

*We revive traditional French
baking with croissants made
from a classic 1955 recipe.*

*Using high-quality ingredients
like Belgian butter and
specially milled flour, we
deliver unmatched flavor and
texture. Each croissant is a
culinary masterpiece, inviting
you to savor the art of
French pastry!*



Hazelnut Delight

10€

Enjoy our round croissant filled with smooth chocolate hazelnut cream. It's sweet, rich, and perfect for a treat!



Lotus Dream

10€

Enjoy our round croissant filled with creamy Lotus spread. It's sweet, buttery, and truly delicious!



Lemon Breeze

10€

Enjoy our round croissant filled with refreshing lemon cream. It's zesty and perfect for hot weather!



Wild Berry

10€

Enjoy our round croissant filled with berry cream made from sweet and sour forest berries. It's fruity, fresh, and really delicious!



Royal Vanilla

10€

Enjoy our round croissant filled with smooth vanilla cream and topped with a golden powder. It's rich, sweet, and beautiful!



@lacrou_cy



lacrou_cy



lacrou.cy

Lacrou

INSPIRED BY FRANCE



Green Joy

10€

Enjoy our crispy flat croissants covered in luscious pistachio chocolate. Each day, we present different creations for a delightful treat!



White Fantasy

10€

Enjoy our crispy flat croissants covered in creamy white chocolate. Each day, we offer different decorations for a delightful surprise!



Choco Fun

10€

Enjoy our crispy flat croissants covered in classic milk chocolate. Each day, we offer different decoration for flat croissant!



Passion Tango

10€

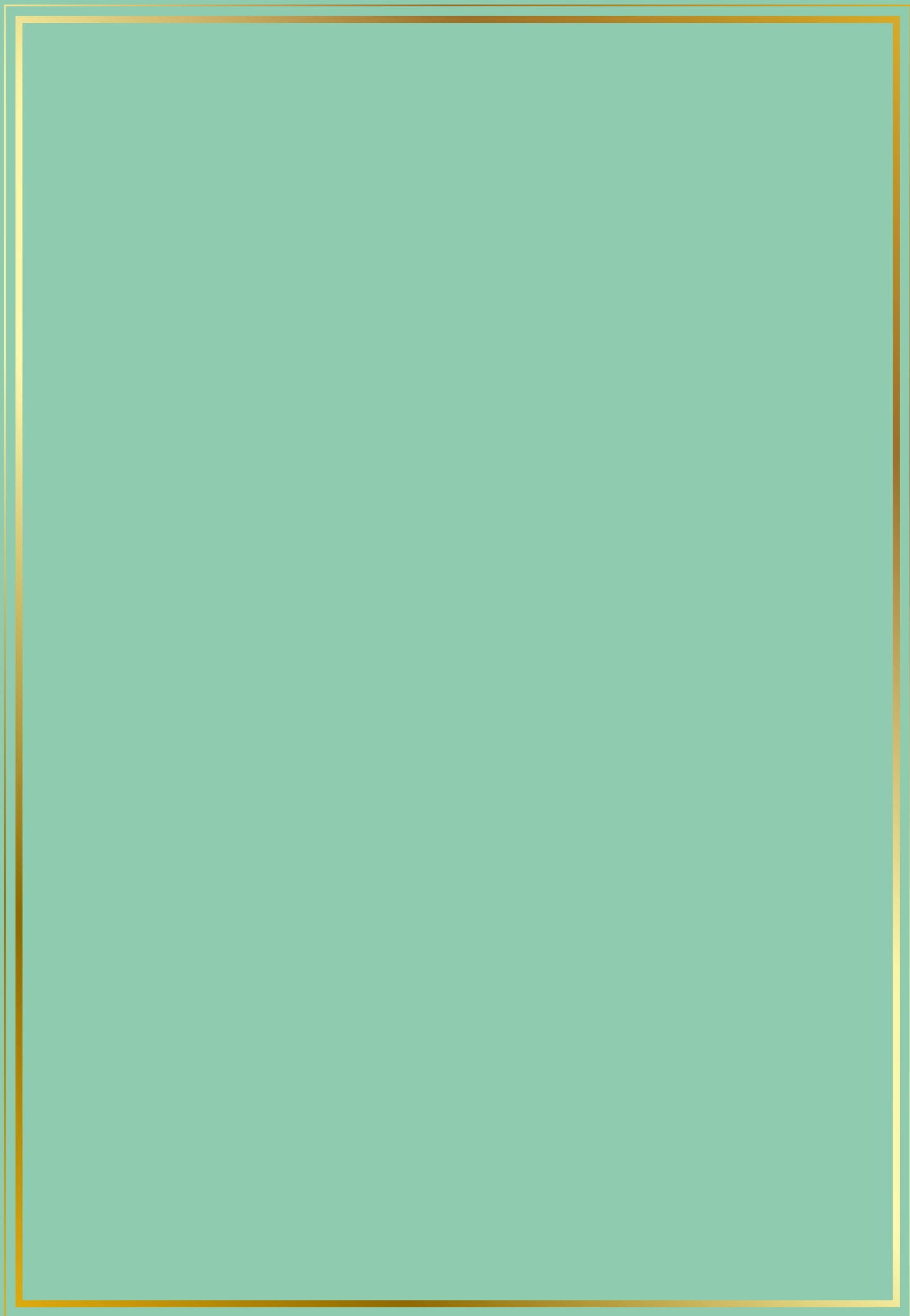
Enjoy our crispy flat croissants covered in delicious passion fruit chocolate. Each day, we present new versions of decoration!



Raspberry Dream

10€

Enjoy our crispy flat croissants covered in rich raspberry chocolate. Each day, we offer different designs for a delightful treat!





PIZZA ROMANA | RESTO BAR

RESTAURANT - BAR

WE USE ONLY FRESH
& QUALITY
INGREDIENTS
FOR THE BEST
TASTE

BREAKFAST MENU

COOKING
FRESH TAKES
TIME — UP TO
25 MINUTES.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν έχετε αλλεργίες ή δυσανεξίες, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας πριν παραγγείλετε.

