

Amaroulla

RESTAURANT

Good Morning Καλημέρα

PLEASE HELP YOURSELF FROM OUR DISPLAY
(Παρακαλούμε εξυπηρετηθείτε από το μπουφέ μας)

&

Please make your choice
(Κάντε την επιλογή σας από τα πιο κάτω)

HOT A LA CARTE

Boiled Eggs of your choice
(Αυγά 4 λεπτών)

Fried Eggs any style
(Τηγανιτά αυγά)

Scrambled Eggs with Smoked Salmon
Σκράμπλ αυγά με καπνιστό σολομό

Three Egg Omelette with your choice of stuffing
Ομελέτα με γέμιση της επιλογής σας

Poached Eggs on toast with Spinach and Hollandaise Sauce
Αυγά ποσέ σε τόστ με σπανάκι και σάλτσα Ολλανδέζ

Grilled Lounza, Halloumi Cheese, Tomato
Λούνζα και χαλούμι σχάρας, ντομάτα

Pancakes with Honey, Maple Syrup and Chocolate Sauce
(Κρέπες με μέλι, Μάρπλ σιρόπι και σάλτσα σοκολάτας)

SIDE ORDERS

Sausages (Λουκάνικα)

Streaky Bacon (Μπέικον)

Lounza (Λούνζα)

Halloumi Cheese (Χαλούμι)

Hashbrown Potatoes (Πουρέ πατάτας)

Grilled Tomato (Ντομάτα σχάρας)

Sauté Mushrooms (Μανιτάρια σοτέ)

Amaroulla

RESTAURANT

Menu - Lunch a la carte 12.30 pm to 16.30pm

Soups/Σούπες

Louvana traditional Cypriot soup €5.00
yellow split peas, bitter orange, cumin and olives
Παραδοσιακή κυπριακή σούπα από λουβάνα, κιτρόμηλο, αρτυσιά και ελιές

Salads & Starters / Σαλάτες & Ορεκτικά

Caraccio / Καρπάτσιο € 7.00

Pafian pitta bread with three of kind dips €5.00
(tzatziki, taxini, taramas)
Παφήτικη πίτα συνοδευμένη με τρία είδη ντιπ (τζατζίκι, ταχίνι, ταραμά)

Traditional village salad €7.00
Cucumber, red onions, vine tomatoes, olives, capers and feta in a olive oil and red wine vinegar dressing
Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με ντομάτες, ελιές, κάπαρη και μαριναρισμένη φέτα με ελαιόλαδο και ξύδι

Cyprus "Caprese" salad €8.00
Salad of vine tomatoes, grilled local halloumi and homemade pesto drizzled with balsamic vinegrette.
Σαλάτα με ντοματίνια, χαλούμι σχάρας και σπιτικό πέστο, ραντισμένη με βαλσάμικο

St Anargyri orchard orange, avocado and pomegranate salad €8.00
with sumac and honey-mustard dressing
Σαλάτα με αβοκάντο, ρόδι και πορτοκάλια δικής μας παραγωγής με βότανα και ντρέσινγκ από μουστάρδα και μέλι

Caesar salad €8.00
Romaine lettuce, herbed croutons, crispy bacon, parmesan flakes and anchovy dressing
Σαλάτα του καίσαρα με τρυφερό μαρούλι, αρωματισμένα παξιμάδια, τραγανό μπέικον, τυρί παρμεζάνα και σάλτσα με αντζούγιες

Add grilled chicken – Προσθέστε κοτόπουλο σχάρας €10.00

Add grilled prawns – Προσθέστε γαρίδες σχάρας €10.00

Marinated octopus €8.00
on fava dip with crispy fennel salad with orange segments, dill and baked feta chunks
Μαριναρισμένο χταπόδι

πάνω σε λουβανα ντιπ, τραγανό άνιθο, πορτοκάλι και ψητή φέτα

Snacks and sandwiches

(served with potatoes and garnish salad)

Club sandwich

€11.00

Double decker toasted sandwich with smoked turkey, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise
Δύοροφο τοστ με καπνιστή γαλοπούλα, μπέικον, αυγό, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα

Lountza and Halloumi sandwich

€10.00

Grilled Halloumi and lountza with sliced tomato on Cyprus pitta bread
Λούντζα και χαλούμι σάντουιτς στη σχάρα με ντομάτα και κυπριακή πίττα

