

Dear Guest,

We thank you for your support, which makes us able to do what we love.

Allergy statement:

Menu items may contain or come into contact with milk (dairy), eggs, fish, crustaceans, molluscs, tree nuts, peanuts, gluten (wheat/rye/oats/barley), soy, sesame, sulphur dioxide, celery, lupin & mustard.

For more information, please, speak with a manager.

Yours sincerely,
Uptown Square Team

Дорогой Гость,

мы благодарим Вас за Вашу поддержку,
которая позволяет нам заниматься любимым делом.

Информация об аллергенах:

Блюда в нашем меню могут содержать следующие аллергены или их следы: молоко, яйца, рыба, ракообразные, моллюски, орехи, арахис, глютен (пшеница/ржь/овес/ячмень), соя, кунжут, диоксид серы, сельдерей, люпин и горчица.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обращайтесь к нашему персоналу.

Команда Uptown Square

Live Lobster

Свежие Омары

From our water tank display

Выбирайте из нашего аквариума

Choose your lobster and how it's cooked

Способы приготовления:

per 100gr/гр. омара 12.00

Thermidor (Омар «Термидор»)

With mushrooms, in tarragon mustard creamy cheese sauce,
served on a bed of vegetable rice

Свежий омар с грибами, в горчично-сырном соусе с эстрагоном,
подается на рисе с овощами

per 100gr/гр. омара 12.00

Lobster pasta "Astakomakaronada" (Паста с омаром, по-гречески) per 100gr/гр. омара 13.00

Homemade pasta with fresh lobster, cherry tomatoes, basil, red wine,
baby rocket leaves and lobster bisque

Паста со свежим омаром, помидорами черри, красным вином, базиликом, петрушкой, листьями
рукколы и омаровым соусом

Lobster pasta "Astakomakaronada"
Паста с омаром, по-гречески



Catch of the Day

Улов Дня

Fresh fish from our counter display

(Свежая рыба из нашей холодильной витрины)

Prices are according to daily market rates, please ask your waiter
for further assistance

Пожалуйста, за ценами и информацией обращайтесь к официанту

Oysters and More

Устрицы и Другое

Raw / Сырые:

	1 Per piece / шт.	6 Per piece / шт.	12 Per piece /шт.
Tsarskaya No.2	5.50	31.00	62.00
Umami No.3	4.50	26.00	49.00
Fine de Claire No.3	3.50	19.50	39.00

All of the above are served on crushed ice with lemon, ponzu and shallot vinaigrette

Подаются на дробленом льду с лимоном и соусом понзу с луком шалот

Bluefin tuna tartar (Тартар из тунца)

22.50

Bluefin tuna with creamy avocado, spring onion, fresh lime zest, seaweed, orange tobiko caviar and ponzu sauce

Подается с авокадо, зеленым луком, свежей цедрой лайма, водорослями, оранжевой икрой тобико, соусом понзу

Salmon carpaccio (Карпаччо из лосося)

14.80

Served with avocado and ponzu dressing

Подается с авокадо и соусом понзу



Salmon carpaccio
Карпаччо из лосося

Salads

Салаты

Greek salad (Греческий)

12.80

Tomatoes, cucumbers, sweet peppers, red onions, olives, feta, capers and oregano vinaigrette

Помидоры, огурцы, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фета, каперсы и соус с орегано

Fattoush salad (Фатуш)

14.80

Selection of fresh greens, tomatoes, cucumbers, red radish, red onions, turnip, fresh mint, fresh parsley, grilled halloumi and crispy pita with pomegranate vinaigrette

Свежая зелень, помидоры, огурцы, красный редис, красный лук, репа, свежая мятта, халуми на гриле, петрушка и хрустящие хлебцы пита. Подается с гранатовым соусом

Dakos salad (С греческими сухарями дакос)

13.80

Cherry tomatoes, tomato concasse, red onion, black olives, parsley, xynomizithra cheese, oregano, capers and dakos rusk with olive oil and vinegar dressing

Помидоры черри, томатный конкассе, красный лук, маслины, петрушка, сыр ксиномизитра, орегано, каперсы и сухари дакос с оливковым маслом и уксусной заправкой

Chicken & bacon Caesar salad

14.80

(«Цезарь» с курицей и беконом)

Crispy lettuce leaves topped with grilled chicken strips, crispy bacon crumbs, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом "Цезарь"

Citrus quinoa salad (Цитрусовая киноа)

14.60

Garden greens, orange, grapefruit, pomegranate, mango, strawberries, cherry tomatoes, avocado, sunflower & pumpkin seeds, boiled quinoa, grated feta cheese & honey, lemon mustard dressing

Садовая зелень, апельсин, грейпфрут, гранат, манго, клубника, помидоры черри, авокадо, семена подсолнечника и тыквы, отварная киноа, тертый сыр фета с медом, заправлен лимонно-горчичным соусом

Seafood salad (С морепродуктами)

27.60

Mixed lettuce leaves, rocket, spinach, sea asparagus, sea fennel, parsley, cherry tomatoes, crispy capers, pickled red onion, green olives with sautéed calamari, octopus and baby wild prawns, topped with fried prawns and steamed mussels. Lime & orange vinaigrette

