion, olive oil and lemon vinaigrette - 13.50

Σαλάτα Nicoise με φιλέτο τόνου στη σχάρα, βραστό αυγό, ντομάτα, πράσινα φασόλια, κόκκινο κρεμμύδι και βινεγκρέτ ελαιόλαδο λεμόνι

Pasta

Clams spaghetti with garlic butter sauce and spring onions - 9.90

Σπαγγέτι με αχιβάδες, σκορδοβούτυρο και φρέσκο κρεμμυδάκι

Mixed seafood pappardelle with white wine sauce - 13.40

Παπαρδέλες θαλασινών με σάλτσα άσπρου κρασιού

Linguini surf & turf with sauté prawns, chorizo and fresh asparagus in a rich tomato sauce - 14.40

Λινγκουίνι surf & turf με σοταρισμένες γαρίδες, chorizo, φρέσκια σπαράγγια σε πλούσια σάλτσα ντομάτας

Linguini carbonara served with bacon, garlic and parmesan - 9.90

Λινγκουίνι καρμπονάρα με μπέικον, σκόρδο και παρμεζάνα

Fish

Daily specials served with hand-cut fried potatoes and grilled vegetables

Επιλογές ημέρας σερβιρισμένες με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες και λαχανικά σχάρας

Fresh trout from Troodos mountains, roasted and glazed with herbed butter and almond flakes - 19.40

Φρέσκια πέστροφα από το Τρόδος ψημένη στο φούρνο με αρωματικό βούτυρο και νιφάδες αμυγδάλου

Pan-roasted fillet of sea bass served with baby potatoes, violets artichokes and olive oil emulsion - 17.40

Φιλέτο λαυράκι σοταρισμένο και σερβιρισμένο με μικρές πατάτες, ακινάρα και κρεμώδη σάλτσα ελαιόλαδου

Grilled prawns served with vegetables and potatoes and honey soya sauce - 18.40

Γαρίδες στη σχάρα με λαχανικά και πατάτες με σως απο μέλι και σόγια

Baked salmon fillet with fresh herbs on spinach and caper-butter sauce - 17.90

Ψητό φιλέτο σολωμού με φρέσκα βότανα σερβιρισμένο με σπανάχι και σάλτσα βουτύρου με κάπαρη

Steamed salmon fillet-citrus marinated set on herbed vegetable rice and served with mango, avocado and lime relish - 17.90

Φιλέτο σολωμού στον ατμό μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή, σερβιρισμένο με αρωματισμένο ρύζι λαχανικών, μάνγκο, αβοκάντο και λάιμ

Fried calamari served with classic marinara sauce - 15.40

Τηγανητό καλαμάρι σερβιρισμένο με κλασσική σάλτσα μαρινάρα

Meat

Daily specials served with hand-cut fried potatoes and grilled vegetables

Επιλογές ημέρας σερβιρισμένες με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες και λαχανικά σχάρας

Beef tenderloin (240gr) served with vegetables and potatoes - 28.40

Μαλακό φιλέτο βοδινού (240gr) σερβιρισμένο με λαχανικά και πατάτες

Black Angus burger with double bacon, double cheddar, fried egg, tomato, iceberg lettuce, onion and barbecue sauce - 14.40

Black Angus burger με διπλό μπέικον, διπλό τυρί τσένταρ, τηγανητό αυγό, ντομάτα, μαρούλι iceberg, κρεμμύδι και σως μπάρμπεκιου

Pork shanks marinated in beer, honey and thyme served with grilled vegetables, fried potatoes and fresh garden leaves - 12.90

Χοιρινό κότσι μαριναρισμένο σε μπύρα, μέλι και θυμάρι σερβιρισμένο με λαχανικά σχάρας, τηγανητές πατάτες και φρέσκια πράσινη σαλάτα

Lamb rack served with a cous-cous salad and a spicy honey-orange glaze - 19.00

Αρνίσια παϊδάκια σερβιρισμένα με κους κους και πικάντικη σάλτσα μέλι-πορτοκάλι

Pork fillet served with mixed vegetables rice, baby-rocket salad and spicy pineapple dressing - 13.90

Χοιρινό φιλέτο σερβιρισμένο με ρύζι λαχανικών, σαλάτα ρόκα και πικάντικη σάλτσα ανανά