⚠ IMPORTANT: If you have any allergies or intolerances, please inform your waiter before ordering.

BREAKFAST AVAILABLE DAILY TILL 12:00

ΠΡΩΙΝΟ ΣΕΡΒΪΡΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΈΩΣ ΤΙΣ 12:00



HEALTHY REFRESHER

Tropic Crush 8.00€
Τρόπικ Κρας
Allergens: 1, 5, 8

Mango, strawberry, banana, coconut milk

Μάνγκο, φράουλα, μπανάνα, γάλα καρύδας

Purple Power 8.00€
Μωβ δύναμη
Allergens: 7, 8

Avocado, blueberry, banana, yogurt

Αβοκάντο, μύρτιλλα, μπανάνα, γιαούρτι

Fitness Vibe 8.00€
Φίτνες Βάιμπ
Allergens: 1, 5, 8

Almond milk, banana, granola, peanut butter

Γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, γκρανόλα, φυσιτικοβούτυρο

SPARKLE & SIPS

Pornstar Martini 8.00€
Πόρνσταρ Μαρτίνι
Allergens: 12

Prosecco, vodka, passion fruit puree
Prosecco, βότκα, πολτός passion fruit

Mimosa 8.00€
Μιμόζα
Allergens: 12

Prosecco, fresh orange juice

Prosecco, φρέσκος χυμός πορτοκαλιού

Glass Prosecco 7.90€
Ποτήρι Prosecco
Allergens: 12

Nino Franco sparkling wine DOCG Superiore

Αφρώδης οίνος Nino Franco DOCG Superiore

SWEET MORNING

Red Pancakes 12.00€
Red Τηγανίτες
Allergens: 1, 3, 7

Pancakes, berry jam, frozen berries, honey, whipping cream, mascarpone

Pancakes, μαρμελάδα μούρων, κατεψυγμένα μούρα, μέλι, κρέμα γάλακτος, mascarpone

Butter-Croissant 6.00€
Κρουασάν Βουτύρου
Allergens: 1, 7, 8

Croissant, nutella, berries

Κρουασάν, nutella, μούρα

French toast 8.00€
Γαλλικό τοστ
Allergens: 1, 3, 7

Hokkaido bread, eggs, maple syrup, sour cream

Ψωμί Hokkaido, αυγά, σιρόπι σφενδάμου, ξινή κρέμα

Dolce Crêpe 8.00€
Γλυκιά Κρέπα

Choose your taste:

Marmalade Μαρμελάδα

Salted caramel Αλμυρή καραμέλα

Nutella Nutella

Allergens: 1, 3, 7

Fresh fruit, crepes, milk, eggs, cookies, butter

Φρέσκα φρούτα, κρέπες, γάλα, αυγά, μπισκότα, βούτυρο



BREAKFAST

Shakshuka 8.50€
Σακσούκα

Allergens: 1, 3, 9

Eggs, tomato sauce, bread, bell pepper, fresh tomato

Αυγά, σάλτσα ντομάτας, ψωμί, πιπεριά bell, φρέσκια ντομάτα

Fried Eggs 8.00€
Τηγανητά Αυγά

Allergens: 1, 3, 9, 10

Fried eggs, bread, mixed salad, honey mustard sauce

Τηγανητά αυγά, ψωμί, μικτή σαλάτα, σάλτσα μέλι μουστάρδας

Classic Omelette 8.00€
Κλασική Ομελέτα

Allergens: 1, 3, 7, 9, 10

Eggs, bread, fresh cream, mixed salad, honey mustard sauce

Αυγά, ψωμί, φρέσκια κρέμα, μικτή σαλάτα, σάλτσα μέλι μουστάρδας

Red Signature - Egg 13.50€
Benedict with Caviar

Αυγά Benedict με Χαβιάρι

Allergens: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10

Poached eggs, pancakes, red tobiko caviar, mixed salad, honey mustard sauce, spinach, pine nuts

Ποσέ αυγά, pancakes, κόκκινο χαβιάρι tobiko, μικτή σαλάτα, σάλτσα μέλι μουστάρδας, σπανάκι, Κουκουνάρι

CLASSIC

Red Avocado Croissant 12.00€
Red κρουασάν με αβοκάντο

Allergens: 1, 7, 8

Croissant, avocado, mozzarella, tomato, fresh pesto sauce, bell pepper

Κρουασάν, αβοκάντο, μοτσαρέλα, ντομάτα, φρέσκια σάλτσα pesto, πιπεριά bell

ADD-ONS

BREAD

Homemade Bread Basket 2.50€

EXTRAS (50 g each)

Smoked salmon 4.00€

Pancetta 2.00€

Original Feta 2.00€

Avocado 2.00€

Bell Pepper 1.90€

Ham 2.00€

EXTRAS (per Piece)

Egg 1.00€

Burrata 7.00€

Grilled Chicken Breast 100g 3.00€





PIZZA ROMANA | RESTO BAR

RESTAURANT - BAR

WE USE ONLY
FRESH & QUALITY
INGREDIENTS
FOR THE BEST
TASTE

LUNCH MENU

COOKING
FRESH
TAKES TIME
— UP TO 25
MINUTES.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν έχετε αλλεργίες ή δυσανεξίες, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας πριν παραγγείλετε.

⚠ IMPORTANT: If you have any allergies or intolerances, please inform your waiter before ordering.