Chicken fajitas

€14.00

Tender stripes of chicken, shredded peppers and onion wrapped in tortilla pitta,
sweet chili sauce and sour cream
Ζουμερά κομμάτια κοτόπουλου με πιπεριές και κρεμμύδι τυλιγμένα σε tortilla πίτα
με γλυκό τσίλι σως και γλυκόξινη κρεμά

Beef Burger

€14.00

Βοδινό μπιφτέκι σε μαλακό ψωμάκι

Pasta/Πάστα

€13.00

(choice of pappardelle , spaghetti or linguine)

Choice of Sauces

Classic bolognese

μπολονέζικη σάλτσα

Creamy carbonara

κρεμώδης σάλτσα καρμποναρά

Fresh tomato and basil sauce

Σάλτσα με φρέσκες ντομάτες και φρέσκος βασιλικός

Sundried tomato and ricotta ravioli in a rich creamy sage sauce

Ραβιόλες με λιαστή ντομάτα, τυρί ρικότα και κρεμώδες σάλτσα αρωματισμένη με φασκόμηλο
γαρνιρισμένη με παρμεζάνα

Main Courses – Κυρίως Πιάτα

Grilled fish

€18.00

Served with grilled vegetable, potatoes and ladolemono sauce

Ψαρί στην σχάρα με πατάτες, λαχανικά σχάρας και λαδολέμονο σως

Fried calamari

€12.00

Served with potatoes and tartar sauce
Καλαμάρι τηγανιτό με πατάτες και ταρτάρ σως

Grilled pork cutlet

€15.00

Served with grilled vegetables and potatoes served with olive oil lemon and herbs
Ζουμερή χοιρινή μπριζόλα με λαχανικά στον φούρνο και λαδολέμονο με βότανα

Corn fed chicken

€15.00

honey-glazed, pine nut, parsley and levanter assorted with seasonal vegetables and sauté potatoes
Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με σάλτσα από μέλι, πινόλια, λεβάντα, λαχανικά εποχής και πατάτες

Desserts/Επιδόρπια

Warm lava cake

€7.00

Chocolate and caramel sauce, wild berries relish assorted with vanilla gelato
Ζεστό κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια

Pavlova with fruits and crème Anglaise

€7.00

Πάβλοβα με φρούτα και κρέμα Anglaise

Crème Brule vanilla and chocolate flavour

€7.00

Κρεμ μπρουλέ με γεύση βανίλια και σοκολάτα

Chocolate "nemesis" cake

€7.00

without flour assorted with raspberry coulis and vanilla ice cream
Κέικ σοκολάτα Νέμεσις

χωρίς αλεύρι με σάλτσα από βατόμουρα και βανίλια

Lemon cheesecake with marinate strawberries

€7.00

Cheesecake λεμονιού με μαριναρισμένες φράουλες

Coconut panna cotta assorted with passion fruit sauce

€7.00

Πανακότα ινδοκάρυδο με σος από passion fruit

Fresh seasonal fruits

€6.00

Φρέσκα φρούτα εποχής

Homemade Cyprus fruit preserves with vanilla ice cream

€6.00

Σπιτικά γλυκά κουταλιού με παγωτό βανίλια

Cheese platter (selection of local and imported cheeses)

€8.00

Διάφορα τυριά

Selection of ice creams and sorbet

€2.00

Επιλογή παγωτών

per scoop

Dessert of the day

€5.00

Γλυκό ημέρας

Amaroulla

RESTAURANT

Menu - Snack a la carte
10:30 – 12:30 & 16.30 to 19.00

Salads & Starters/ Σαλάτες & Ορεκτικά

Carpaccio /Καρπάτσιο € 7.00

Pafian pitta bread with three of kind dips (tzatziki, taxini, taramas) € 5.00
Παφήτικη πίτα συνοδευμένη με τρία είδη ντιπ (τζατζίκι, ταχίνι, ταραμά)

Traditional village salad € 7.00
Cucumber, red onions, vine tomatoes, olives, capers and feta in a olive oil and red wine vinegar dressing
Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με ντομάτες, ελιές, κάπαρη και μαριναρισμένη φέτα με ελαιόλαδο και ξύδι

Caesar salad € 8.00
Romaine lettuse, herbed croutons, crispy bacon, parmezan flakes and anchovy dressing
Σαλάτα του καίσαρα
με τρυφερό μαρούλι, αρωματισμένα παξιμάδια, τραγανό μπέικον, τυρί παρμεζάνα και σάλτσα με αντζούγιες

