



# AVLI TOU VASILEA

THE TRUE TASTE OF GREECE



avlitouvasilea



columbiaplazacyprus

[www.columbiaplaza.com](http://www.columbiaplaza.com)



## ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Σαλάτα μαρούλι, με φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια και μαιντανό  
Lettuce salad, spring onion, cherry tomatoes, radish, parsley €8.00

Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελαιόλαδο  
"Choriatiki" Village Salad, tomatoes, cucumbers, black olives, onion, bell peppers, feta, olive oil €9.00

Παραδοσιακός Κρητικός ντάκος, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ρίγανη και κάπαρη  
Traditional Cretan ntakos, chopped tomato, cucumber, feta, oregano, capers €9.00

Λαχανικά εποχής στον ατμό, μπρόκολο, κολοκυθάκι, πιπεριές Φλωρίνης  
Seasonal steamed vegetables, broccoli, zucchini, Florini's peppers €9.00

Σαλάτα παντζάρι, σκόρδο και χαλούμι σχάρας  
Beetroot salad, garlic, grilled halloumi €9.00

## ΣΤΥΝΟΔΕΤΤΙΚΑ – SIDE DISHES

Πουργούρι  
Bulgur wheat €3.50

Πατάτες τηγανητές με κεφαλοτύρι και ρίγανη  
Fried potatoes with grated kefalotiri and oregano €3.50

Πατάτες Φούρνου με λεμόνι και ρίγανη  
Oven-cooked potatoes with lemon and oregano €3.50

Λαχανικά σχάρας  
Grilled vegetables €3.50

Παραδοσιακά Κυπριακά ζυμαρικά με αναρή  
Traditional Cypriot pasta with anari €3.50

Κριθαράκι στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας και τριμμένο κεφαλοτύρι  
Oven baked orzo with tomato sauce and grated kefalotiri €3.50

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

Τζατζίκι με γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, αρωματικά  
Tzatziki dip, strained yoghurt, grated cucumber, garlic and herbs €3.50

Τυροκαυτερή με φέτα και τσίλι  
Tirokafteri, feta and chilli €3.50

Πάπρικα με πιπεριές Φλωρίνης  
Paprika, Florini's peppers €3.50

Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα  
Melitzanosalata Agioritiki, aubergine dip €3.50

Φέτα με λαδορίγανη  
Feta with olive oil and oregano €4.50

Παραδοσιακή Ελληνική πίτα ημέρας  
Traditional Greek pie of the day €4.50

Κολοκυθοκεφτέδες τηγανητοί με γιαούρτι  
Kolokithokeftedes courgette fritters with strained yoghurt €6.50

Κεφαλοτύρι σαγανάκι με σύκο, μέλι και κανέλα  
Kefalotiri saganaki, pan-fried kefalotiri cheese with sautéed fig, honey and cinnamon €6.50

Μπουγιουρντί, φέτα ψητή, ντομάτα, πιπεριά  
Bougiourdi, feta, tomatoes cooked in a stoneware dish €6.50

Μανιτάρια σωτέ με χωριάτικο λουκάνικο και βαλσάμικο  
Sautéed mushrooms, traditional sausage and balsamic vinegar €6.50

Παραδοσιακό μπριάμ φούρνου με τυρί φέτα και λαχανικά  
Traditional briam, feta cheese and mixed vegetables €6.50

## ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ – HOT DISHES

|                                                                                                           |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Παραδοσιακός Ελληνικός μουσακάς<br>Traditional Greek mousakka                                             | €11.75           |
| Παραδοσιακό Ελληνικό παστίτσιο<br>Traditional Greek pastitsio                                             | €11.75           |
| Γεμιστά με μοσχαρίσιο κιμά και ρύζι<br>Stuffed Vegetables with beef<br>mince meat and rice                | €11.75           |
| Παραδοσιακές Κυπριακές ραβιόλες με χαλούμι<br>Traditional Cypriot Raviolis with halloumi                  | €11.75           |
| Μπούτι Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες<br>Oven Baked Chicken Leg with potatoes                            | €13.50           |
| Μοσχαράκι Κοκκινιστό με πουρέ μελιτζάνας<br>Beef Stew with aubergine purée                                | €15.50           |
| Αρνάκι Κοκκινιστό με παραδοσιακά<br>Κυπριακά ζυμαρικά<br>Lamb Tas Kebab with Cypriot<br>traditional pasta | €15.50           |
| Το Κότσι της Αυλής (αρνίσιο)<br>To Kotsi tis Avlis, lamb shank                                            | €19.50           |
| Καλαμαράκια τηγανητά (250γρ)<br>Crispy Fried Calamari (250g)                                              | €9.75            |
| Γαρίδες Σαγανάκι με φέτα, ντομάτα, μαϊντανό<br>Prawn Saganaki with feta, tomato and dill                  | €13.00           |
| Γαριδομακαρονάδα για ένα άτομο / for one<br>Pasta with prawns για δύο άτομα / for two                     | €17.00<br>€23.00 |

## ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ON THE CHARCOAL GRILL

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Σουτζουκάκια στη σχάρα με<br>ποτάτες τηγανητές<br>Grilled soutzoukakia with<br>crispy fried potatoes | €13.50 |
| Χοιρινή Μπριζόλα με πατάτες τηγανητές (300γρ)<br>Pork Chop with crispy fried potatoes (300g)         | €15.50 |
| Αρνίσια Παϊδάκια ½ kg<br>Lamb Chops                                                                  | €18.00 |
| Χταπόδι (200γρ)<br>Octopus (200g)                                                                    | €13.00 |
| Γαρίδες (6 κομ.)<br>Tiger Prawns (6pcs)                                                              | €19.00 |

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ – DESSERT

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Σπιτικό γλυκό με παγωτό Βανίλια<br>Gliko our homemade dessert<br>and vanilla ice cream | €6.00 |
| Βανίλια Παγωτό (ανά μπάλα)<br>Vanilla Ice Cream (per scoop)                            | €1.65 |

## ΠΙΑΤΕΛΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

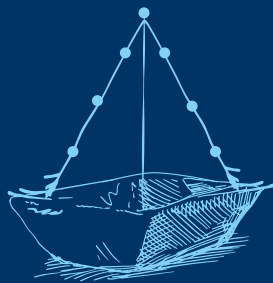
€15.00 ανά άτομο (τουλάχιστον δύο άτομα)

Χοιρινή πανσέτα στη σχάρα  
Αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα  
Κοτόπουλο στη σχάρα με λαδορίγανη  
Χοιρινό σουβλάκι με κρεμμύδι και μαϊντανό  
Τηγανητοί Κυπριακοί κεφτέδες με μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά  
Πατάτες τηγανητές με ρίγανη και τριμμένο κεφαλοτύρι

## MEAT PLATTER

€15.00 per person (minimum two people)

Pork pancetta on the grill  
Grilled lamb chops  
Grilled chicken with olive oil and oregano  
Pork souvlaki with onion and parsley  
Fried beef and pork Cypriot keftedes  
Fried potatoes with grated kefalotiri and oregano



## Μεζές – Meze



€22.00 ανά άτομο / per person

(τουλάχιστον δυο άτομα - minimum two people)

### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ελληνική πίτα και Κυπριακό χωριάτικο ψωμί με ελαιόλαδο και ρίγανη

Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελαιόλαδο

Τζατζίκι με γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και αρωματικά

Τυροκαυτερή με φέτα και τσίλι

Πάπρικα με πιπεριές Φλωρίνης

Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα

### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κεφαλοτύρι σαγανάκι με σύκο, μέλι και κανέλα

Κολοκυθοκεφτέδες τηγανητοί με γιαούρτι

Μπουγιουρντί, φέτα ψητή, ντομάτα, πιπεριά

Μανιτάρια σωτέ με χωριάτικο λουκάνικο και βαλσάμικο

Παραδοσιακό μπριάμ φούρνου με τυρί φέτα και λαχανικά

### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ & ΣΧΑΡΑΣ

Χοιρινή πανσέτα στη σχάρα

Κοτόπουλο στη σχάρα με λαδορίγανη

Χοιρινό σουβλάκι με κρεμμύδι και μαϊντανό

Αρνίσια παϊδάκια

Τηγανητοί Κυπριακοί κεφτέδες με μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά

Πατάτες τηγανητές με ρίγανη και τριμμένο κεφαλοτύρι

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Σπιτικό γλυκό με παγωτό Βανίλια

### COLD APPETIZERS

Greek pitta and Cypriot village bread with olive oil and oregano

“Choriatiki” village salad, tomatoes, cucumbers, black olives, onion, bell peppers, feta, olive oil

Tzatziki dip, strained yoghurt, grated cucumber, garlic and herbs

Tirokafteri, feta and chilli

Paprika, Florini's peppers

Melitzanosalata Agioritiki, aubergine dip

### HOT APPETIZERS

Kefalotiri saganaki, pan fried kefalotiri cheese with sautéed fig, honey and cinnamon

Kolokithokeftedes courgette fritters with strained yoghurt

Bouyiourdi, feta, tomatoes cooked in a stoneware dish

Sautéed mushrooms, traditional sausage and balsamic vinegar

Traditional briam, feta cheese and mixed vegetables

### HOT DISHES & GRILL

Pork pancetta on the grill

Grilled chicken with olive oil and oregano

Pork souvlaki with onion and parsley

Lamb chops

Fried beef and pork Cypriot keftedes

Crispy fried potatoes with grated kefalotiri and oregano

### DESSERT

Gliko our homemade dessert and vanilla ice cream