



Plagia Restaurant

menu

APPETISERS _ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

GARLIC MUSHROOMS _ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ✓ Fresh button mushrooms toast, garlic cream sauce Μανιτάρια με σάλτσα σκόρδου και φρέσκα κρέμα	€ 8.00
GRILLED HALLOUMI _ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ ✓ Grilled halloumi cheese, cherry tomatoes, honey, fresh mint and toasted bread Χαλούμι σχάρας, ντοματίνια, μέλι, φρέσκος δυόσμος και τوست	€ 8.00
CHICKEN WINGS _ ΦΤΕΡΟΥΤΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ Fried chicken wings served with B.B.Q sauce Φτερούγες από κοτόπουλο με σάλτσα μπάρμπεκιου	€ 7.00
KING PRAWNS SAGANAKI _ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ✓ Prawns with fresh tomato sauce, garlic and feta cheese Γαρίδες με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο και φέτα	€ 11.00
BRUSCHETTA _ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ✓ Toasted baguette bread, chopped tomatoes, garlic and red onion Φρυγανισμένη μπαγκέτα, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, σκόρδο και ντομάτες	€ 6.00
GARLIC BREAD _ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ ✓	€ 5.00
SOUP OF THE DAY _ ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ Ask your waiter for today's choice Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τη σημερινή επιλογή	€ 6.00
TRADITIONAL TRAHANAS SOUP _ ΣΟΥΠΑ ΤΡΑΧΑΝΑ ✓	€ 6.00
CYPRUS PLATTER FOR 2 _ ΠΙΑΤΕΛΑ ΓΙΑ 2 Grilled pork Sausage, pork lountza, haloumi cheese, dry cold kaskavali cheese and smoked pork, olives and cherry tomatoes Χοιρινό κρασάτο λουκάνικο, χοιρινή λούντζα, χωριάτικο χαλούμι, και ξηρό κρύο χοιρομέρι, τυρί κασκαβάλι , ελιές και ντοματίνια	€ 16.00
CYPRUS DIPS FOR 2 _ ΝΤΙΠΣ ΓΙΑ 2 ✓ Tahini, Tzatziki, Taramosalata, Olives, Hummus and pitta bread Ταχίνι, Τζατζίκι, Ταραμοσαλάτα, Ελιές, Χούμους και πίτα	€ 14.00

SALADS _ ΣΑΛΑΤΕΣ

SALMON SALAD _ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ ✓

€ 14.00

Lettuce, grilled salmon, cherry tomatoes, avocado, capers and sweet mustard dressing

Μαρούλι, φιλέτο Σολωμού, ντοματίνια, αβοκάντο, κάπαρη και ντρέσινγκ μουςτάρδας

GOAT CHEESE SALAD _ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ✓

€ 12.00

Market greens, goat cheese, walnuts, dry figs and apple with pomegranate and honey dressing

Δροσερά φύλλα σαλάτας, κατσικίσιο τυρί, καρυδόπιχες, παστά σύκα, μήλο, ρόδι και ντρέσινγκ με μέλι

GREEK SALAD _ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ✓

€ 10.00

Multi coloured cherry tomatoes, salad leaves, cucumber, feta cheese, black olives and virgin olive oil

Χρωματιστά ντοματίνια, φύλλα σαλάτας, αγγουράκι, ελληνική φέτα, ελιές Καλαμάτας και παρθένο ελαιόλαδο

PRAWNS SALAD _ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ✓

€ 14.00

Romaine lettuce, king prawns, cherry tomato, saffron dressing

Γαρίδες, μαρούλι, αβοκάντο, ντοματίνια και σάλτσα κρόκου Κοζάνης

CAESAR SALAD _ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

€ 12.00

Romaine lettuce, croutons, chicken, parmesan flakes, bacon, onion, cucumber and Caesar sauces

Μαρούλι, κρουτόνια κοτόπουλο, τυρί παρμεζάνα, μπέικον, κρεμμύδι, αγγουράκι και σάλτσα Caesar

MAIN COURSES _ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

RIB EYE 300GR _ ΒΟΔΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

€ 22.00

Black Angus best cut grilled, infused with fresh herbs and chargrilled; served with potatoes and vegetables

Εξαιρετικής ποιότητας βοδινή μπριζόλα με φρέσκα αρωματικά, ψημένη στη σχάρα· σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά

SAUCES _ ΣΑΛΤΣΕΣ

€ 3.00

Choice of: Mushroom / Pepper / Garlic / Béarnaise Sauce

Επιλογή από: Σάλτσα από Μανιτάρια / Πιπέρι / Σκόρδο / Béarnaise

BEEF BURGER 200GR _ ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ

€ 13.00

Black Angus beef, provolone cheese, brioche bun; served with French fries and salad

Βοδινό μπιφτέκι black Angus, τυρί, ψωμάκι· σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα

CHICKEN BURGER 200GR _ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

€ 11.00

Chicken ground meet, provolone cheese, brioche bun; served with French fries and salad

Κοτόπουλο μπιφτέκι τυρί, ψωμάκι· σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα

CHICKEN SUPREME 450GR _ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ Half boneless chicken grilled with herbs; served with potatoes and salad Φρέσκο μισό κοτόπουλο σχάρας με αρωματικά· σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα	€ 14.00
PORK CHOP _ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ Cyprus pork chop grilled and served with mountain's herbs; served with potatoes and salad Μπριζόλα χοιρινή στη σχάρα με αρωματικά του βουνού· σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα	€ 13.00
PORK KEBAB _ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ Fresh pork kebab on skewers grilled with sea salt; served with potatoes and vegetables Σουβλάκι χοιρινό στη σχάρα με θαλασσινό αλάτι· σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά	€ 12.00
LAMB KLEFTIKO _ ΑΡΝΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ Lamb shank cooked in the oven; served with potatoes and salad Κότσι αρνιού ψημένο στο φούρνο· σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα	€ 16.00
FRESH LAMB CHOPS 450GR _ ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ Fresh Lamb Chops grilled with rosemary and mountain herbs, served with potatoes and vegetables Κυπριακά αρνίσια παϊδάκια με αρωματικά του βουνού· σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά	€ 18.00
FRESH TROODOS TROUT _ ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΤΡΟΟΔΟΥΣ ✓ Trout from our river fried and served with roasted almonds, lemon juice and parsley; served with potatoes and vegetables Πέστροφα στο τηγάνι, με καβουρδισμένα αμύγδαλα, χυμό λεμονιού και μαϊντανό· σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά	€ 16.00
KING PRAWNS _ ΓΑΡΙΔΕΣ ✓ Grilled prawns, olive oil, lemon juice and zest of citrus; served with potatoes and vegetables Γαρίδες στη σχάρα με ελαιόλαδο, λεμόνι και ξύσμα εσπεριδοειδών· σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά	€ 18.00
SEA BASS _ ΛΑΒΡΑΚΙ ✓ Grilled sea bass with olive oil and lemon sauce; served with potatoes and vegetables Λαβράκι στη σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι· σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά	€ 18.00
CALAMARI _ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ✓ Deep fried Calamari, served with potatoes and salad Τηγανητό καλαμάρι· σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα	€ 14.00
SALMON FILLET _ ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ ✓ Grilled fresh salmon fillet with béarnaise sauce; served with potatoes and vegetables Φρέσκο φιλέτο Σολωμού ψημένο στη σχάρα με σάλτσα βέαρναϊς· σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά	€ 17.00

RAVIOLI _ ΡΑΒΙΟΛΙΑ ✓	€ 15.00
Halloumi and cheese ravioli, fresh cream, mint and cheese sauce Ραβιόλια με χαλούμι και τυρί, φρέσκα κρέμα και δυόσμο	
CHICKEN PENNE _ ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	€ 12.00
Chicken fillet, pancetta, mushrooms, cream sauce and parmesan Φιλέτο κοτόπουλου, μανιτάρια, τραγανή πανσέτα, φρέσκα κρέμα και παρμεζάνα	
SPAGHETTI BOLOGNESE _ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	€ 12.00
Spaghetti, beef and pork mince meat, tomato sauce and fresh herbs Βοδινός και χοιρινός κιμάς, σάλτσα ντομάτας και φρέσκα αρωματικά	
SPAGHETTI CARBONARA _ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	€ 12.00
Spaghetti, bacon, mushrooms, egg yolk and parmesan cheese Μακαρόνια σπαγγέτι, μπέικον, μανιτάρια, κρόκος αυγού και τυρί παρμεζάνα	
PIZZA MARGHERITA _ ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ✓	€ 8.00
Pizza with cheese and tomato Πίτσα με τυρί και ντομάτα	
PIZZA SPECIAL _ ΠΙΤΣΑ ΣΠΕΣΙΑΛ	€ 12.00
Pizza with mozzarella cheese, fresh tomato, mushrooms, peppers and bacon Πίτσα με τυρί μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, μανιτάρια, πιπεριά και μπέικον	
PIZZA PEPPERONI _ ΠΙΤΣΑ ΠΕΠΕΡΟΝΙ	€ 10.00
Pizza with mozzarella cheese, fresh tomato, mushrooms and pepperoni Πίτσα με τυρί μοτσαρέλα, φρέσκα ντομάτα, μανιτάρια και πεπερόνι	