Add grilled chicken – Προσθέστε κοτόπουλο σχάρας € 10.00

Add grilled prawns – Προσθέστε γαρίδες σχάρας € 10.00

Snacks and sandwiches

(served with potatoe chips and garnish salad)

Club sandwich €11.00
Double decker toasted sandwich with smoked turkey, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise
Δυόροφο τοστ με καπνιστή γαλοπούλα, μπέικον, αυγό, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα

Lountza and Halloumi sandwich €10.00
Grilled Halloumi and lountza with sliced tomato on Cyprus pitta bread
Λούντζα και χαλούμι σάντουιτς στη σχάρα με ντομάτα και κυπριακή πίττα

3 eggs Omelette € 8.00
Ομελέτα

Pasta / Πάστα

13.00

(homemade pasta choice of papardelle, spaghetti or linguine)

Choice of sauce / Σάλτσα της επιλογής σας

Classic bolognaise

μπολονέζικη σάλτσα

Creamy carbonara

κρεμώδης σάλτσα καρμποναρά

Fresh tomato and basil

Σάλτσα με φρέσκες ντομάτες και φρέσκος βασιλικός

Desserts/Επιδόρπια

Warm lava cake

€7.00

Chocolate and caramel sauce, wild berries relish assorted with vanilla gelato

Ζεστό κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια

Pavlova with St Anargyri fruits and crème Anglaise

€7.00

Πάβλοβα με φρούτα του δάσους και κρέμα Anglaise

Crème Brule vanilla and chocolate flavour

€7.00

Κρεμ μπρουλέ με γεύση βανίλια και σοκολάτα

Chocolate “nemesis” cake

€7.00

without flour assorted with raspberry coulis and vanilla ice cream

Κέικ σοκολάτα Νέμεσις

χωρίς αλεύρι με σάλτσα από βατόμουρα και βανίλια

Lemon cheesecake with marinate strawberries

€7.00

Cheesecake λεμονιού με μαριναρισμένες φράουλες

Coconut panna cotta assorted with passion fruit sauce

€7.00

Πανακότα ινδοκάρυδο με σος από passion fruit

Fresh seasonal fruits

€6.00

Φρέσκα φρούτα εποχής

Homemade Cyprus fruit preserves with vanilla ice cream

€6.00

Σπιτικά γλυκά κουταλιού με παγωτό βανίλια

Cheese platter (selection of local and imported cheeses)

€8.00

Διάφορα τυριά

Selection of ice creams and sorbet

€2.00

Επιλογή παγωτών

per scoop

Dessert of the day

€5.00

Γλυκό ημέρας

ΜΕ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ.
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ / ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ.
INFORMATION FOR PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.
PLEASE CONSULT OUR STAFF BEFORE BUYING / ORDERING.

Amaroulla

RESTAURANT

Menu-Dinner a la carte
7.30pm to 10.30pm

Soups

€7,00

Louvana soup

with bitter orange, black olives drizzled with cumin oil,
olive bread and crostini

Παραδοσιακή κυπριακή σούπα από λουβανά, κιτρόμηλο και ελιές

Cream of broccoli soup

with gorgonzola pieces and herbed barmy bread toast
Σούπα μπρόκολο με blue cheese και παξιμαδάκια.

Salads & Starters / Σαλάτες και Ορεκτικά

Mozzarellini on tomato

€10,00

concasse with leeks and herbs garnished with baby arugula
drizzled with homemade basil pesto and balsamic vinegar

Σαλάτα με φρέσκα μοτσαρέλλα και ρόκα, τομάτα κονκασέ με
πράσο και νδρέσινγκ από σπίτισιο πέστο βασιλικού.

Traditional village salad

€7.00

Cucumber, red onions, vine tomatoes, olives, capers and feta
in a olive oil and vinegar dressing

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με αγγούρι, ντομάτες, ελιές,
κάπαρη και φέτα σερβιρισμένη με ξύδι.

Rocket salad

€ 8.00

with chevrette cheese, walnuts, pomegranate, and dry apricots with honey-
mustard dressing

Σαλάτα ρόκας με κατσικίσιο τυρί, καρυδόψιχα, ρόδι, αποξηραμένα
χρυσόμηλα με βινεγκρέτ μουστάρδα και μέλι.

Zuchini rissoto

€8.00

with tempura black tiger prawns

Ριζότο με κολοκυθάκι και γαρίδες σε χυλό μπύρας

Prosciutto

€9.00

with crispy greens ,marinated fresh pineapple, strawberries
and fresh mint syrup
Προσούτο με τραγανή σαλάτα , μαριναρισμένο με φρέσκο ανανά ,
φράουλες και σιρόπι δυόσμου.

