



taverna nissi

nissi beach resort



SALADS

SALATEN • ΣΑΛΑΤΕΣ

Chicken Caesar Salad €11.00

Green leaf salad with grilled chicken breast, Parmesan flakes and croutons with home-made Caesar dressing

Grüner Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Parmesan-Flocken und Croûtons mit hausgemachtem Caesardressing

Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο σχάρας, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και σπιτική σάλτσα του Καίσαρα

① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫ ☼

Added avocado / Mit Avokado / Με επιπλέον αβοκάντο €2.00

VG Avocado & Quinoa Salad €12.00

Green salad with avocado, quinoa, cherry tomatoes, pomegranate, carrots, goji berries and almond flakes served with an orange-maple syrup-mustard dressing

Grüner Salat mit Avocado, Quinoa, Kirschtomaten, Granatäpfel, Mohrrüben, Goji-Beeren und Mandelflocken serviert mit einem Dressing aus Apfelsinen, Ahornsirup und Senf

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, κινόα, ντοματίνια, ρόδι, καρότο, μούρα γκότζι και νιφάδες αμυγδάλου. Σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας με σιρόπι σφενδάμου και πορτοκάλι

① ⑥ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

V Greek Village Salad €8.50

Chunks of tomato, cucumber, green peppers, onion, Feta, olives and warm pita bread

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta und Oliven mit warmen Pita

Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με ντομάτες, αγγουράκια, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές και ζεστή πίτα.

VEGAN OPTION: with vegan feta/ mit Veganer Feta/ Με Βίγκαν φέτα

① ⑦

Prawns & Smoked Salmon Salad €16.00

Green leaf salad with marinated king prawns, smoked salmon, edamame beans, cherry tomatoes, cucumber, pickled ginger, wakame seaweed with a dill-mustard dressing

Grüner Blattsalat mit marinierte Riesengarnelen, Räucherlachs, Edamamebohnen, Kirschtomaten, Gurken, eingelegter Ingwer, Wakame Seealgen mit eine Dill-Senf dressing serviert

Πράσινα φύλλα σαλάτας με μαριναρισμένες μεγάλες γαρίδες, καπνιστό σολομό, φασόλια σόγιας ενταμάμε, ντοματίνια, αγγουράκι, τζιντζερ τουρσί, φύκια wakame. Σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας με άνηθο

② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫ ☼

SALAD BAR

€9.00

Salad buffet
Salatbuffet

Μπουφέ σαλάτων

SMALL PLATES

KLEINE TELLER • ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ

COLD • KALTE • ΚΡΥΑ

V Home-made Tzatziki €4.00

Yogurt dip with cucumber, garlic and dry mint Served with crispy pita

Dip aus Joghurt, Gurken, Knoblauch und Minze Serviert mit knusprigem Pita

Σπιτικό τζατζίκι με τραγανή πίτα ① ⑦

VG Home-made Hummus with Cumin €4.00

Chickpea and tahini dip flavoured with cumin and served with crispy pita

Hausgemachten Kichererbsen- und Tahini-Dip mit Kumin. Serviert mit knusprigem Pita

Σπιτικοί χούμοι με τραγανή πίτα ① ⑪

VG Home-made Fava with Rosemary €4.50

Yellow split pea purée with sun-dried tomato-rosemary pesto and drizzled with balsamic glaze. Served with crispy pita

Hausgemachtes gelbes Erbsenpüree mit sonnengetrockneter Tomaten-Rosmarinpesto und mit Balsamicoglasur beträufelt. Serviert mit knusprigem Pita

Σπιτική φάβα με πέστο λιαστής ντομάτας-δεντρολίβανου και βαλσαμικό γλάσο. Σερβίρεται με τραγανή πίτα

① ⑨ ⑫

Local Home-made Dips with Pita €8.50

Taramosalata, aubergine dip and tahini dip with crispy pita

Fischrogen-Dip, Auberginen-Dip und Sesam-Dip und mit knusprigem Pita

Σπιτική ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα και ταχίνι με τραγανή πίτα