STARTERS

Beef Carpaccio 19.50€
Καρπάτσιο Μοσχαρίσιο

Allergens: 7, 12

Beef tenderloin, grana padano, rucola, truffle oil, balsamic glaze, grissini
Φιλέτο μοσχαριού, Γκράνα Παδάνο, ρόκα, λάδι τρούφας, κρέμα βαλσαμικού, γκρισίνι

Crispy Eggplant 12.50€
Τραγανή Μελιτζάνα

Allergens: 1, 🌶️

Eggplant, tomato sauce, tomato salsa, tabasco sauce

Μελιτζάνα, Σάλτσα ντομάτας, σάλτσα tabasco

Antipasti Platter 16.50€
Πιάτο Αντίπαστο

Allergens: 1, 7

Prosciutto, pepperoni, mortadella, cheese mix, berry jam, olives, nuts

Προσούτο, πεπερόνι, μορταδέλα, μίγμα τυριών, μαρμελάδα μούρων, ελιές, ξηροί καρποί

SOUPS

Seafood Soup 22.00€
Σούπα Θαλασσινών

Allergens: 2, 7, 14, 12

Seafood mix, tomato sauce, cherry tomato, brooth, leeks

Μείγμα θαλασσινών, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, ζωμός, πράσα

Homemade Chicken 11.00€
Bouillon

Σπιτικός ζωμός κοτόπουλου

Allergens: 1

Chicken broth, chicken fillet, mixed vegetables, croutons

Ζωμός κοτόπουλου, φιλέτο κοτόπουλου, μικτά λαχανικά, κρουτόν

De Pomodoro Soup 9.00€
Σούπα Ντε Πομοντόρο

Allergens: 1, 6, 7, 9

Tomato sauce, stock, olive oil, basil, parsley, oregano, garlic, herbs, croutons

Σάλτσα ντομάτας, ζωμός, λάδι ελιάς, βασιλικός, μαϊντανός, ρίγανη, σκόρδο, μυρωδικά, κρουτόν

OPTIONAL ADD-ONS

BREAD

Rosmarin Focaccia 5.00€

Homemade Bread Basket 2.50€

EXTRAS (50 g each)

Rucola 2.00€

Salsa 2.50€

EXTRAS (per Portion)

Shrimps 4 pcs 7.00€

Burrata 1 pc 7.00€



SALADS

Scampi Rocket Salad 21.50€
Σαλάτα με Γαρίδες και Ρόκα

Allergens: 2, 7, 8, 12
Shrimps, rucola, cherry tomatoes, avocado, grana padano, pine nuts
Γαρίδες, ρόκα, ντοματίνια, αβοκάντο, grana padano, κουκουνάρια

Signature Greek Salad 14.50€
Ελληνική Σαλάτα

Allergens: 7, 10
Cucumber, cherry tomatoes, bell pepper, feta cheese, black olives
Αγγούρι, ντοματίνια, πιπεριά bell, φέτα, μαύρες ελιές

Chef's Steak Salad 22.50€
Σαλάτα του Σεφ με Μοσχαρίσιο Φιλέτο

Allergens: 5, 6, 🌶️
Beef tenderloin, smoked bell pepper, mix salad, peanut butter sauce, chili
Μοσχαρίσιο φιλέτο, καπνιστή πιπεριά, ανάμεικτη σαλάτα, σάλτσα φυσιτικοβούτυρου, τσίλι

SALADS

Duck Salad 19.00€
Σαλάτα πάπιας

Allergens: 11
Roasted duck, mango, orange, teriyaki sauce, rucola, mixed salad
Ψητή πάπια, μάνγκο, πορτοκάλι, σως τεριγιάκι, ρόκα, μικτή σαλάτα

Chicken Caesar Salad 17.00€
Σαλάτα Κοτόπουλο Καίσαρ

Allergens: 1, 7
Chicken fillet, iceberg lettuce, cherry tomatoes, grana padano, croutons
Φιλέτο κοτόπουλου, μαρούλι iceberg, ντοματίνια, grana padano, κρουτόν

Italian Salad 14.50€
Ιταλική Σαλάτα

Allergens: 7, 12
Mixed salad, cherry tomato, cucumber, grana padano, avocado
Μικτή σαλάτα, ντοματίνια, αγγούρι, grana padano, αβοκάντο

SALAD'S UPGRADES

EXTRAS (50 g each)

Original Feta	2.00€
Gorgonzola	3.00€
Sun-dried Tomatoes	2.00€
Avocado	2.00€
Black olives	2.00€

CHOOSE YOUR PROTEIN

Roasted duck 180g	7.00€
Grilled Chicken Breast 100g	3.00€
Shrimps 4 pcs	7.00€
Burrata 1 pc	7.00€



CHARCOAL GRILL

Meat is served medium

Σερβίρουμε το κρέας μέτριο



Rump Angus Steak 29.50€

Καπνιστή Μπριζόλα Rump

Allergens: 7, 10, 12

Rump steak, mashed potatoes, coffee bourbon sauce

Μπριζόλα rump, πουρές πατάτας, σάλτσα καφέ μπέρμπον

Chicken Leg Steak 15.90€

Μπούτι κοτόπουλο

Allergens: 10

Marinated chicken leg, french fries, side salad, honey

Μαριναρισμένο μπούτι κοτόπουλου, τηγανητές πατάτες, σαλάτα, μέλι

Prime Angus Filet 39.00€

Φιλέτο Prime Angus

Allergens: 6, 7, 10

Beef tenderloin, cafe de Paris butter, caramelized onions

Φιλέτο μοσχαριού, βούτυρο cafe de Paris, καραμελωμένα κρεμμύδια

Ribeye Angus Steak 34.00€

Μπριζόλα Ribeye

Allergens: 6, 7

Ribeye steak, grilled vegetables

Μπριζόλα ribeye, ψητά λαχανικά

Local Pork Chop 19.50€

Τοπικό Χοιρινό Μπριζολάκι

Allergens: 6, 9, 10

Pork chop, french fries, pepperoncino sauce, side salad with honey mustard sauce

Χοιρινή μπριζόλα, τηγανητές πατάτες, σάλτσα πεπεροντσίνο, σαλάτα συνοδευτική με σάλτσα μουστάρδας-μελιού