KIDS' MENU _ ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

CHICKEN GOUJONS _ ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ	€ 6.00
Crispy chicken goujons served with French fries Κοτομπουκιές σερβίρονται με τηγανητές πατάτες	
MINI BEEF BURGER _ ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ	€ 6.00
Beef burger served with French fries Βοδινό Μπιφτέκι σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες	
PENNE NAPOLITANE _ ΠΕΝΝΕΣ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ ✓	€ 6.00
Penne with fresh tomato sauce Πέννες με φρέσκια σάλτσα ντομάτας	
PIZZA MARGHERITA _ ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ✓	€ 6.00
Small pizza with tomatoes and mozzarella cheese Μικρή πίτσα με φρέσκια ντομάτα και τυρί μοτσαρέλα	

DESERTS _ ΓΛΥΚΑ

CHOCOLATE CAKE _ ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ✓ Chocolate cake with wild fruit berries, dark chocolate sauce Κέικ σοκολάτας με άγρια μούρα και επικάλυψη μαύρης σοκολάτας	€ 6.00
LAVA CAKE _ ΛΑΒΑ ΚΕΪΚ ✓ Melted chocolate cake served with ice cream Υγρό κέικ σοκολάτας σερβίρεται με παγωτό	€ 7.00
CHEESECAKE _ ΤΣΙΖΚΕΪΚ ✓ With berries topping Με επικάλυψη μούρων	€ 7.00
BAKLAVA _ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ✓ Filo pastry with almond nuts and syrup, served with vanilla ice cream Παραδοσιακός μπακλαβάς σερβίρεται με παγωτό βανίλιας	€ 5.00
KATAIFI _ ΚΑΤΑΪΦΙ ✓ Filo pastry with almond nuts and syrup, served with vanilla ice cream Παραδοσιακό καταΐφι σερβίρεται με παγωτό βανίλιας	€ 5.00
APPLE PIE _ ΜΗΛΟΠΙΤΑ ✓ Homemade apple pie served with vanilla ice cream Σπιτική μηλόπιτα σερβίρεται με παγωτό βανίλιας	€ 6.00
ICE CREAM (3 SCOOPS) _ ΠΑΓΩΤΟ (3 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ) ✓ Choice of: Vanilla, Chocolate or Strawberry Επιλογή από: Βανίλια, Σοκολάτα ή Φράουλα	€ 6.00
FRUIT PLATTER _ ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ✓ Selection of fresh seasonal and exotic fruits Φρέσκα φρούτα εποχής και εξωτικά φρούτα	€ 12.00
CHEESE PLATTER _ ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ✓ Selection of Cheeses	€ 12.00

REFRESHMENTS _ ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Mineral Water 0.5L _ Μεταλλικό Νερό 0.5L	€ 1.50
Mineral Water 1L _ Μεταλλικό Νερό 1L	€ 2.00
Sparkling Water 33cl _ Ανθρακούχο Νερό	€ 3.00
Soda Water 25cl _ Σόδα	€ 3.00
Soft Drink 25cl _ Αναψυκτικό (Coca Cola/Zero/Sprite/Fanta)	€ 3.00
Ice Tea 33cl (Peach/Lemon) _ Παγωμένο Τσάι (Ροδάκινο/Λεμόνι)	€ 3.50
Lemon/Orange Squash 30cl _ Λεμονάδα/Πορτοκαλάδα	€ 3.00
Natural Juice 20cl _ Φυσικός Χυμός	€ 3.50
Fresh Orange Juice 40cl _ Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	€ 4.50
Fresh Apple/Carrot Juice 40cl _ Φρέσκος Χυμός Μήλο/Καρότο	€ 5.50
Fresh Mix Juice 40cl _ Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος	€ 5.50
Milkshake 40cl (Chocolate / Strawberry / Vanilla)	€ 5.00
Μιλκσεϊκ (Σοκολάτα / Φράουλα / Βανίλια)	
Smoothie 40cl (Banana / Strawberry / Mango)	€ 4.00
Σμούθι (Μπανάνα / Φράουλα / Μάγκο)	