① ④ ⑦ ⑪

V Goat Cheese and Avocado on Toasted Ciabatta €7.00

with honey-mustard dressing

Schafskäse und Avokado auf Ciabatta-Toast mit Honig-Senfsoße

Κατσικίσιο τυρί με αβοκάντο σε τόστ Τσιαμπάτα με σάλτσα από μέλι και μoustάρδα

① ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫

VG Falafel on Lebanese Bread €7.50

Baked falafel served with Fattoush salad and tahini on Lebanese bread

Gebackene Falafel mit Tahini-Dip. Mit Fattoush (ein libanesischer Brotsalat) und knusprigem libanesischem Brot serviert

Φαλάφελ στο φούρνο με ταχίνι. Σερβίρεται με σαλάτα Φατούς και τραγανή Λιβανέζικη πίτα

① ⑪

V Cyprus Village Side Salad - per person €4.00

Rocket, lettuce, tomato, cucumber, Feta and olives

Zypriotischer Bauernsalat als Beilage - Pro Person

Μικρή Κυπριακή σαλάτα - συνοδευτικό πιάτο - ανά άτομο

① ⑦

Healthy Prawn Bowl €8.50 with Home-made Orange Dressing

Quinoa covered with poached prawns, avocado, edamame beans, cucumber, radish, wakame seaweed and carrots

Garnelen Bowl mit Quinoa, Avocado, Edamamebohnen, Gurken, Rettich, Wakame Seealgen und Karotten mit einem hausgemachten Apfelsinendressing

Υγιεινό μπολ με γαρίδες, κινόα, αβοκάντο, φασόλια σόγιας ενταμάμε, αγγουράκι, ραπανάκι, φύκια wakame και καρότο σε σπιτική σάλτσα πορτοκαλιού

① ② ⑥ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ☼

HOT • WARME • ΖΕΣΤΑ

V Halloumi €5.00

Grilled Halloumi cheese with fig chutney

Gegrillter Halloumi mit Feigen-Chutney

Χαλλούμι σχάρας με τσάτνεϊ σύκου ① ⑦

VG Mediterranean Pita €5.50

Grilled pita bread with black olive tapenade topped with smoked aubergine, cherry tomatoes, artichoke hearts and Balsamic glaze

Gegrilltes Pitabrot mit Oliven-Tapenade, geräuchter Aubergine, Kirschtomaten, Artischocken und Balsamico Glaze

Πίτα στη σχάρα με πατέ μαύρης ελιάς, καπνιστή μελιτζάνα, ντοματίνια, καρδιές αγκινάρας και βαλσαμικό γλάσο

① ⑫

Crispy Calamari €7.00

Deep fried baby squid on a bed of salad leaves with lemon dressing

Frittierte Calamari auf Grüner Salat und Zitronendressing

Τηγανιτό καλαμαράκι με ποδαράκια σε πράσινα φύλλα σαλάτας και λαδολέμονο

① ⑭ ☼

Grilled Octopus €7.50

Grilled octopus with olive oil and lemon dressing

Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl und Zitrone

Χταποδάκι σχάρας με λαδολέμονο

⑭ ☼

Prawns Saganaki €9.00

Sautéed prawns with Feta in fresh tomatoes and oregano

Sautierte Garnelen mit Feta in frischen Tomaten und Origanum

Γαρίδες σοτέ με τυρί φέτα και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με ρίγανη

② ⑦ ⑫ ☼

Home-made Soup of the Day €5.00

Frische hausgemachte Suppe des Tages

Σπιτική σούπα ημέρας

FULL BUFFET LUNCH

VOLLES MITTAGSBUFFET
ΠΛΗΡΗΣ ΜΠΟΥΦΕΣ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