FISH

Grilled Salmon Steak 26.00€

Ψητό Φιλέτο Σολομού

Allergens: 4

Salmon fillet, grilled vegetables, pomegranate sauce

Φιλέτο σολομού, ψητά λαχανικά, σάλτσα ρόδι

Seabass pan-fried 26.00€

Λαβράκι τηγανητό

Allergens: 4, 6, 7

Seabass, mushrooms glaze, cherry tomatoes, fresh cream

Λαβράκι,μανιτάρια γλασέ, ντοματίνια, φρέσκια κρέμα

EXTRAS

BREAD

Rosmarin Focaccia 5.00€

Homemade Bread Bucket 2.50€

EXTRAS PER PIECE

Burger Patty 9.00€

Egg 1.50€

SIDE DISHES

French Fries 4.50€

Grilled Vegetables 5.50€

Mashed Potatoes 4.50€

Basmati Rice 4.50€

Side Salad 4.50€

SAUCES

Sauce Quattro Cheese 3.00€

Sauce Coffee Bourbon 3.00€

Sauce Pepperoncino 2.50€

Sauce Teriyaki 2.50€

Sauce Tomato 2.50€

Salsa 2.50€



100% Black Angus, raised on natural feed

Origin: Argentina

Directly sourced from farm producers

Delivered to Cyprus by air, never previously frozen

CLASSIC PASTA

Frutti Di Mare 24.00€
Πάστα θαλασσινών

Allergens: 1, 2, 14, 12

Spaghetti, shrimps, clams, calamari, mussels, garlic, white wine

Σπαγγέτι, γαρίδες, αχιβάδες, καλαμάρια, μύδια, σκόρδο, λευκό κρασί

Classic Carbonara 15.50€
Κλασική Καρμπονάρα

Allergens: 1, 3, 7, 12

Spaghetti, pancetta, fresh cream, grana padano, egg yolk, white wine

Σπαγγέτι, παντσέτα, φρέσκια κρέμα, grana padano, κρόκος αυγού, λευκό κρασί

Traditional Bolognese 14.50€
Παραδοσιακή Μπολονέζε

Allergens: 1, 7, 9

Spaghetti, bolognese sauce, grana padano, tomatoes

Σπαγγέτι, σάλτσα bolognese, grana padano, ντομάτες

SIGNATURE TRIO

Salmon Tagliatelle 24.00€
with Caviar

Ταλιατέλε Σολομού με Χαβιάρι

Allergens: 1, 4, 7

Tagliatelle, salmon, fresh cream, red tobiko caviar

Ταλιατέλες, σολομός, φρέσκια κρέμα, κόκκινο χαβιάρι τομπίκο

Pasta 15.50€
Quattro Formaggi

Πάστα Τεσσάρων Τυριών

Allergens: 1, 7, 12

Tagliatelle, fresh cream, four cheese mix, white wine

Ταλιατέλε, φρέσκια κρέμα, μίγμα τεσσάρων τυριών, λευκό κρασί

Black Angus 22.50€
Cream Pasta

Πάστα με φιλέτο μοσχαριού

Allergens: 1, 6, 7, 10, 🌶️

Spaghetti, beef striploin, fresh cream, fresh chili pepper, sun-dried tomatoes

Σπαγγέτι, κόντρα φιλέτο μοσχαριού, φρέσκια κρέμα, φρέσκια πιπεριά τσίλι, αποξηραμένες ντομάτες

PASTA ADD-ONS

Grilled Chicken Breast 100g 3.00€

Pancetta 50g 2.00€

Shrimps 4 pcs 7.00€

Sun-dried Tomatoes 50g 2.00€



RISOTTO

Italian Scampi Risotto 22.00€
Ιταλικό Ριζότο με Σκάμπι

Allergens: 2, 7, 10, 12

Arborio rice, shrimps, white wine,
grana padano, garlic

ρύζι arborio, Γαρίδες, λευκό κρασί,
grana padano, σκόρδο

Risotto Quattro Funghi 19.00€
Ριζότο τεσσάρων μανιταριών

Allergens: 7

Arborio rice, 4 mixed mushrooms,
grana padano, truffle oil

Ρύζι Αρμπόριο, 4 ανάμεικτα μανιτάρια,
γκράνα παδάνο, λάδι τρούφας

Rump Steak Risotto 22.00€
Ριζότο με Μπριζόλα

Allergens: 7, 12

Black Angus Rump steak, arborio rice,
white wine, grana padano

Μοσχαρίσιο Rump Black Angus, ρύζι
αρμπόριο, λευκό κρασί, Γκράνα Παδάνο

BURGER & SANDWICH

Meat is served medium
Σερβίζουμε το κρέας μέτριο 

Black Angus Burger 17.50€
Μπέργκερ Black Angus

Allergens: 1, 3, 7

Brioche bun, beef patty, cheddar slice,
bacon, tartar sauce, french fries

Μπριός ψωμάκι, μπιφτέκι μοσχαριού,
φέτα τσέντερ, μπέικον, σάλτσα ταρτάρ,
τηγανητές πατάτες

Premium Beef Sandwich 16.50€
Σάντουιτς εκλεκτού μοσχαρίσιου
κρέατος

Allergens: 1, 3, 7

Ciabatta, Black Angus rump steak,
tartar sauce, onion rings, caramelized
onions, french fries

Τσιαμπάτα, μοσχαρίσιο rump steak
Black Angus, σάλτσα ταρτάρ, δαχτυλίδια
κρεμμυδιού, καραμελωμένα κρεμμύδια,
τηγανητές πατάτες

MUST TRY



Rump Steak Risotto
Lean meat, high in protein
Rich, intense flavor
Tasty, healthy



Create your pizza to suit your taste



Recipe developed by
internationally experienced
chefs

We use premium Italian
flour

Fior di latte mozzarella and
burrata are sourced from a
private dairy near Naples,
made exclusively for us

Dough is fermented for 96
hours for balance and
lightness

We offer two types of
dough:

Neapolitan – soft, with a tall,
airy crust

Roman – thin and crispy,
with a touch of olive oil

You can choose any dough
and customize your pizza to
your taste.

Η συνταγή δημιουργήθηκε
από σεφ διεθνούς εμπειρίας

Χρησιμοποιούμε κορυφαίο
ιταλικό αλεύρι

Μοτσαρέλα φιορ ντι λάτε και
μπουράτα από ιδιωτικό
τυροκομείο κοντά στη
Νάπολη, ειδικά για εμάς

Η ζύμη ωριμάζει για 96 ώρες
για ισορροπία και ελαφρότητα

Προσφέρουμε δύο είδη
ζύμης:

Ναπολιτάνικη – μαλακή, με
φουσκωτό αέρινο κρσπεδο

Ρωμαϊκή – λεπτή και τραγανή,
με λίγο ελαιόλαδο.