BEERS _ ΜΠΥΡΕΣ

BOTTLED BEER 33cl _ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΗ ΜΠΥΡΑ 33cl	
KEO (Cyprus)	€ 3.50
Carlsberg (Cyprus)	€ 3.50
Stella Artois (Belgium)	€ 4.50
Corona (Mexico)	€ 4.50
Heineken (Denmark)	€ 4.50
Somersby Apple Cider (Denmark)	€ 4.50
Beck's Non Alcoholic (Germany)	€ 4.50
DRAUGHT BEER 25cl _ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΜΠΥΡΑ 25cl	
KEO (Cyprus)	€ 3.00
Carlsberg (Cyprus)	€ 3.00
DRAUGHT BEER 50cl _ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΜΠΥΡΑ 50cl	
KEO (Cyprus)	€ 4.50
Carlsberg (Cyprus)	€ 4.50

MOCKTAILS (NON-ALCOHOLIC)

Virgin Mojito	€ 6.00
(Fresh Lime & Mint Leaves Muddled with Sugar, Topped with Club Soda)	
Skittles	€ 6.00
(Fresh Orange Juice, Yuzu Purée, Strawberry Purée)	
Berry Passion	€ 6.00
(Pineapple & Fresh Lemon Juice, Vanilla Syrup, Raspberry Purée, Elderflower Tonic)	

SIGNATURE COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol, Soda Water, Prosecco, Orange Wedge)	€ 7.00
Kir Imperial (Chambord Liqueur, topped up with Prosecco)	€ 8.00
Hugo (Havana Club Rum, Elderflower, Lime & Orange Wedge, Fresh Mint, Prosecco)	€ 7.00
Royal Aperol (Aperol, Wild Strawberry Syrup, Pink Grapefruit Soda)	€ 7.00
Negroni (Campari, Sweet Vermouth, Beefeater Gin Orange Peel)	€ 7.00
Bellini (Champagne, Peach Purée & Peach Liqueur)	€ 8.00
Pornstar Martini (Absolut Vanilla, Pasoa, Passion Fruit Purée, Prosecco)	€ 8.00
Ultimate Mojitos (Havana Club Rum, Fresh Lime, Mint) Classic or Passion Fruit or Raspberry or Mango or Strawberry	€ 7.00
Cosmopolitan (Absolut Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice)	€ 7.00
Berry Passion Daiquiri (Havana Club Rum, Cointreau, Lime Juice, Red Berries, Passion Fruit Purée)	€ 7.00
You Drive Me Crazy (Absolut Vodka, Melon Purée, Pineapple Purée, Lime Juice, Vanilla Syrup)	€ 6.00

CLASSIC COCKTAILS

Frozen Margaritas (Tequila, Cointreau) Lemon or Strawberry or Passion Fruit	€ 7.00
Bloody Mary (Absolut Vodka, Pepper, Spices, Tomato Juice)	€ 7.00
Brandy Sour (V.S.O.P. Brandy, Lemon Squash, Angostura Bitters, Soda)	€ 6.00
Blackberry Long Island Tea (Absolut Vodka, Bombay Gin, Bacardi, Triple Sec, Lime Juice, Blackberries, Cola)	€ 7.00
Sweet Dreams (Beefeater Gin, Dry Martini, Fresh Lime Juice, Pink Grapefruit Soda, Lime Wedge)	€ 7.00
By The River (Beefeater Gin, Pink Grapefruit Purée, Yuzu Purée, Tonic)	€ 6.00
Old Fashioned (Jameson's Whiskey, Simple Syrup, Angostura Bitters)	€ 6.00