€18.00

Buffet with salads, hot dishes and desserts

Buffet mit Salat, warme Gerichte und Nachspeisen

Μπουφέ με σαλάτες, ζεστά πιάτα και επιδόρπια

PASTA

NUDELN • ΖΥΜΑΡΙΚΑ

V Casarecce alla Mediterranea €10.00

Sicilian twisted shape pasta with fresh tomato basil sauce, rocket and thick Parmesan flakes

Sizilianische gedrehte Nudeln mit frischer Tomaten-Basilikumsoße und dicke Parmesanflocken

Σικελιανό μακαρόνι Κασαρέτσε με φρέσκια σάλτσα ντομάτας – βασιλικού, ρόκα και χοντρές νιφάδες παρμεζάνας.

① ③ ⑦ ⑨ ⑫

Spaghetti Bolognese €10.50

Spaghetti with meat sauce

Spaghetti mit Hackfleischsoße

Σπαγγέτι Μπολονέζ

① ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑫

Penne with Chicken al Pesto €11.50

Penne with chicken in fresh pesto sauce

Penne mit Hähnchen in frischer Pestosoße

Πέννες με κοτόπουλο σε φρέσκια σάλτσα πέστο

① ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑫ ☼

V Raviolacci with Ricotta Cheese & Spinach €12.00

Large Ravioli with spinach and Ricotta served with tomato basil sauce and olive oil powder

Große Ravioli mit Ricotta und Spinat. Serviert mit Tomaten-Basilikumsoße und Olivenöl-Puder

Μεγάλες ραβιόλες με τυρί ρικότα και σπανάκι σε σάλτσα ντομάτας-βασιλικού και ελαιόλαδο

① ③ ⑦ ⑨ ⑫

Spaghetti with King Prawns €16.00

Spaghetti with king prawns in an aromatic fresh tomato sauce

Spaghetti mit Riesengarnelen in eine aromatische Tomatensoße

Σπαγγέτι με μεγάλες γαρίδες σε αρωματική σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

① ③ ⑦ ⑨ ⑫ ☼

FROM THE GRILL

VOM GRILL • ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Grilled Chicken Fillets
€11.50
With home-made BBQ sauce or Lavender Honey-mustard sauce
<i>Gegrillte Hähnchenfilets mit Hausgemachte B.B.Q. oder Lavendel-Honig-Senfsoße</i>
Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με σπιτική σάλτσα μπάρμπεκιου ή σάλτσα μουστάρδας με μέλι και λεβάντα
10 12
Grilled Pork Chop with Oregano and Lemon - 350gr
€14.00
<i>Gegrilltes Schweinekotelett mit Oregano und Zitrone</i>
Χοιρινή μπριζόλα με ρίγανη και λεμόνι
Premium Beef Burger with Home-made Pesto Mayonnaise with Balsamic Glaze
€14.00
Home-made premium beef burger with Mozzarella, prosciutto, lettuce, tomato, cucumber and home-made pesto mayonnaise with Balsamic glaze
<i>Hausgemachter Rindburger mit Mozzarella, Prosciutto, Salat, Tomaten, Gurken, hausgemachter Pesto-Mayonnaise und Balsamico Glaze</i>
Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι με Μοτσαρέλα, προσιούτο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι και σπιτική πέστο μαγιονέζα με βαλσαμικό γλάσο.
1 3 7 8 11 12



All grilled dishes are served with Mediterranean vegetables and French fries or sautéed new potatoes 7 or wild rice.

Alle gegrillten Gerichte werden mit mediterranem Gemüse und Pommes Frites oder frische sautierte Kartoffeln 7 oder Wildreis serviert.

Τα πιο πάνω φαγητά σερβίρονται με Μεσογειακά λαχανικά και πατάτες τηγανιτές ή φρέσκες πατάτες 7 σοτέ ή άγριο ρύζι.