Μπορείτε να επιλέξετε
οποιαδήποτε ζύμη και να
φτιάξετε την πίτσα σύμφωνα
με τη γεύση σας.

EXTRAS per 50 Gram

Corn	1.00€
Artichoke	1.50€
Bell Pepper	1.90€
Mushrooms	1.90€
Pepperoni	1.90€
Pineapple	1.90€
Jalapeno	2.00€
Black olives	2.00€
Rocket	2.00€
Prosciutto	4.00€
Sun-dried Tomatoes	2.00€
Feta	2.50€
Gorgonzola	3.00€
Pancetta	2.00€

EXTRAS per 100 Gram

Mozzarella	3.50€
Avocado	4.00€
Ham	4.00€
Chicken	3.00€

EXTRAS Per Portion

Burrata 1 pc	7.00€
Shrimps 4pcs	7.00€
Fresh Mozzarella 125g	4.50€



Pizza at RED

Red Signature Pizza 16.00€

“Red” Πίτσα

Allergens: 1, 7

Fresh mozzarella, cherry tomatoes, black olives, basil, grana padano

Φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια, μαύρες ελιές, βασιλικός, grana padano

Pizza BBQ 19.00€

Πίτσα BBQ

Allergens: 1, 7, 🌶️

Mozzarella, minced beef, pepperoni, fried chicken, jalapeños, BBQ sauce

Μοτσαρέλα, κιμάς μοσχαριού, πεπερόνι, τηγανητό κοτόπουλο, jalapeños, σάλτσα BBQ

Quattro Formaggi 18.00€

Pizza

Πίτσα τέσσερα τυριά

Allergens: 1, 7

Four cheese mix: mozzarella, gorgonzola, ricotta, provolone

Μίγμα τεσσάρων τυριών: μοτσαρέλα, gorgonzola, ρικότα, provolone

Al Pacino Pizza 21.00€

Πίτσα Αλ Πατσίνιο

Allergens: 1, 7

Mozzarella, prosciutto, ricotta, cherry tomatoes, rucola

Μοτσαρέλα, προσούτο, ricotta, ντοματίνια, ρόκα

Margherita Pizza 14.50€

Πίτσα Μαργαρίτα

Allergens: 1, 7

Mozzarella, fresh mozzarella, basil, grana padano

Μοτσαρέλα, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός, grana padano

Tonno Pizza 17.00€

Πίτσα Τόνο

Allergens: 1, 4, 7

Mozzarella, tuna, cherry tomatoes, grana padano

Μοτσαρέλα, τόνος, ντοματίνια, grana padano

Pepperoni Pizza 17.00€

Πίτσα Πεπερόνι

Allergens: 1, 7, 🌶️

Mozzarella, pepperoni, grana padano

Μοτσαρέλα, πεπερόνι, grana padano

Pizza Truffle Ham & Mushroom 21.00€

Πίτσα τρούφα ζαμπόν &

μανιτάρια

Allergens: 1, 7

Mozzarella, ham, sautéed mushrooms, truffle paste, sweet leeks

Μοτσαρέλα, ζαμπόν, σοτέ μανιτάρια, πάστα τρούφας, γλυκό πράσο

Mortadella Pistachio 18.00€

Pizza

Πίτσα Μορταδέλα Φιστίκι

Allergens: 1, 7, 8

Mortadella, mozzarella, ricotta, truffle paste, pistachios

Μορταδέλα, μοτσαρέλα, ρικότα, πάστα τρούφας, φιστίκια

Rosmarin Focaccia 5.00€

Φοκάτσια Δεντρολίβανου

Allergens: 1

Fresh dough, olive oil, Himalayan salt, rosemary

Φρέσκη ζύμη, ελαιόλαδο, αλάτι Ιμαλαϊών, δεντρολίβανο



DESSERT MENU

Fresh Fruit Platter 14.50€

Πιάτο Φρέσκων Φρούτων

Fresh seasonal fruit

Φρέσκα εποχιακά φρούτα

Tiramisu al Calice 11.00€

Τιραμισού

Allergens: 1, 3, 7

Mascarpone, eggs, savoiardi, coffee, cognac, cocoa

Μασκαρπόνε, αυγά, savoiardi, καφές, κονιάκ, κακάο

Dolce Crêpe 9.50€

Γλυκιά Κρέπα

Choose your taste:

Marmalade Μαρμελάδα

Salted caramel Αλμυρή καραμέλα

Nutella Nutella

Allergens: 1, 3, 7

Fresh fruit, crepes, milk, eggs, cookies, butter, scoop vanilla ice cream

Φρέσκα φρούτα, κρέπες, γάλα, αυγά, μπισκότα, βούτυρο

DESSERT MENU

Volcano Lava Cake 10.00€

Κέικ υφαιστείου lava

Allergens: 1, 3, 7

Lava cake, vanilla ice cream, chocolate drops, cookies

Κέικ lava, παγωτό βανίλια, σοκολατένιες σταγόνες, μπισκότα

New York Cheesecake 11.50€

Τσιζκέικ Νέας Υόρκης

Allergens: 1, 3, 7, 8

Buko cheese, cookies, eggs, nutella, seasonal fruits

Τυρί buko, μπισκότα, αυγά, nutella, εποχιακά φρούτα

Pizza Nutella 9.50€

Πίτσα Nutella

Allergens: 1, 3, 7

Pizza dough, Nutella, mascarpone, cream, cheese, seasonal fruit

Ζύμη πίτσας, Nutella, mascarpone, κρέμα, τυρί, Εποχιακά Φρούτα

DESSERT MENU

Butter-Croissant 6.00€

Κρουασάν Βουτύρου

Allergens: 1, 7, 8

Croissant, nutella, mixed berry jam

Κρουασάν, nutella, μαρμελάδα μικτών μούρων

Ice Cream - 3 scoops 7.00€

Allergens: 1, 7, 8

choose your favourite:

vanilla

chocolate

strawberry sorbet

salted pistachio

cherry vanilla



COLD BEVERAGES

Frappe	3.50€
Frappe with Ice Cream Chocolate/Vanilla	5.00€
Freddo Cappuccino	4.50€
Freddo Espresso	4.00€
Iced Latte Classic	4.50€
Classic/Caramel/Hazelnut/Vanilla	
Iced Americano	4.00€
Affogato Espresso	5.00€

