

amavi
restaurant

mediterranean flavours

APPETIZERS

Crab Quesadillas 8.00

An excellent Spanish appetizer with a combination of crab meat, jalapenos and cheese
Ένα εξαιρετικό ισπανικό ορεκτικό που συνδυάζει κάβουρα, πιπεριές χαλαπένο και τυρί

Spinach and Mozzarella Topped Artichoke Hearts 8.00

A tasty French appetizer with artichoke, spinach and mozzarella cheese
Ένα ευγευστό Γαλλικό ορεκτικό με αγκινάρα και τυρί μοτσαρέλλα

Bruschetta with Tomato and Basil 6.00

An Italian bruschetta with marinated tomato and basil on homemade brown bread
Ιταλική μπρουσκέτα με αρωματισμένη ντομάτα και βασιλικό σε μαύρο ψωμί

Shrimp Saganaki 7.00

A Greek sauté treasure made of shrimps, jalapenos and feta cheese
Ένα παραδοσιακό Ελληνικό ορεκτικό με γαρίδες, πιπεριές, χαλαπένο και φέτα

Honey Chicken Kabobs 7.00

Honey chicken kabobs served with bell peppers on the skewer
Σουβλάκι κοτόπουλο με μέλι και πιπεριές

SALAD APPETIZERS

Shrimps and Glass Noodle Salad 7.00

A homemade recipe with noodles, shrimps, chili paste, peanuts, brought to tease your appetite
Μία σπιτική συνταγή με ζυμαρικά(Νούντολς), γαρίδες, πάστα από τσίλι και φιστίκια

Chicken and Wild Rice Salad with Almonds 7.00

Our Chef's own creation of chicken with wild rice, onions and almonds
Μία δημιουργία του Chef μας από κοτόπουλο με άγριο ρύζι, κρεμμύδια και αμύγδαλα

Prosciutto, Peach, and Sweet Lettuce Salad 8.00

An Italian famous fruity salad with peaches, prosciutto, lettuce mix and sunflower seeds
Ιταλική διάσημη σαλάτα με ροδάκινα, προσούτο, συνδυασμό μαρουλιών και ηλιόσπορους

Village Greek Salad 5.00

A traditional Greek salad with cucumber, tomato, onion, capers and feta cheese
Μία παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη και φέτα

SALADS MAIN COURSE OR TO SHARE

Southwest-Med Cobb Salad 10.00

An amazing taste of smoked turkey and bacon, with black beans, cumin, paprika, spring onions and brie cheese
Καταπληκτική γεύση από καπνιστή γαλοπούλα και μπέικον, με μαύρα φασόλια, κύμινο, πάπρικα, φρέσκο κρεμμυδάκι και τυρί μπρί

Prosciutto and Pineapple Pasta Salad 12.00

A deluxe Italian pasta salad accompanied with prosciutto, rocket leaves and pineapple
Ιταλική σαλάτα ζυμαρικών που συνοδεύεται με προσούτο, ρόκα και ανανά

Chicken and Spinach Salad 11.00

A daring spinach and chicken salad served with onion and a spicy pineapple dressing
Σαλάτα από σπανάκι και κοτόπουλο, σερβίρεται με κρεμμύδι και πικάντικη σάλτσα από ανανά

Frutti di Mare (Seafood) Salad 12.00

A taste of the Mediterranean Sea in your plate, with mussels, prawns and calamari
Μία γεύση από την Μεσόγειο στο πιάτο σας, σαλάτα με μύδια, γαρίδες και καλαμάρι

Cyprus Village Salad 9.00

A mixture of lettuce, cucumber, tomato, onion and olives
Μία σαλάτα με φρέσκο αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι και ελιές

PASTA

Gnocchi with Zucchini Ribbons & Parsley 10.00

The vegetarians' choice for pasta, with zucchini, spring onion, parsley, nutmeg and parmesan cheese
Ζυμαρικά για χορτοφάγους, με κολοκύθι, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαϊντανό, μοσχοκάρυδο και τυρί παρμεζάνα

Scallop Piccata on Angel Hair 12.00

Superfine angel hair and delicate scallops are coated with a light lemon, white wine and caper sauce
Ζυμαρικά τύπου μαλλιά αγγέλου επικαλυμμένα με ελαφρύ χυμό λεμονιού, λευκό κρασί και σάλτσα κάπαρη

Carbonara Pasta Bake 10.00

Experience our Chef's innovative carbonara with prosciutto baked in the oven
Δοκιμάστε την καινοτόμο καρμπονάρα του σέφ μας με προσούτο στο φούρνο

Healthified Mediterranean Salmon Pasta 12.00

A delicious salmon pasta (choice of: spaghetti or penne) dish with feta cheese, garden basil and onion
Μία νόστιμη μακαρονάδα με σολομό (επιλογή: σπαγγέτι ή πέννες), φέτα, φρέσκο βασιλικό και κρεμμύδι

Taco Tunisian Pasta 10.00

A fine Tunisian recipe incorporating penne, minced beef, fresh tomato, onion, olives, cheddar cheese and sour cream
Μία εκλεκτή συνταγή από την Τυνησία με μακαρόνια πέννες, βοδινό κιμά, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές, τυρί τσένταρ και ξινόκρεμα

FISH SPECIALTIES

Mustard-Crust Salmon 16.00

A crispy salmon fillet baked with sour cream and wholegrain mustard
Ένα τραγανό φιλέτο σολομού ψημένο με ξινόκρεμα και μουστάρδα ολικής αλέσεως

Roasted Cod with Warm Tomato-Olive-Caper Tapenade 14.00

A tasty cod fillet roasted to perfection served with an all Mediterranean sauce
Ένα νόστιμο ψητό φιλέτο μπακαλιάρου σερβίρεται με Μεσογειακή σάλτσα

Seafood Couscous Paella 16.00

Feel the difference of the well-known Spanish Paella with couscous, onion, thyme and garlic
Μία διαφορετική ισπανική παέγια με κους-κους, κρεμμύδι θυμάρι και σκόρδο

Fish Fillets with Pineapple-Jalapeño Salsa 12.00

Fish fillets with jalapeno-spiked pineapple salsa for an inspired meal
Φιλέτα ψαριών με σάλτσα από ανανά και πιπέρια χαλαπένο για ένα εμπνευσμένο γεύμα

HOUSE SPECIALITIES

Mediterranean Chicken with Artichokes 14.00

An authentic Mediterranean chicken recipe cooked with artichoke hearts, potatoes, green bell peppers, tomatoes and olives
Αυθεντική μεσογειακή συνταγή από κοτόπουλο μαγειρεμένο με καρδιάς αγκινάρας, πατάτες, πράσινες πιπεριές, ντομάτες και ελιές

Pork Fillets au Poivre 16.00

French pepper-crust pork fillets with a rich, creamy brandy sauce
Γαλλική συνταγή χοιρινά φιλετάκια με κρούστα από πιπέρι, σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα με κονιάκ

Lemon & Oregano Chicken 14.00

Chicken breast cooked to perfection with fresh lemon juice and garden oregano
Στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο σε με χυμό λεμονιού και φρέσκια ρίγανη

Moroccan Rubbed Grilled Steak 18.00

A fine Moroccan style beef steak, marinated in mixed herbs and spices
Φιλέτο από Μοσχάρι, μαριναρισμένο σε μείγμα βοτάνων και μπαχαρικών (Μαροκινή συνταγή)

Catalan Sautéed Polenta & Butter 12.00

An authentic Spanish recipe suitable for vegetarians with, polenta, beans, paprika, spinach, garlic and onions
Μια αυθεντική ισπανική συνταγή κατάλληλη για χορτοφάγους με, πολέντα, φασόλια, σπανάκι, πάπρικα, σκόρδο και κρεμμύδια

ALTIUS FAMOUS GRILLS

Grilled Fillet Steak 20.00

A tender beef steak grilled to perfection, served with a choice of herbed butter or peppercorn sauce or mushroom sauce
Μαλακό βοδινό φιλέτο στη σχάρα, σερβίρεται με επιλογή από αρωματικό βούτυρο ή σάλτσα πιπεριού ή σάλτσα μανιταριών

Grilled Chicken Breast 14.00

An original grilled chicken recipe seasoned with olive oil, salt, pepper and oregano
Μια αυθεντική συνταγή από κοτόπουλο στήθος στην σχάρα με ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και ρίγανη

Mediterranean Grilled Pork Fillets 15.00

Traditional taste of grilled pork fillets with Mediterranean seasoning
Παραδοσιακά χοιρινά φιλετάκια στη σχάρα με μεσογειακά καρυκεύματα

All main courses (except pasta dishes) are accompanied with:

A choice of new potatoes or wild rice or hash potatoes
A choice of steamed vegetables or grilled vegetables or side salad

Όλα τα κυρίως πιάτα (πλην των ζυμαρικών) συνοδεύονται από:

Επιλογή από πρώιμες πατάτες ή άγριο ρύζι ή πατάτες τύπου χάς
Επιλογή από λαχανικά στον ατμό ή λαχανικά σχάρας ή σαλάτα

HOME MADE DESSERTS

Greek Yoghurt Cheesecake 4.50

Our own specialty Cheesecake topped with ouzo-poached figs
Κέικ τυριού με σύκα ποσέ σε ούζο

Pear, Apple & Raspberry Tarte Tatin 4.50

A magnificent tart for all seasons
Μια υπέροχη τάρτα φρούτων για όλες τις εποχές

Tiramisu Chocolate Mousse 4.50

An innovative blend of chocolate mousse with Italian tiramisu flavour
Ένας καινοτόμος συνδυασμός μους σοκολάτας με γεύση Ιταλικού τираμισού

Fresh Fruit Salad 4.00

Traditional fruit salad with seasonal fruits
Παραδοσιακή φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής

Choice of 3 scoops Ice-cream 4.00

Επιλογή από 3 μπάλες παγωτό

Prices are in Euro and are fully inclusive of all taxes