Листья салата, руккола, шпинат, морская спаржа, морской фенхель, петрушка, помидоры черри, хрустящие каперсы, маринованный красный лук, зеленые оливки с обжаренными кальмарами, осьминогами и дикими молодыми креветками. Салат украшен жареными креветками и мидиями на пару, заправлен соусом из лайма и апельсина

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Soups

Супы

Greek fish soup (Греческий рыбный суп «Какавья»)

19.80

Fish soup with seabass fillet, black mussels, prawns, clams, cockles, vegetables, fresh cream, green herbs and garlic crostini

Рыбный суп с филе морского окуня, черными мидиями, креветками, моллюсками, овощами, свежими сливками, зеленью и чесночными сухариками

Chicken & mushroom (Куриный с грибами)

8.40

Creamy chicken with mushrooms / Сливочный суп с курицей и грибами

Borsch (Борщ)

8.90

Beetroot, cabbage, carrots and beef, in a rich beef broth, with sour cream

С говядиной, на насыщенном говяжьем бульоне, со свеклой, капустой и морковью. Подается со сметаной и укропом

Cold Starters

Холодные Закуски

Burrata cheese (Сыр буррата)

15.80

Served on cherry tomatoes, tomato chutney, garnished with herb oil, herb powder and balsamic pearls

Сыр буррата со специями, подается на помидорах черри, томатном чатни, украшен бальзамическим жемчугом

Assorted marinated fish (Ассорти из маринованной рыбы) 13.80

Octopus, smoked sardines, smoked mackerel, cod fish, gavros and sea bass fillet, served with baby rocket, fennel, semi-dried tomatoes, capers, chili pepper, spring onion

Ломтики осьминога, копчёной сардины, трески, филе скумбрии и морского окуня, подаются с молодыми листьями рукколы, фенхелем, полуувяленными помидорами, капресами, перцем чили и зеленым луком

Gavros (Рыба Гаврос)

7.80

Marinated anchovies served with saffron potatoes, spring onion, semi-dried tomatoes, rocket leaves and capers

Маринованный гаврос с шафрановым картофелем, зеленым луком, полуувяленными помидорами черри, листьями рукколы и капресами

Marinated octopus (Маринованный осьминог)

15.80

Served with virgin olive oil, capers, chili pepper and oregano

Подается с оливковым маслом, капресами, перцем чили и орегано

Sea bass fillet (Филе морского окуня)

9.70

Served with baby rocket, fennel, semi-dried tomatoes, capers, chili pepper

Подается с молодыми листьями рукколы, фенхелем, полуувяленными помидорами черри, капресами и перцем чили

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Hot Starters

Горячие Закуски

Grilled mushrooms (Грибы)

With fresh herbs, served on garlic bread

7.60

Грибы-гриль со свежей зеленью, подаются на чесночном хлебе

Baked stuffed aubergine (Запеченный баклажан)

With florina red peppers, garlic, feta cheese, served with tomato confit, rocket leaves, onions, cherry tomatoes and Lebanese pita

7.90

С красным перцем флорина, чесноком, сыром фета, томатным соусом, помидорами черри, луком и листьями рукколы с Ливанской лепешкой

Mitilinis saganaki (Сыр Греческий)

Deep-fried Greek cheese with cherry tomatoes, rocket leaves and balsamic dressing

7.90

Греческий сыр, обжаренный во фритюре, подаётся с помидорами черри, рукколой и бальзамической заправкой

Grilled halloumi (Халуми на гриле)

Village halloumi cheese, served with rocket leaves, tomatoes and spring onions, tossed in balsamic dressing, served on crispy lebanese pita

10.80

Деревенский сыр халуми подаётся с листьями рукколы, помидорами и зелёным луком, в бальзамическом соусе, на хрустящей ливанской пите

Baby wild prawns (Дикие молодые креветки)

Peeled and fried, served with Aji Amarillo sauce (spicy yellow pepper)

16.50

Очищенные и обжаренные, подаются с пикантным соусом из желтого перца

Crispy fried prawns (Хрустящие жареные креветки)

Baby prawns (in the shell), served with spicy Sriracha (creamy chili sauce) on the side

12.80

Молодые креветки (неочищенные), подаются с пикантным соусом Сирача (отдельно)



Mussels
Мидии

Atherina (Рыбка атерина) 10.80

Small crispy fried atherina fish with Sriracha (creamy chili sauce) on the side

Мелкая, хрустящая, обжаренная атерина, подается с пикантным соусом Сирача (отдельно)

Calamari (Кальмары) 18.90

Crispy fried, served with tartar sauce

Обжаренные, хрустящие кальмары, подаются с соусом тартар

Mussels (Мидии)

Steamed and served with a choice of sauce:

Приготовлены на пару, подаются с соусом на Ваш выбор:

· *white wine with ouzo, cherry tomatoes & fennel* 250gr 16.80 500gr 29.60

· белое вино с помидорами черри, узо и фенхелем

· *arrabbiatta with smoked paprika* 250gr 16.80 500gr 29.60

· арабьета с копчёной паприкой

· *champagne with fresh cream, spinach & tarragon* 250gr 19.80 500gr 35.50

· шампанское со свежими сливками, шпинатом и эстрагоном

Prawn saganaki (Саганаки с креветками) 19.60

Prawns in tomato sauce flavoured with ouzo and feta cheese

Креветки в томатном соусе с узо и сыром фета

Octopus 230gr. (Осьминог) 29.80

Grilled, served with virgin olive oil mixed with tomato, pickled cucumber, capers, parsley, lemon and oregano

Приготовлен на гриле, подается с соусом из оливкового масла, помидоров, маринованных огурцов, каперсов, петрушек, лимона и орегано (230гр.)

The ultimate nachos (Начос) 16.80

Tortilla chips with chili sauce, topped with melted cheese. Served with sour cream, guacamole and chili dips

Кукурузные чипсы начос прослоенные плавленым сыром и соусом чили, подаются с тремя соусами: сметанным, чили и гуакамоле



Crispy fried prawns
Хрустящие жареные креветки

Seafood

Морепродукты

Paella (Паэлья)

48.00

Seafood paella with prawns, clams, mussels, octopus and calamari cooked in its own juices with saffron and rice

Приготовлена со свежайшими морепродуктами - креветками, мидиями, осьминогом и кальмаром в собственном соку, с шафраном и рисом

Sea bass (Морской окунь)

28.80

Two pan roasted seabass fillets, served with new potatoes, green asparagus, red onions, semi-dried tomatoes, parsley, and lemon confit vinaigrette

Обжаренное филе морского окуня, подаётся с молодым картофелем, зеленой спаржей, красным луком, полувялеными помидорами, петрушкой и лимонным соусом

Salmon (Лосось)

28.60

Grilled fresh Atlantic salmon with skin, with avocado and coriander relish, served with vegetable rice with steamed vegetables

Свежий Атлантический лосось со шкуркой, приготовленный на гриле, подается на рисе с овощами, с овощами на пару, а так же с релишем из авокадо и кориандра

Octopus 230 gr. (Осьминог)

31.80

Grilled octopus with virgin olive oil, lemon and oregano, served with "country" potatoes and side salad

Приготовлен на гриле с оливковым маслом, лимоном и орегано, подается с картофелем по-деревенски и салатом (230 гр.)

Stuffed calamari (Кальмар фаршированный)

25.80

Grilled calamari with feta cheese on tomato coulis, served with vegetable rice

Кальмар на гриле с сыром фета и томатным соусом, подаётся с овощным рисом

Calamari (Кальмар)

19.70

Crispy fried, served with French fries, salad and tartar sauce

Обжаренные, хрустящие кусочки кальмара подаются с картофелем фри, салатом и соусом тартар



**Paella
Паэлья**

Meat

Мясо

Beef tenderloin 250 gr. (Стейк из говяжьей вырезки)

39.80

Grilled to perfection fresh Black Angus steak, served with country potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side

250 гр. стейк из премиальной говядины Блэк Ангус готовится на гриле, подается с картофелем по-деревенски, кукурузой в початке, овощами гриль и соусом барбекю

Rib-eye steak 300 gr. (Стейк рибай)

39.80

Fresh Black Angus rib-eye steak, served with country potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side

300 гр. свежий стейк Блэк Ангус Рибай, готовится на гриле, подается с картофелем по-деревенски, кукурузой в початке, овощами гриль и соусом барбекю

Lamb chops 350 gr. (Отбивные из баранины)

37.50

Grilled Welsh lamb chops with herbs, served with country potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ or mint sauce on the side

350 гр. бараньи отбивные на гриле, с зеленью, подаются с картофелем по-деревенски, кукурузой в початке и овощами-гриль. А так же с мятным соусом или барбекю, на Ваш выбор

Chicken-Курица

Chicken fillet (Филе)

15.80

Grilled chicken fillet served with fresh country potatoes and grilled vegetables. BBQ sauce on the side

Готовится на гриле, подается с картофелем по-деревенски, овощами гриль и сосусом барбекю

Chicken oriental style (Курица по-восточному)

16.50

Skewered marinated chicken, served on a bed of vegetable rice with fresh green salad, parmesan cheese flakes and sour cream

Шашлык из маринованной курицы, подаётся с овощным рисом и свежим зелёным салатом с пармезановой стружкой и сметаной

Grilled chicken legs (Куриные ножки на шампуре)

16.50

Marinated boneless chicken legs with homemade spices, served with fresh country potatoes, grilled vegetables and tzatziki dip

Маринованные куриные ножки (без кости) с приправами, обжариваются на гриле, подаются с картофелем по-деревенски, овощами гриль и соусом цацики

Pork-Свинина

Pork chop (Свиная отбивная)

18.70

Grilled in Josper oven with our homemade spices, served with country potatoes, corn on the cob, grilled vegetables and BBQ sauce

Обжаренная на гриле Josper с домашними специями, подаётся со свежим картофелем по-деревенски, кукурузой в початке, овощами-гриль и соусом барбекю

Mongolian pork chop (Свиная отбивная по-Монгольски)

22.80

Tender pork chop marinated in Mongolian influenced sauce, served with country potatoes, grilled vegetables and Chinese mustard sauce

Нежная свинья отбивная в монгольском маринаде, подается с картофелем по-деревенски, овощами-гриль и китайским горчичным соусом