Choose your milk

Full-fat (3.5%)	each	0.50€
Skimmed (0%)		
Coconut milk		
Πλήρες (3,5%)		
Άπαχο (0%)		
Γάλα Καρύδας		

HOT BEVERAGES

CY Coffee Single	2.50€
CY Coffee Double	3.50€
Espresso Single	3.00€
Espresso Double	4.00€
Espresso Decaf Single	3.00€
Espresso Decaf Double	4.00€
Nescafe	3.00€
Nescafe Decaf	3.00€
Americano	4.00€
Cappuccino	4.50€
Latte	5.00€
Macchiato	3.50€
Raff lavanda	6.00€
Coconut matcha	7.00€

TEA Selection

English Breakfast	4.00€
Sencha	
Royal Earl Grey	
Classic Herbs	
Jasmine	
Chamomile	
Lemon Mint	
Red Fruit	

HOMEMADE ICE TEA

Strawberry Iced Tea 6.00€

Berry tea with lemongrass, strawberry puree, fresh lemon juice
Τσάι μούρων με λεμονόχορτο, πουρές φράουλας, φρέσκος χυμός λεμονιού

Lemon Iced Tea 6.00€

Green tea with mint, honey, lemon juice, ginger
Πράσινο τσάι με δυόσμο, μέλι, χυμός λεμονιού, τζίντζερ

Peach Iced Tea 6.00€

Black tea, peach puree, honey, lemon juice
Μαύρο τσάι, πουρές ροδάκινου, μέλι, χυμός λεμονιού



HOMEMADE HOT TEA

Ginger Mint 6.00€

Fresh ginger, mint, orange, lemon, honey
Φρέσκο τζίντζερ, δυόσμος, πορτοκάλι, λεμόνι, μέλι

Sea Buckthorn 8.00€

Sea buckthorn, cinnamon, sugar syrup, fresh pear
Ιπποφαές, κανέλα, σιρόπι ζάχαρης, φρέσκο αχλάδι

HOT COCKTAILS

Mulled Red 9.00€

Red wine, orange, honey, lemon, pomegranate seeds
Κόκκινο κρασί, πορτοκάλι, μέλι, λεμόνι, σπόροι ρόδι

Hot Aperol Spritz 10.00€

Aperol, white wine, pineapple juice
Aperol, λευκό κρασί, χυμός ανανά

Irish Coffee 9.00€

Jameson whisky, coffee, milk, coffee biscuits
Ουίσκι Jameson, καφές, γάλα, μπισκότα καφέ



SOFT DRINKS

Coca Cola	250 ml	3.50€
Coca Cola Zero	250 ml	3.50€
Sprite	250 ml	3.50€
Sprite Zero	250 ml	3.50€
Fanta	250 ml	3.50€
Soda	250 ml	3.50€
Tonic Water	250 ml	3.50€

FRESH JUICES

Mix	Pick one - 330 ml	6.50€
Carrot		
Apple		
Orange		

DRAUGHT BEER

Keo	4.5%	½ pint	4.00€
Keo	4.5%	1 pint	5.50€
Carlsberg	4.6%	½ pint	4.00€
Carlsberg	4.6%	1 pint	5.50€
Hoegaarden	4.9%	½ pint	6.00€
Hoegaarden	4.9%	1 pint	8.50€
Kozel Dark	3.8%	½ pint	5.50€
Kozel Dark	3.8%	1 pint	7.50€
Peroni	5.1%	½ pint	5.50€
Peroni	5.1%	1 pint	7.50€

WATER

Saint Nicholas still	0.5 L	1.50€
Aqua Panna still	1 L	4.50€
Perrier sparkling	330 ml	3.00€
San Pellegrino sparkling	0.75 L	4.50€

JUICES

Apple	Pick one - 330 ml	3.50€
Cranberry		
Pineapple		
Tomato		

BOTTLED BEERS

Carlsberg	330 ml	4.00€
Keo	330 ml	4.00€
Corona	250 ml	5.00€
Stella N/A	330 ml	5.00€
Cider Somersby Classic	330 ml	4.50€

SNACK

Cheesy Potatoes 8.00€

Τυρένια Πατάτα

Allergens: 1, 7 🌶️

French fries, cheddar cheese sauce, jalapeños

Τηγανητές πατάτες, σάλτσα τυριού cheddar, jalapeños

Antipasti Platter 16.50€

Πιάτο Αντίπαστο

Allergens: 1, 7

Prosciutto, pepperoni, mortadella, cheese mix, berry jam, olives, nuts

Προσούτο, πεπερόνι, μορταδέλα, μίγμα τυριών, μαρμελάδα μούρων, ελιές, ξηροί καρποί

Onion Rings 6.50€

White Onion, garlic sauce

Λευκό κρεμμύδι, σάλτσα σκόρδου



MOCKTAILS 250 ml

Citrus Lemonade 6.00€

Fresh orange juice, lemon juice, soda
Φρέσκος χυμός πορτοκαλιού, χυμός
λεμονιού, σόδα

Virgin Mojito Classic 7.50€

Soda, lime, sugar syrup, mint
Σόδα, λάιμ, σιρόπι ζάχαρης, δυόσμος

Mango Apple Lemonade 7.50€

Apple juice, lemon juice, mango, mango
puree, soda
Χυμός μήλου, χυμός λεμονιού, μάνγκο,
πουρές μάνγκο, σόδα

Passion Lemonade 8.00€

Peach puree, passion fruit puree,
cranberry juice, lemon juice
πουρές ροδάκινου, πουρές passion
fruit, χυμός κράνμπερι, χυμός λάιμ

SMOOTHIES 500 ml

Exotic Fusion 8.50€

Pineapple juice, mango, passion fruit
puree, mint
Χυμός ανανά, μάνγκο, πουρές passion
fruit, δυόσμος