GIN BAR 4c1

Monkey 47 (Woody, Vegetable smells under Pine, fresh & grassy Citrus)	€ 8.00
Recommended: Premium Slimline Tonic	€ 2.00
Hendricks (Juniper Aromas with floral hints, touch of musky Rose, sweet Orange & Lemon Zest)	€ 8.00
Recommended: Premium Elderflower Tonic	€ 2.00
Gin Mare (Fragrant, Aromatic Notes)	€ 7.00
Recommended: Premium India Tonic	€ 2.00
Tanqueray 10 (Juniper Coriander & Chamomile Flowers)	€ 7.00
Recommended: Rose Lemonade	€ 2.00
Tanqueray (Launched in 1830, its Botanical are Jupiter, Coriander, Angelica Root & Liquorish)	€ 6.00
Recommended: Pink Grapefruit Soda	€ 2.00
Beefeater Pink (Served with Red Fruit Mint)	€ 6.00
Recommended: Premium Elderflower Tonic	€ 2.00
Beefeater (London Dry and Classic Styles with Pine Forward Juniper & a touch of Light Citrus)	€ 5.00
Recommended: Premium Slimline Tonic	€ 2.00
Gordon's Pink (Blackberry Jam, a Hint of Lemon with lots of Strawberries on the Hose)	€ 5.00
Recommended: Premium Elderflower Tonic	€ 2.00
Gordon's (Original Gin with the Citrus Nose)	€ 5.00
Bombay Sapphire (Touch of Juniper, Ripe Citrus & Hints of Spice)	€ 5.00
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin (Oriental Botanicals, Gunpowder Tea & a Hint of Sardinian Citrus)	€ 8.00

PREMIUM TONIC & SODA MIXERS

Elderflower Tonic	€ 2.00
Pink Grapefruit Soda	€ 2.00
Slimline Tonic	€ 2.00
Rose Lemonade	€ 2.00
India Tonic	€ 2.00

APERITIFS 4cl

Ouzo KEO 20cl	€ 14.00
Ouzo Plomari 20cl	€ 14.00
Ouzo 4cl	€ 4.00
Campari	€ 4.00
Jägermeister	€ 4.00
Commandaria	€ 5.00
Zivania	€ 4.00
Martini Dry	€ 4.00
Martini Bianco	€ 4.00
Martini Rosso	€ 4.00

VODKA 4cl

Grey Goose	€ 7.00
Stolichnaya	€ 6.00
Absolut	€ 6.00
Absolut Citrus	€ 6.00
Absolut Vanilla	€ 6.00
Beluga	€ 7.00
Russian Standard	€ 7.00
Belvedere	€ 7.00

BRANDIES 4cl

KEO V.S.O.P.	€ 5.00
Metaxa 5*	€ 7.00
Metaxa 7*	€ 7.00
Five Kings	€ 6.00

TEQUILA 4cl

Sierra White	€ 5.00
Sierra Gold	€ 5.00
Jose Cuervo White	€ 5.00
Jose Cuervo Gold	€ 5.00
Jose Cuervo Dark	€ 7.00

COGNACS 4cl

Courvoisier V.S.O.P.	€ 7.00
Hennessey X.O	€ 20.00
Martell	€ 7.00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 7.00
Remy Martin Fine Champagne	€ 7.00

RUM HOUSE 4cl

Havana Club White	€ 5.00
Bacardi	€ 6.00
Bacardi Black	€ 6.00
Captain Morgan Dark	€ 6.00
Pitú Rum	€ 6.00

LIQUERS 4cl

Amaretto Disaronno	€ 5.00
Baileys	€ 5.00
Cointreau	€ 5.00
Drambuie	€ 5.00
Grand Marnier	€ 5.00
Kahlúa	€ 5.00
Limoncello	€ 5.00
Malibu	€ 5.00
Sambuca Antica	€ 5.00

WHISKY 4cl

Macallan 12 Years Old	€ 10.00
Glenmorangie	€ 8.00
Chivas 12 Years Old	€ 7.00
Famous Grouse	€ 6.00
J & B Rare	€ 6.00
Johnny Walker Black	€ 7.00
Jack Daniels	€ 6.00
Glenfiddich	€ 8.00
Southern Comfort	€ 6.00
Jameson Irish	€ 6.00
Tenjaku Pure Malt	€ 10.00
Tenjaku	€ 8.00