Marinated octopus €8.00

on fava dip with crispy fennel salad with orange segments,
dill and baked feta chunks
Μαριναρισμένο χταπόδι πάνω σε λουβάνα ντιπ , τραγανό άνιθο ,
πορτοκάλι και ψητή φέτα.

Pasta/Ravioli

(homemade pasta choice of papardelle, spaghetti or linguine)

Creamed tomato sauce with Prawns and ouzo €15.00

Κρεμώδης σάλτσα ντομάτας με γαρίδες και ούζο

Chicken and mushroom scented with fresh thyme €15.00

Κρεμώδης σάλτσα με κοτόπουλο και μανιτάρια , αρωματισμένη
με φρέσκο θυμάρι

Tomato and basil sauce €13.00

Σάλτσα από ντομάτα και βασιλικό

Spinach and ricotta ravioli €14.00

glazed with butter, sage, nutmeg and lemon zest
Ραβιόλες με γέμιση από σπανάκι και τυρί ρικότα , γλασαρισμένες
με βούτυρο, αρωματισμένο με φασκόμηλο και ξύσμα λεμονιού.

Fish

Quick roasted salmon fillet €20.00

served with mash potato and seasonal vegetable
Φιλέτο σολομού σερβιρισμένο με πατάτες πουρέ και
λαχανικά εποχής.

Grilled fillet of sea bass €19.00

served with mash potato, sauté spinach and grilled vegetables
Λαυράκι σερβιρισμένο με αρωματισμένο πούρε πατάτας
και λαχανικά εποχής.

Meat & Game

Corn fed chicken honey-glazed, pine nut, €15.00

parsley and levanter assorted with seasonal vegetables
and sauté potatoes

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με σάλτσα από μέλι , πινόλια ,
λεβάντας , λαχανικά εποχής και πατάτες.

Duck breast Asian style

€19.00

served with carrot puree, seasonal vegetables and teriyaki sauce
Στήθος πάπιας σερβιρισμένο με πουρέ από καρότο , λαχανικά εποχής
και τεριγιάκι σος.

Slow cook lamb shank

€20.00

marinated in fresh herbs on mash potato ,mushroom sauce
Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι με φράσκα βότανα πάνω σε
πουρέ πατάτας , σάλτσα με μανιτάρια

Grilled fillet of Black Angus beef

€20.00

on parsnip puree, sauté potatoes and truffle red wine jus
Βοδινό φιλέτο «Black Angus» σε πουρέ από παστινάκι ,ψητές πατάτες
και σως κόκκινου κρασιού αρωματισμένο με λάδι τρούφας.

Pork tenderloin stuffed with prunes

€18.00

served with sauté potatoes, seasonal vegetables
Χοιρινό ψαρονέφρι γεμιστό με δαμάσκηνα σερβιρισμένο με
ψητές πατάτες και λαχανικά εποχής.

Desserts/Επιδόρπια

Warm lava cake

€7.00

Chocolate and caramel sauce and vanilla gelato
Ζεστό κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια

Pavlova with fruits and crème Anglaise

€7.00

Πάβλοβα με φρούτα και κρέμα Anglaise

Crème Brule vanilla and chocolate flavour

€7.00

Κρεμ μπρουλέ με γεύση βανίλια και σοκολάτα

Chocolate “nemesis” cake

€7.00

without flour assorted with raspberry coulis and vanilla ice cream
Κέικ σοκολάτα Νέμεσις
χωρίς αλεύρι με σάλτσα από βατόμουρα και βανίλια

Lemon cheesecake with marinate strawberries

€7.00

Cheesecake λεμονιού με μαριναρισμένες φράουλες

Coconut panna cotta assorted with passion fruit sauce Πανακότα ινδοκάρυδο με σος από passion fruit	€7.00
Fresh seasonal fruits Φρέσκα φρούτα εποχής	€6.00
Homemade Cyprus fruit preserves with vanilla ice cream Σπιτικά γλυκά κουταλιού με παγωτό βανίλια	€6.00
Cheese platter (selection of local and imported cheeses) Διάφορα τυριά	€8.00
Selection of ice creams and sorbet Επιλογή παγωτών	€2.00 per scoop
Dessert of the day Γλυκό ημέρας	€5.00