Red Elixir 8.50€

Cranberry juice, beetroot, ginger,
strawberry, strawberry puree
Χυμός κράνμπερι, παντζάρι, τζίντζερ,
φράουλα, πουρές φράουλας

Orange Sunset 8.50€

Orange juice, carrot juice, frozen
mango, banana
Χυμός πορτοκαλιού, χυμός καρότου,
κατεψυγμένο μάνγκο, μπανάνα

MILKSHAKES 300 ml

Chocolate 6.50€

Milk, chocolate ice cream, whipped
cream, chocolate sticks
Γάλα, παγωτό σοκολάτα, σαντιγί, στικς
σοκολάτας

Strawberry 6.50€

Milk, marshmallow, strawberry ice
cream, whipped cream
Γάλα, μαρσμάλοου, παγωτό φράουλα,
σαντιγί

Vanilla 6.50€

Milk, marshmallow, vanilla ice cream,
whipped cream
Γάλα, μαρσμάλοου, παγωτό βανίλια,
σαντιγί



CLASSIC COCKTAILS

Negroni 9.00€

Allergens: 8, 12

Gin, vermouth rosso, campari, orange peel

Τζιν, vermouth rosso, campari, φλούδα πορτοκαλιού

Old Fashioned 9.00€

Allergens: 12

Jack Daniel's Whiskey, fresh orange juice, angostura, cane sugar

Jack Daniel's ουίσκι, φρέσκος χυμός πορτοκαλιού, αγκόστουρα, ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο

Daiquiri 9.00€

Classic or Strawberry

Allergens: 12

White rum, fresh lime juice, sugar syrup

Λευκό ρούμι, φρέσκος χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης

PROSECCO BLISS

Aperol Spritz 12.00€

Allergens: 12

Prosecco, aperol, orange, soda

Prosecco, aperol, πορτοκάλι, σόδα

Passion Spritz 13.00€

Allergens: 12

Prosecco, aperol, passion fruit puree, orange, soda

Prosecco, aperol, πουρές passion fruit, πορτοκάλι, σόδα

Porn Star 12.00€

Allergens: 12

Prosecco, passion fruit puree, lemon juice, citron vodka

Prosecco, πουρές passion fruit, χυμός λεμονιού, βότκα citron

Hugo 11.00€

Allergens: 12

Prosecco, elderflower liqueur, fresh lime, soda, mint

Prosecco, λικέρ elderflower, φρέσκο λάιμ, σόδα, δυόσμος

WHISKEY MOOD

Royal Dream 11.50€

Allergens: 12

Jack Daniel's Whiskey, Drambuie Liqueur, cranberry puree, orange, cinnamon

Ουίσκι Jack Daniel's, Drambuie Liqueur, πουρές κράνμπερι, πορτοκάλι, κανέλα

Fusion Sour 11.00€

Allergens: 12

Jack Daniel's Whiskey, fresh orange, lemon, passion fruit puree, soda

Ουίσκι Jack Daniel's, φρέσκο πορτοκάλι, λεμόνι, πουρές passion fruit, σόδα

Whiskey Sour 10.00€

Allergens: 12

Jack Daniel's Whiskey, fresh lemon juice, sugar syrup, angostura

Μπέρμπον ουίσκι, φρέσκος χυμός λεμονιού, σιρόπι ζάχαρης, angostura

GIN INSPIRATIONS

Crazy Berries 14.00€

Allergens: 12

Gin, fresh lime juice, strawberry, berries mix, rose lemonade

Τζιν, φρέσκος χυμός λάιμ, φράουλα, μίγμα μούρων, ροζ λεμονάδα

Gin Mare Tonic 11.50€

Allergens: 8, 12

Gin Mare, tonic, rosemary, lemon zest

Τζιν Μάρε, τόνικ, δεντρολίβανο, ξύσμα λεμονιού

Bad Girl 13.00€

Allergens: 12

Special blue gin, prosecco, lemon juice, blackberry syrup

Ειδικό μπλε τζιν, prosecco, χυμός λεμονιού, σιρόπι μούρου



TEQUILA DELIGHTS

Margarita 12.00€
Classic or straw

Allergens: 12

Tequila, cointreau, lemon juice, strawberry puree, passion fruit puree

Τεκίλα, cointreau, χυμός λεμονιού, πουρές φράουλας, πολτός passion fruit

Margarita Frozen 13.00€
Classic or straw

Allergens: 12

Tequila, cointreau, lemon juice, strawberry puree, passion fruit puree

Τεκίλα, cointreau, χυμός λεμονιού, πουρές φράουλας, πολτός passion fruit

Long Island 13.00€

Allergens: 12

Vodka, gin, tequila, rum, cointreau, lemon juice

Βότκα, τζιν, τεκίλα, ρούμι, Κουαντρώ, χυμός λεμονιού

VODKA CREATIONS

Black Magic 14.00€
Allergens: 12

Vodka, blueberry, port wine, lemon juice, mixed berries

Βότκα, μύρτιλλο, κρασί πορτό, χυμός λεμονιού, μικτά μούρα

Geisha 12.00€
Allergens: 12

Citron vodka, lychee liqueur, lychee puree, aperol, lemon juice

Βότκα citron, λικέρ λίτσι, πουρές λίτσι, aperol, χυμός λεμονιού

Bloody Mary 11.00€
Allergens: 4, 9, 12, 🌶️

Vodka, tomato juice, lemon juice, worcestershire sauce, tabasco, celery

Βότκα, χυμός ντομάτας, χυμός λεμονιού, σάλτσα worcestershire, tabasco, σέλινο

ROM COCTAIL

Elixir Matcha 12.00€
Allergens: 8, 12

Diplomatico rum, frangelico liqueur, matcha tea, sour mix

Ρούμι Diplomatico, λικέρ frangelico, τσάι matcha, μίγμα sour

Mojito 12.00€
Allergens: 12

Angostura rum, lime, soda, mint

Ρούμι Angostura, λάιμ, σόδα, δυόσμος

Mai Tai 11.00€
Allergens: 12

Diplomatico rum, amaretto liqueur, coconut syrup, pineapple juice, fresh lemon juice