ALLERGENS

ALLERGENE
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

- 1 Gluten | *Glutenhaltiges Getreide* | Γλουτένη
- 2 Crustaceans | *Krebstiere* | Οστρακοειδή
- 3 Egg | *Eier* | Αυγό
- 1 Fish | *Fische* | Ψάρια
- 5 Peanuts | *Erdnüsse* | Φιστίκια

FROM THE SEA

KÖSTLICHKETEN AUS DEM MEER • ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Golden Fried Calamari	€12.00	Grilled Sea Bass	€16.50
Deep fried baby squid		Served with Quinoa and Avocado Tabbouleh	
<i>Frittierter Calamari</i>		<i>Gegrillter Seebarsch mit Quinoa- und Avokado Tabbouleh serviert</i>	
Τηγανιτό καλαμαράκι με ποδαράκια		Λαυράκι στη σχάρα – συνοδεύεται με Ταμπουλέ από κινόα και αβοκάντο	
1 14		1 4 5 8 9 10 11	
Grilled Whole Calamari	€18.50	Grilled Tuna Steak	€16.50
Served with fava purée, lemon olive oil dressing		Served with Quinoa and Avocado Tabbouleh	
<i>Gegrillte ganze Calamari mit Favabohnenpüree und eine Olivenöl- und Zitronendressing</i>		<i>Gegrilltes Thunfischsteak mit Quinoa- und Avokado Tabbouleh</i>	
Καλαμάρι σχάρας, συνοδεύεται με φάβα και λαδολέμονο		Φιλέτο τόνου στη σχάρα – συνοδεύεται με Ταμπουλέ από κινόα και αβοκάντο	
9 14		1 4 5 8 9 10 11	
Grilled Octopus	€14.50	King Prawns sautéed in Ouzo-cream Sauce	€24.00
Served with fava purée, lemon olive oil dressing			
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Favabohnenpüree und eine Olivenöl- und Zitronendressing</i>		<i>Riesengarnelen in eine Ouzo-Sahnesoße sautiert</i>	
Χταπόδι σχάρας, συνοδεύεται με φάβα και λαδολέμονο		Μεγάλες γαρίδες σοτέ σε σάλτσα κρέμας με Ούζο	
9 14		2 7 12	
Grilled Salmon Fillet with Herbs Crust	€16.50	Seafood Basket	for 1 €20.00 for 2 €37.00
Served with quinoa and avocado tabbouleh		Grilled salmon, prawns, swordfish, octopus and fried calamari	
<i>Lachsfilet mit Kräuterkrust, gegrillt und mit Quinoa-und Avokado Tabbouleh serviert</i>		<i>Gegrillter Lachs, Garnelen, Schwertfisch, Tintenfisch, und frittierter Calamari</i>	
Σολομός φιλέτο με κρούστα μπαχαρικών στη σχάρα – συνοδεύεται με Ταμπουλέ από κινόα και αβοκάντο		Σολομός σχάρας, γαρίδες, ξιφίας, χταπόδι και τηγανιτό καλαμαράκι	
1 4 5 8 9 10 11		1 2 4 14	

All fish and seafood are served with olive oil and lemon dressing or Remoulade sauce 3 10 and fried potatoes or sautéed new potatoes 7 or wild rice 7 and Mediterranean vegetables.

Alle Fisch- und Meeresfrüchtegerichte werden mit Olivenöl und Zitronendressing oder Remoulade serviert 3 10, dazu als Beilage frittierte oder frische, sautierte Kartoffeln 7 oder Wildreis 7 und Mediterrane Gemüse.

Όλα τα θαλασσινά σερβίρονται με λαδολέμονο ή σάλτσα Ρεμουλάντ 3 10, πατάτες τηγανητές ή φρέσκες πατάτες 7 σοτέ ή άγριο ρύζι 7 και Μεσογειακά λαχανικά.

CYPRUS DISHES

ZYPRIOTISCHE GERICHTE
ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

Chicken & Wild Mushroom Orzotto	€14.00
Cornfed chicken served on orzotto with wild mushrooms and Halloumi	
<i>Maishähnchen serviert auf eine Wildpilze-Halloumi Orzotto</i>	
Κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής πάνω σε κριθαράκι με άγρια μανιτάρια και χαλλούμι	
1 3 7 9 12	
Moussaka	€10.00
Traditional dish. Layers of Mediterranean vegetables and mincemeat with Halloumi and mint, topped with Béchamel sauce. Served with a side salad village-style	
<i>Auf traditionelle Art. Schichten von Mediterrane Gemüse und Hackfleischsoße mit Halloumi und Minze und mit Béchamelsoße abgerundet. Bauernsalat als Beilage</i>	
Παραδοσιακός μουσακάς. Στρώσεις από λαχανικά, κιμάς, χαλλούμι με δυόσμο και σάλτσα Μπεςαμέλ. Σερβίρεται με μικρή χωριάτικη σαλάτα	
1 3 7 9 12	
V Vegetarian option Vegetarischer Alternative επιλογή	
1 6 8 9 10 11	
Chicken Souvlaki with Pita	€11.50
Served with French fries, salad and tzatziki or mustard-mayonnaise sauce	
<i>Hähnchenspieß mit Pita. Serviert mit Pommes frites, Salat, Tsatsiki oder Senfmayonnaise</i>	
Κοτόπουλο σουβλάκι με πίτα και πατάτες τηγανητές, σαλάτα και τζατζίκι ή σάλτσα μουστάρδα-μαγιονέζα	
1 3 7 10 12	
Lamb ‘Kleftiko’	€16.00
Traditional roasted lamb with roast potatoes and side salad village-style	
<i>Lammfleisch traditionell im Ofen gebacken mit Kartoffeln und Beilagensalat</i>	
Αρνί κλέφτικο με πατάτες και μικρή χωριάτικη σαλάτα	
9 12	

DESSERTS

NACHSPEISEN • ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Classic Panna Cotta with Berries	€5.00
Served on fresh raspberry sauce	
<i>Pannacotta mit frischer Himbeersoße serviert</i>	
Πανακότα, σερβίρεται με με φρέσκια σάλτσα από βατόμουρο	
1 7	
Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream	€5.00
<i>Lavakuchen aus Schokolade mit Vanilleeis serviert</i>	
Σοκολατίνα λάβα με παγωτό βανίλια	
1 3 6 7 8	
Strawberry Cheesecake	€5.00
Served with fresh strawberry sauce	
<i>Erdbeer-Käsekuchen mit frischer Erdbeersoße serviert</i>	
Τσίζκεικ φράουλας, σερβίρεται με φρέσκια σάλτσα από φράουλες	
1 3 6 7 8	
Seasonal Fresh Fruit Cuts - Platter for 2	€14.00
Served with chocolate and vanilla dips	
<i>Frische Früchte mit Schokoladen-Dip und Vanille-Dip serviert</i>	
Κομμένα εποχιακά φρέσκα φρούτα, σερβίρεται με ντίπς σοκολάτας και βανίλιας	
1 3 6 7 8	
VG VEGAN OPTION: without dips ohne Dips χωρίς ντιπς	
Ice Cream Selection - 3 scoops	€4.00
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Caramel Leche, Dark Chocolate, Frozen Yoghurt	
3 7 8	
Cheesecake 1 3 7 8 , Mint 3 6 7 8	
<i>Eis Ihrer Wahl - 3 Kugeln Vanille, Erdbeere, Schokolade, Karamell, dunkle Schokolade, gefrorener Joghurt</i>	
3 7 8	
<i>Käsekuchen 1 3 7 8 , Minze 3 6 7 8</i>	
Παγωτό της επιλογής σας - 3 μερίδες Βανίλια, Φράουλα, Σοκολάτα, Καραμέλα, Μαύρη Σοκολάτα, Παιούρτι	
3 7 8	
Τσίζκεικ 1 3 7 8 , Μέντα 3 6 7 8	