Fresh Homemade Pasta

Свежая домашняя паста

Lobster pasta Greek style "Astakomakaronada" per 100 gr/гр. омар 13.00
(Паста с омаром, по-гречески)

Homemade pasta with fresh lobster, cherry tomatoes, basil, red wine, baby rocket leaves and lobster bisque

Паста со свежим омаром, помидорами черри, красным вином, базиликом, петрушкой, листьями рукколы и омаровым соусом

Black linguine with seafood

29.80

(Черные лингвини с морепродуктами)

Cooked with octopus, prawns, calamari, mussels, with sea urchin creamy sauce

Готовятся с осьминогом, креветками, кальмарами и мидиями

в сливочном соусе с морским ежом

Prawn pasta (Паста с креветками)

25.80

Pasta with king prawns, cherry tomatoes, baby mushrooms, fresh basil in homemade sauce (bisque, Napolitana, white wine and pesto), topped with parmesan cheese flakes and fresh parsley

Паста с королевскими креветками, помидорами черри, молодыми шампиньонами, свежим базиликом в домашнем соусе (биск, неаполитана, белое вино и песто), подается под хлопьями пармезана со свежей петрушкой

Chicken and mushrooms (С курицей и грибами)

15.80

Tagliatelle with chicken and mushrooms, in mushroom stock sauce, with pine kernels, topped with raw chopped broccoli

Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленым брокколи

Spaghetti with sauce (Спагетти под соусом)

13.80

Bolognese or Napolitana or Carbonara

Соус на выбор: Болонезе / Наполитана / Карбонара

Meat pelmeni (Пельмени мясные)

10.80

Dumplings filled with minced pork and beef, served with sour cream

С начинкой из свинины и говядины, подаются со сметаной

Black linguine with seafood

Черные лингвини с морепродуктами



Risotto

Ризотто

Seafood risotto (С морепродуктами)

24.50

With prawns, calamari, octopus, mussels, flavoured with sea urchin creamy sauce, served with baby rocket leaves and parmesan cheese flakes

С креветками, кальмарами, осьминогом, мидиями, сливочным соусом с добавлением пасты морского ежа, подаётся с листьями рукколы и пармезановой стружкой

Black ink risotto (Чёрное ризотто)

21.80

Served with grilled cuttlefish, calamari, parmesan flakes, chives, dill, fennel, tomato confit, creamy ouzo sauce

Подается с каракатицей и кальмарами гриль, хлопьями пармезана, чесноком, укропом, фенхелем, томатным конфи и сливочным соусом с узо

Dips

Соусы - Дипы

"Agioritiki" (Баклажановый соус)

5.80

Aubergine dip with red peppers, a pinch of garlic and Greek sour cheese xinomizithra

Баклажановый соус-дип с добавлением красного перца, чеснока и Греческого кислого сыра

"Tirokafteri" (Сырный соус)

6.80

Spicy paste made with Greek feta cheese, Florina pepper and chili

Пикантный соус с греческим сыром фета, перцем Флорина и чили

White "taramas" (Белый тарамас)

6.80

Fish roe dip

Соус-дип из рыбьей икры

"Tzatziki" (Цацики)

5.80

Yoghurt dip with cucumber & garlic

Соус-дип из йогурта и огурцов, с чесноком

"Tahini" (Тахини)

5.80

Sesame seed paste with lemon and garlic

Кунжутная паста с лимоном и чесноком

"Hummus" (Хумус)

5.80

Chickpeas pureed and blended with tahini paste, garlic, cumin, lemon, espelette pepper and olive oil

Пюре из нута с пастой тахини, чесноком, тмином, лимоном, эспелетским перцем и оливковым маслом

Assorted Greek dips (Ассорти)

13.80

Tzatziki, tyrokafteri, melitzanosalata and taramosalata

Цацики, сырный соус, баклажановый и тарамас

All of the above are served with pita bread.

Вышеуказанные блюда подаются с хлебцами пита

Sandwiches

Сэндвичи

COLD SANDWICHES (холодные)

Veggie sandwich (Вегетарианский)

Hummus, aubergine dip, tomatoes, grilled vegetables marinated in balsamic dressing with sesame seeds, in traditional multi-grain baguette, served with side salad

10.60

Хумус, соус из баклажанов, помидоры, овощи-гриль в бальзамической заправке, с кунжутом, в традиционном мультизерновом багете, подается с небольшим салатом

Tuna sandwich (С тунцом)

Tuna with peppers, sweet corn, spring onion, mayonnaise, pickled cucumber, celery, lettuce and tomatoes, in panini bread served with coleslaw & lettuce salad

11.80

Тунец с перцем, сладкой кукурузой, зеленым луком, майонезом, маринованным огурцом, сельдереем, листьями салата, помидором, в хлебе панини, подается с листьями салата с коласлоу

Chicken Caesar sandwich («Цезарь» с курицей)

11.80

Grilled chicken with crispy bacon crumbs, tomato confit and caesar dressing in ciabbata bread, served with small Caesar salad

Курица-гриль с хрустящей крошкой бекона, томатным конфи и соусом Цезарь в чиаббате, подается с небольшим салатом Цезарь

HOT SANDWICHES (горячие)

Ham & cheese (С сыром и ветчиной)

10.50

Prosciutto cotto and emmental with tomato and lettuce, in panini bread

Ветчина прошутто котто и сыр эмменталь с помидорами и листьями салата, в хлебе панини

Halloumi & lountza (С сыром и свининой)

12.80

Halloumi and lountza with tomato and lettuce, in panini bread

Халуми и ветчина, с помидорами и листьями салата, в хлебе панини

Steak & cheese (Стейк с сыром)

21.50

Strips of fresh Angus beef sautéed with peppers, onions, chimichuri sauce, topped with melted cheddar cheese, pico de gallo, in traditional white baguette

Ломтики свежей говядины Ангус, обжаренные с перцем, луком, соусом чимичури, под плавленым сыром чеддер и пико-де-гайо, в традиционном белом багете

Chicken wrap (С курицей)

13.80

Grilled chicken fillet in Lebanese pita bread with lettuce, tomato, cucumber, sweet peppers, melted cheddar cheese, sour cream and guacamole

Куриное филе, обжаренное на гриле, огурец, помидор, листья салата, сладкий перец, сыр чеддер, со сметаной и гуакамоле, в ливанской хлебной лепешке

Hot Sandwiches are served with coleslaw and French fries
Горячие сэндвичи подаются с картофелем фри и салатом коласлоу

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Burgers

Бургеры

US Black Angus beef burger 250 gr. (Американский)

19.80

USDA Black Angus beef burger (250 гр.) with tomato, lettuce and cheddar cheese, served with onion rings, potato wedges, honey mustard sauce and coleslaw

Бургер из Американской говядины Черный Ангус, с помидором, листиком салата и сыром чеддер, подается с луковыми кольцами обжаренными в тесте, жареными картофельными дольками, медово-горчичным соусом и салатом колслоу

Cheeseburger 200 gr. (С сыром)

16.50

USDA Black Angus beef burger with lettuce and cheese, served with French fries and coleslaw

Бургер из говядины Черный Ангус (USDA) с сыром и листиком салата, подается с картофелем фри и салатом колслоу

Chicken fillet burger (С куриным филе)

16.50

With lettuce, cheddar cheese and tomato, served with French fries and coleslaw

Куриное филе обжаренное на гриле, с листиком салата, сыром чеддер и помидором, подается с картофелем фри и салатом колслоу

Prawn lover burger (С креветками)

19.50

Homemade prawn patty served with lettuce, tomato confit, sautéed prawns with lobster bisque, crispy bacon crumbs, avocado, bearnaise and creamy spicy sriracha sauce. Served with mixed potato crisps

Домашний бургер из креветок с листьями салата и помидорами конфи, а так же с обжаренными креветками с омарным соусом, с хрустящей крошкой бекона, с соусами барнез и пикантным сливочным соусом. Подается с картофельными чипсами

Veggie burger (Вегетарианский)

13.80

Homemade vegetable patty, avocado, rocket with balsamic dressing, tomato confit, pepper chutney with creamy spicy sriracha sauce.

Served with mixed potato crisps

Овощной бургер домашнего приготовления с авокадо, рукколой, бальзамическим соусом, томатным конфи, чатни из перца и пикантным сливочным соусом. Подается с картофельными чипсами



Prawn lover burger
Бургер с креветками

Extra Sides

Гарниры

Steamed mixed vegetables (Овощи на пару)	4.60
Fries (Картофель фри)	5.30
Wedges (Жареные картофельные дольки)	5.30
Jacket potato (Картофель в мундире)	3.80
Mashed potato (Картофельное пюре)	5.80
Baby potatoes (Молодой картофель)	4.20
Vegetable rice (Рис с овощами)	4.50

Kids Menu

Детское Меню

Spaghetti with sauce (Спагетти под соусом)	8.40
<i>Bolognaisse or Napolitana or Carbonara</i>	
Соус на выбор: Болонезе / Наполитана / Карбонара	
Chicken nuggets (Куриные наггетсы)	6.90
<i>Served with fries</i>	
С картофелем фри	
Chicken goujons 3 pcs (Курица «Гужон»)	8.60
<i>Homemade goujons, battered and fried, served with fries & honey mustard dip</i>	
Обжаренные, хрустящие кусочки куриного филе, с картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом	
Kids ham & cheese pizza (Пицца)	7.80
С ветчиной и сыром	
Cheeseburger (Чизбургер)	10.80
<i>Served with fries</i>	
С картофелем фри	
Chicken kebab (Куриный шашлык)	8.90
<i>Served with fries</i>	
С картофелем фри	
Clear broth vegetable soup	6.90
Овощной суп на прозрачном бульоне	

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Desserts

Десерты

Machalepi (Махалепи) *seasonal/сезонное 5.80
Served with triantafileo (Rose flavour) ice cream
Подается с мороженым со вкусом лепестков роз

Chocolate fondant (Шоколадный фондант) 7.80
Chocolate fondant filled with praline ganache. Served with vanilla ice cream and strawberry sauce on almond crumble
Шоколадный фондант с начинкой из пралине ганаш, подается с ванильным мороженым и клубничным сиропом, на миндальной основе

Apple crumble (Яблочный пирог) 7.90
Warm apple crumble with a layer of pistachio paste, cinnamon and almonds.
Served with vanilla ice cream
Тёплый яблочный пирог с прослойкой из фисташек, корицы и миндальных орехов, подается с ванильным мороженым

Blueberry cheese cake (Черничный чизкейк) 7.50
Made of blackcurrant cream and topped with blueberry sauce
Нежный чизкейк из крема с черной смородиной и черничным вареньем

Medovik (Медовик) 7.80
Traditional Russian cake with dolce latte cream, served with sour berries sorbet on almond crumble
Традиционный медовик на миндальной основе, подается с сорбетом из кислых ягод

Fruit platter (Ассорти из свежих фруктов) 9.50
Freshly cut seasonal fruits
Сезонные фрукты

Chocolate fudge cake (Шоколадный торт с помадкой) 7.50
Layered with milk chocolate cremeux, salted caramel, crunchy almond and hazelnut praline. Served with ice cream
С кремом из молочного шоколада, соленой карамелью, хрустящим миндалем и ореховым пралине. Подается с мороженым

Creamy Lebanese mahalepi (Сливочный ливанский махалепи) 6.50
Served with traditional orange pie and crushed pistachios
Подается с традиционным апельсиновым пирогом и дроблеными фисташками

Waffles

Вафли

Chocolate wonderland («Шоколадная страна чудес») 11.80
Waffle served with Nutella, crunchy biscuits, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce
Подается с нутеллой, хрустящим печеньем, ванильным мороженым, взбитыми сливками и шоколадным сиропом

Strawberry fantasy ("Клубничная фантазия") 12.80
Waffle served with strawberries, vanilla ice cream, whipped fresh cream, roasted almonds and white chocolate
Подается с клубникой, ванильным мороженым, сливками, поджаренным миндалем и белым шоколадным сиропом

Waffle bites (Вафли) 12.80
Served with Nutella, crunchy biscuits, roasted hazelnuts, fresh strawberries, chocolate pearls, whipped cream, vanilla ice cream and chocolate sauce
Подаются с нутеллой, хрустящим печеньем, жареным фундуком, свежей клубникой, шоколадным жемчугом, взбитыми сливками, ванильным мороженым и шоколадным соусом

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Ice Creams

Мороженое

**Homemade Ice Cream
Домашнего приготовления**

per scoop /за шарик 2.90

Choose your flavor / На любой вкус:

- Vanilla (Ванильное)
- Chocolate (Шоколадное)
- Strawberry (Клубничное)
- Yoghurt ice cream with forest fruits (Из йогурта с лесными ягодами)
- Peanut and caramel (Арахис с карамелью)
- Banana (Банановое)
- Lemon sorbet (Лимонный сорбет)
- Mango sorbet (Сорбет из манго)
- Rose sorbet (Сорбет из лепестков роз)
- Sour berries sorbet (Сорбет из кислых ягод)

Toppings (Дополнительно):

- Chocolate sauce (Шоколадный сироп)
- Toffee sauce (Сироп тоффи)
- Strawberry sauce (Клубничный сироп)
- Roasted almonds (Обжаренный миндаль)
- Whipped cream (Взбитые сливки)
- Biscuits (Печенье)



Coffees and Beverages

Hot Coffees

Espresso Single	3.50
Espresso Double	4.50
Espresso Macchiato Single	3.90
Espresso Macchiato Double	4.80
Cyprus Coffee Single	3.20
Cyprus Coffee Double	3.80
Cappuccino Single	4.50
Cappuccino Double	5.50
Latte	4.70
Americano	3.90
Filter Coffee	3.90
Nescafé	3.70
Mocha Coffee	4.70
Irish Coffee	6.50

Cold Coffees

Frappé	4.00
Iced Latte	4.80
Iced Americano	4.60
Freddo Espresso	4.70
Iced Mocha	4.90
Freddo Cappuccino	4.90

Coffee Shakes

Cookies & Cream	4.80
Sticky Toffee Caramel	4.80
Mocha	4.80

Hot Chocolates

Dark / White	4.60
--------------	------

Teas

Green, Jasmine, Chamomile	3.50
Mint, Wild Berries, English breakfast	
Earl grey	

Loose Teas

Fresh Mint	3.60
Flying Dragon	4.00

Milkshakes

Vanilla, Banana, Chocolate, Strawberry

Fresh Juices

Orange	6.00
Apple	6.00
Carrot	6.00
Pomegranate	6.50

Granitas

Flavors of the day 3.90

Healthy Smoothies

Hemp superfood 8.50
Banana, kiwi, avocado, green apple, hemp

Green Spirulina Powerhouse 8.90
Pineapple, mango, green apple, ginger, spinach, cucumber, spirulina, goji berries

Soft Drinks

Soft Drinks 25cl 3.50
(Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)

Fruit Juice 35cl 3.80
Mineral Water 50cl 1.95
Mineral Water 100cl 2.95
S. Pellegrino Sparkling Water 25cl 3.40
S. Pellegrino Sparkling Water 75cl 4.90
FUZE Iced Tea (Lemon, Peach) 33cl 3.60
Energy Drink (Shark, Red bull) 25cl 4.50

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Cocktails

Frozen Daigui	9.00
Flor de Cana Rum, Lemon juice, Sugar syrup, Flavor of your choice (Lemon, Strawberry, Pasion fruit, mango)	
Sex on the beach	9.00
Vodka, Peach Schnaps, Cranberry juice	
Bellini or Mimosa	9.00
Sparkling wine with peach juice or orange juice	
Red Sangria	7.50
Red wine with apple juice, mixed fresh fruit	
Mojito	9.00
Flor de Cana Rum, sugar and lime, aromatised with mint and fizzed up with soda water	
Lemonade Momo	9.00
Vodka shaken with cucumber and fresh lemonade, topped up with soda.	
Aperol Spritz	9.00
Aperol, Prosecco and soda in the most classic aperitif combination	
Hugo	9.00
Elderflower liqueur, lime, mint and Prosecco	
Passion Fruit Splash	9.00
Flor de Cana Rum over fresh lime juice and passion fruit puree	
Paloma	9.00
The most refreshing Mexican cocktail. Jose Cuervo Tradicional Reposado, fresh lime juice and pink grapefruit soda	
Bay Breeze	9.00
Flor de Cana Rum with banana puree, pineapple juice, yoghurt and honey	
Berry Seduction	9.00
Vodka with raspberry puree, cranberry juice and fresh berries	

Spirits

Scotch Whisky (5cl)

Blended

Johnnie Walker Red	6.00
J&B Rare	6.00
Famous Grouse	6.00

Premium Blended

Johnnie Walker Black Label	8.00
Chivas Regal 12 Year Old	8.00
Chivas Regal 18 Year Old	13.00
Chivas Royal Salut 21 Year Old	26.00

Single Malt (5cl)

Glenfiddich 12 Year Old	8.50
The Macallan 12 Year Old	14.00
Glenmorangie 10 Years Old Original	9.00
Talisker	9.00
Laphroig 10 Year Old	8.00

American Whiskey (5cl)

Jack Daniels	7.00
Jameson	6.50

Irish Whiskey (5cl)

Flor de Cana	6.00
Havana Club 3 Anos	6.00
Bacardi Blanco	6.00
Bacardi Black	7.00
Ron Zacapa 23	10.00
Captain Morgan	6.00
Captain Morgan Spiced	6.00
Pitu	6.00
Havana Anejo 7 Anos	8.00

Rum (5cl)

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Tequila (5cl)

Blanco

Jose Cuervo Especial Silver	6.00
Patron silver	9.00
Don Julio Gold	9.00

Cognac (5cl)

Hennessy VS	10.00
Hennessy VSOP	13.00
Hennessy XO	24.00

Reposado

Jose Cuervo Especial Gold	6.00
Don Julio Gold	9.00

Brandy (5cl)

Metaxa 5*	7.00
Metaxa 7*	8.00
Five Kings XO	7.00

Gin (5cl)

Bombay Sapphire	6.00
Gordon's	6.00
Gordon's Pink	6.00
Tanqueray	6.50

Liqueur (5cl)

Mastiha	6.00
Baileys	6.00
Disaronno Amaretto	6.00
Cointreau	6.00
Malibu	6.00
Sambuca	6.00
Grand Marnier	6.00
Aperol	6.00
Campari	6.00
Limoncello	6.00
Kahlua	6.00
Tia Maria	6.00

Vodka (5cl)

Regular

Smirnoff	6.00
Smirnoff North	6.00
Stolichnaya	6.00
Absolut	6.00
Ursus	6.00
Russian Standard	6.00

Aperitif and Digestif (5cl)

Martini (Bianco, Dry, Rosso, Rosato)	6.00
Fernet Branca	6.00
Pernod	6.00
Jagermeister	6.00
Grappa Lugana Zenato	6.00
Dolin Blanco	6.00

Vodka (5cl)

Premium

Beluga Noble	10.00
Grey Goose	9.00
Belvedere	9.00
Ciroc	9.00

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Beers

Bottle (33cl)

Carlsberg	4.50
Keo (local beer)	4.50
Heineken	5.50
Corona	5.50
Carlsberg (alcohol free)	4.50

Rtds and Ciders

Smirnoff Ice	5.50
Somersby Apple	5.50
Kopparberg Strawberry Lime	5.50
Somersby Blackberry	5.50

Bottled Spirits

Draft

25cl

50cl

Carlsberg	3.50	5.00	Zivania	5cl	4.50
Keo	3.50	5.00	Plomari	5cl	5.00
Stella Artois	4.20	6.50	Plomari	20cl	17.00
Heineken	4.20	6.50	Ouzo Babatzim 20cl	19.00	
Hoegaarden	4.50	7.50	Tsipouro Babatzim 20cl	17.00	

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Wine List

By the glass

Sparkling

Prosecco Brut DOCG 8.90
Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy

White

Petritis, Xynisteri 6.00
Kyperounda Winery,
Limassol Region, Cyprus

Alina, Xynisteri (Medium Sweet) 6.00
Vouni Panayia Winery, PGI Paphos

Geometria, Malagouzia 7.80
Lafazanis Winery,
PGI Peloponnese, Greece

Lapostolle, Sauvignon Blanc 7.90
Grand Selection, Rapel Valley, Chile

Rose

Kyperounda, Grenache - Shiraz 6.00
Kyperounda Winery, Cyprus

Red

Ayios Onoufrios 6.00
Maratheftiko-Lefkada
Syrah-Cabernet
Vasilikon Winery, Paphos, Cyprus

Lapostolle, Merlot 7.50
Rapel Valley, Chile

Grappa

Grappa di Lugana 6.50
Zenato, Veneto

Champagne

Möet & Chandon Brut 75cl	110.00
Möet & Chandon Brut 20cl	36.00
Möet & Chandon ice 75cl	110.00
Ruinart Brut 37.5cl	74.00
Ruinart Brut 75cl	130.00
Ruinart Rosè Brut 75cl	145.00
Ruinart Rosè Brut 37.5cl	88.00
Dom Perignon Brut	340.00

Sparkling Wine

Prosecco Brut DOCG 75cl 38.60
Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy

Moscato D'Asti 75cl 31.80

Villa Jolanda 20cl 11.80
Prosecco, Veneto, Italy

Bianconero Rose 20cl 11.80
Muscat of Hamburg
Theopetra Estate, Thessaly, Greece
(Medium Sweet)

Bianconero White 20cl 11.80
Sauvignon Blanc-Chardonnay
Theopetra Estate, Thessaly, Greece

Dessert wine by glass

Commandaria, Mavro - Xynisteri 7.50
Oenou Yi, Vasilades Winery, Cyprus

Port LBV, 7.50
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinto Cão
Niepoort, Duro, Portugal,

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

White Wines

Cyprus 75 cl

Vasilikon, Xynisteri Vasilikon Winery, Paphos	23.80
Grifos 2 Sauvignon Blanc, Xynisteri Vlassidis Winery, PGI Limassol	24.80
Petritis, Xynisteri Kyperounda Winery, PGI Limassol	24.80
Imifos, Xynisteri Nelion Paphos, PGI Paphos	25.00
Semillon - Sauvignon Blanc Zambartas Winery, Limassol	29.50
Chardonnay Tsiakkas Winery, PGI Limassol	29.80
Sauvignon Blanc Vlassides Winery, PGI Limassol	31.80
Alina, Xynisteri (Medium Sweet) Vouni Panaya, PGI Paphos	23.50
Greece 75 cl	
Geometria, Moschofilero Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	29.80
Geometria, Malagouzia Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	29.80
Assyrtiko Mylonas Winery, PGI Attiki	34.80
Biblia Chora Sauvignon Blanc - Assyrtiko PGI Pangeon	39.50
Tesseris Limnes Chardonnay - Gewurztraminer Kir - Yianni Estate, PGI Florina	39.50
Sauvignon Blanc (Organic) Karipides Winery, PGI Agora	44.80

Italy 75 cl

Pinot Grigio Delle Venezie Zenato, Veneto IGT	29.80
Lugana Trebbiano Di Lugana Garda Lake, Veneto DOC	39.50
Gavi Dei Gavi, La Scolca Piedmont DOCG	79.00
France 37.5cl/75 cl	
Chablis, Chardonnay Domaine Long Depaquit	36.00/67.00
Pouilly Fume, Sauvignon Blanc "La Moynerie" Michel Redde	57.00
Sancerre, Sauvignon Blanc "Les Barponnes" Henri Bourgeois	59.00
Chablis 1er Cru, Chardonnay "Les Vaillons" Domaine Long Depaquit	84.00
New World 75 cl	
Lapostolle, Sauvignon Blanc Grand Selection, Rapel Valley, Chile	29.80
Lapostolle, Chardonnay Grand Selection, Rapel Valley, Chile	29.80
Sauvignon Blanc Matua Valley Marlborough, New Zealand	39.50
Riesling Kaseler Kehrnagel Kabinett Von Kassestatt Mosel, Germany (Medium Sweet)	45.00

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

Rose Wines 75 cl

France

Kyperounda, Grenache-Shiraz Kyperounda Winery, Cyprus	24.80	Château Magnol Merlot-Cabernet Sauvignon Haut Medoc, Barton & Guestier	58.00
Lefkada - Cabernet Franc Zambartas Wineries, Cyprus	29.80	Château Du Tertre Grand Cru Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot Margaux	145.00
Malagousia-Mandilaria Mylonas Winery, PGI Attiki, Greece	32.00		
Le Caprice De Clementine Château Les Valentines, Provence, France	39.40		

Red Wines

Cyprus

Ayios Onoufrios Maratheftiko-Lefkada - Syrah-Cabernet Vasilikon Winery, Paphos	24.80
Shiraz Vlassides Winery, Limassol	32.50
Merlot Tsiakkas Winery, Limassol	32.00

Greece

Geometria, Agiorgitiko Lafazanis Winery, Nemea	32.00
Alpha Estate Syrah-Xinomavro-Merlot PGI Florina	62.00

Italy 37.5cl/75cl

Valpolicella Corvina-Cabernet Sauvignon Classico Superiore, DOC Zenato, Veneto	22.60/36.80
--	-------------

Please inform our staff about any allergies you may have

Prices are in Euros and include all taxes / Любезно просим сообщить нашему персоналу о Ваших аллергиях

Цены указаны в Евро и включают все налоги

MALINDI
beach bar & restaurant