Diplomatico ρούμι, λικέρ αμαρέττο, σιρόπι καρύδας, χυμός ανανά, φρέσκος χυμός λεμονιού

Pina Bausch XL 14.00€
Allergens: 8, 12

Captain Morgen rum, pineapple liqueur, pineapple, passion fruit puree, almond syrup

Captain Morgan ρούμι, λικέρ ανανά, ανανάς, πουρές φρούτου του πάθους, σιρόπι αμυγδάλου



WINE by the glass

served 150 ml per glass

DESSERT WINE

Commandaria 50ml 6.00€
Limassol, Cyprus | Current Vintage

SPARKLING & CHAMPAGNE

Nino Franco 7.90€
Superiore DOCG Prosecco Awarded |
Valdobbiadene, Italy | NV

Astoria Moscato 6.90€
Fashion Victim Moscato | Veneto, Italy
| NV

WINE COCKTAIL

Red Sangria 11.00€
Allergens: 12
Red wine, fresh fruits, spices, sprite
Κόκκινο κρασί, φρέσκα φρούτα,
μπαχαρικά, sprite

WHITE WINES

Gerolemo Xynisteri 6.00€
Omodos, Cyprus | Current Vintage

Livon Sauvignon Blanc 7.50€
Collio, Venezia, Italy | Current Release

Livon Chardonnay 7.50€
Collio, Venezia, Italy | Current Release

Joseph Cattin Riesling 9.00€
Grand Cru
Collio, Venezia, Italy | Current Release

Hans Greyl Sauvignon 8.50€
Blanc
Marlborough, New Zealand | 2023

ROSE WINES

Zambartas 6.00€
Garden of Cyprus | Limassol, Cyprus |
Current Vintage

Château Saint-Martin 7.50€
Rosé and Roll | Provence, France |
2024

RED WINES

Gerolemo Maratheftiko 6.00€
Omodos, Cyprus | Current Vintage

D'Autrefois Pinot Noir 7.50€
Languedoc, France | Current Release

Famiglia Losi 8.50€
Primitivo di Manduria
Puglia, Italy | 2022

Le Miccine Cardus 11.50€
Chianti
Tuscany, Italy | 2015



CHOICE OF spirits

served in 50 ml shots

VODKA

Smirnoff Red	6.00€
Absolut (assortment)	6.50€
Belvedere	7.50€
Grey Goose	8.50€
Beluga	9.50€

RUM

Angostura Reserva	7.00€
Captain Morgan Black	6.00€
Captain Morgan Spice	6.00€
Diplomático Reserva	9.50€

COGNAC AND BRANDY

Keo Brandy	6.00€
Metaxa 5*	6.50€
Metaxa 7*	7.50€
Martell VS	8.50€
Martell VSOP	9.50€
Martell XO	17.50€

WHISKEY BOURBON

Jack Daniel's	7.50€
Jack Daniel's Honey	7.50€

GIN

Bombay	6.50€
Tanqueray	6.50€
Hendrick's	7.50€

VERMOUTH

Martini Bianco	5.50€
Martini Rosso	5.50€
Martini Dry	5.50€

WHISKEY SCOTCH BLENDED

Famous Grouse	6.00€
Johnnie Walker Red	7.50€
Johnnie Walker Black	8.50€
Chivas Regal 12 y.o.	9.50€
Chivas Regal 18 y.o.	11.00€
Monkey Shoulder	9.00€

TEQUILA

El Jimador Blanco	7.50€
El Jimador Reposado	8.50€
Patron Reposado	11.50€
Patron Silver	9.50€
Patron Anejo	13.50€

LIQUEURS AND APERITIFS

Limoncello	5.00€
Jägermeister	5.50€
Malibu	5.50€
Baileys	5.50€
Kahlua	5.50€
Campari	5.50€
Mastiha	5.50€
Disaronno Amaretto	5.50€

WHISKEY SCOTCH SINGLE MALT

Glenmorangie	
Highland 10 y.o.	7.50€
The Glenlivet 15 y.o.	9.00€
Glenfiddich 12 y.o.	8.00€
Macallan 12 y.o.	15.00€

GRAPPA AND ZIVANIA

Grappa Pinot Grigio	6.00€
Zivania Loel 200 ml	14.00€
Zivania Loel	5.00€

OUZO

Ouzo Plomari	5.00€
Ouzo Plomari 200 ml	14.00€

IRISH WHISKEY

Bushmills	6.50€
Jameson	7.50€



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ, ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΦΙΛΟΙ!

Παρακαλούμε εξοικειωθείτε με τον κατάλογο αλλεργιογόνων που παρουσιάζεται παρακάτω. Στο μενού θα δείτε αριθμούς και μέσω αυτών μπορείτε να καταλάβετε ποια αλλεργιογόνα περιέχονται στη σύνθεση του πιάτου.

⚠ ATTENTION, DEAR GUESTS!

Please familiarize yourself with the allergen list presented below. In the menu you will see numbers, and through them you can understand which allergens are contained in the composition of the dish.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ:

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη (σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη)
2. Καρκινοειδή και προϊόντα από αυτά
3. Αυγά και προϊόντα από αυτά
4. Ψάρια και προϊόντα από αυτά
5. Αραχίδες και προϊόντα από αυτές
6. Σόγια και προϊόντα από αυτή
7. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα
8. Ξηροί καρποί (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, πεκάν, βραζιλιάνικα καρύδια, φιστίκια, μακαδάμια)
9. Σέλινο και προϊόντα από αυτό
10. Μουστάρδα και προϊόντα από αυτή
11. Σουσάμι και προϊόντα από αυτό
12. Διοξείδιο του θείου και θειώδη άλατα
13. Λούπινο και προϊόντα από αυτό
14. Μαλάκια και προϊόντα από αυτά

ALLERGEN LIST:

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS)
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3. EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4. FISH AND PRODUCTS THEREOF
5. PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6. SOYA AND PRODUCTS THEREOF
7. MILK AND DAIRY PRODUCTS
8. NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS)
9. CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SESAME AND PRODUCTS THEREOF
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF