

# Plagia Restaurant

menu

# APPETISERS \_ OPEKTIKA

GARLIC MUSHROOMS _ <b>MANITAPIA ME ΣΚΟΡΔΟ V</b> Fresh button mushrooms toast, garlic cream sauce <b>Μανιτάρια με σάλτσα σκόρδου και φρέσκα κρέμα</b>	€ 9.00
GRILLED HALLOUMI _ <b>ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ V</b> Grilled halloumi cheese, cherry tomatoes, honey, fresh mint and toasted bread <b>Χαλούμι σχάρας</b> , <b>ντοματίνια</b> , <b>μέλι</b> , <b>φρέσκος δυόσμος και τοστ</b>	€ 9.00
CHICKEN WINGS _ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ Fried chicken wings served with B.B.Q sauce Φτερούγες από κοτόπουλο με σάλτσα μπάρμπεκιου	€ 8.00
KING PRAWNS SAGANAKI _ <b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ V</b> Prawns with fresh tomato sauce, garlic and feta cheese <b>Γαρίδες με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο και φέτα</b>	€ 13.00
BRUSCHETTA _ <b>ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ V</b> Toasted baguette bread, chopped tomatoes, garlic and red onion Φρυγανισμένη μπαγκέτα, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, σκόρδο και ντομάτες	€ 7.00
GARLIC BREAD _ <b>ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ</b> <sup>V</sup>	€ 6.00
SOUP OF THE DAY _ <b>ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ</b> Ask your waiter for today's choice Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τη σημερινή επιλογή	€ 7.00
TRADITIONAL TRAHANAS SOUP $\_$ <b>EOYIIA TPAXANA</b> $\lor$	€ 7.00
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 λούνζα, χωριάτικο χαλούμι, και ξηρό κρύο χοιρομέρι, τυρί κασκαβάλι , ελιές και ντοματίνια	€ 18.00
CYPRUS DIPS FOR 2 _ <b>NTIΠΣ ΓΙΑ 2 V</b> Tahini, Tzatziki, Taramosalata, Olives, Hummus and pitta bread Ταχίνι, Τζατζίκι, Ταραμοσαλάτα, Ελιές, Χούμους και πίτα	€ 16.00

#### SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

#### € 16.00 SALMON SALAD **ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ** V Lettuce, grilled salmon, cherry tomatoes, avocado, capers and sweet mustard dressina Μαρούλι, φιλέτο Σολωμού, ντοματίνια, αβοκάντο, κάπαρη και ντρέσινγκ μουστάρδας € 14.00 GOAT CHEESE SALAD ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ V Market greens, goat cheese, walnuts, dry figs and apple with pomegranate and honey dressing Δροσερά φύλλα σαλάτας, κατσικίσιο τυρί, καρυδόψιχες, παστά σύκα, μήλο, ρόδι και ντρέσινγκ με μέλι € 12.00 GREEK SALAD **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** V 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 € 16.00 PRAWNS SALAD \_ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 🗸 Romaine lettuce, king prawns, cherry tomato, saffron dressing Γαρίδες, μαρούλι, αβοκάντο, ντοματίνια και σάλτσα κρόκου Κοζάνης € 14.00 CAESAR SALAD \_ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 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 KYPI $\Omega\Sigma$ IIIATA RIB EYE 300GR **ΒΟΔΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ** € 28.00 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 € 15.00 BEEF BURGER 200GR **BOΔINO MΠΙΦΤΕΚΙ** 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 € 13.00 CHICKEN BURGER 200GR \_ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ 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 _ <b>KOΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ</b> Half boneless chicken grilled with herbs; served with potatoes and salad Φρέσκο μισό κοτόπουλο σχάρας με αρωματικά σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα	€ 16.00
PORK CHOP _ <b>XOIPINH MΠΡΙΖΟΛΑ</b> 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	€ 15.00
PORK KEBAB _ <b>XOIPINO ΣΟΥΒΛΑΚΙ</b> 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	€ 14.00
LAMB KLEFTIKO _ <b>APNI ΚΛΕΦΤΙΚΟ</b> Lamb shank cooked in the oven; served with potatoes and salad Κότσι αρνιού ψημένο στο φούρνο σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα	€ 18.00
FRESH LAMB CHOPS 450GR _ <b>APNIΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ</b> 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	€ 20.00
FRESH TROODOS TROUT _ ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΤΡΟΟΔΟΥΣ <sup>V</sup> 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	€ 18.00
KING PRAWNS _ ΓΑΡΙΔΕΣ V' 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	€ 20.00
SEA BASS _ ΛΑΒΡΑΚΙ V 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	€ 20.00
CALAMARI _ <b>KAΛΑΜΑΡΙ V</b> Deep fried Calamari, served with potatoes and salad Τηγανητό καλαμάρι σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα	€ 16.00
SALMON FILLET _ ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ V  Grilled fresh salmon fillet with béarnaise sauce; served with potatoes and vegetables  Φρέσκο φιλέτο Σολωμού ψημένο στη σχάρα με σάλτσα béarnaise σερβίρεται με πατάτες και λαχανικά	€ 20.00

RAVIOLI _ <b>PABIOΛΙΑ V</b> Halloumi and cheese ravioli, fresh cream, mint and cheese sauce <b>Pαβιόλια με χαλούμι και τυρί, φρέσκα κρέμα και δυόσμο</b>	€ 17.00
CHICKEN PENNE _ ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Chicken fillet, pancetta, mushrooms, cream sauce and parmesan Φιλέτο κοτόπουλου, μανιτάρια, τραγανή πανσέτα, φρέσκα κρέμα και παρμεζάνα	€ 14.00
SPAGHETTI BOLOGNESE _ <b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ</b> Spaghetti, beef and pork mince meet, tomato sauce and fresh herbs Βοδινός και χοιρινός κιμάς, σάλτσα ντομάτας και φρέσκα αρωματικά	€ 14.00
SPAGHETTI CARBONARA _ <b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ</b> Spaghetti, bacon, mushrooms, egg yolk and parmesan cheese Μακαρόνια σπαγγέτι, μπέικον, μανιτάρια, κρόκος αυγού και τυρί παρμεζάνα	€ 14.00
PIZZA MARGHERITA _ ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ V Pizza with cheese and tomato Πίτσα με τυρί και ντομάτα	€ 9.00
PIZZA SPECIAL _ ΠΙΤΣΑ ΣΠΕΣΙΑΛ Pizza with mozzarella cheese, fresh tomato, mushrooms, peppers and bacon Πίτσα με τυρί μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, μανιτάρια, πιπεριά και μπέικον	€ 14.00
PIZZA PEPPERONI _ ΠΙΤΣΑ ΠΕΠΕΡΟΝΙ Pizza with mozzarella cheese, fresh tomato, mushrooms and pepperoni Πίτσα με τυρί μοτσαρέλα, φρέσκα ντομάτα, μανιτάρια και πεπερόνι	€ 12.00
KIDS' MENU ΠΑΙΔΙΚΌ ΜΕΝΟΥ	
CHICKEN GOUJONS _ <b>KOTOMΠΟΥΚΙΕΣ</b> Crispy chicken goujons served with French fries Κοτομπουκιές σερβίρονται με τηγανητές πατάτες	€ 7.00

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

# $\textbf{DESERTS} \ \_ \ \boldsymbol{\Gamma}\boldsymbol{\Lambda}\boldsymbol{Y}\boldsymbol{K}\boldsymbol{A}$

CHOCOLATE CAKE _ <b>ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ V</b> Chocolate cake with wild fruit berries, dark chocolate sauce <b>Κέικ σοκολάτας με άγρια μούρα και επικάλυψη μαύρης σοκολάτας</b>	€ 6.00
LAVA CAKE _ ΛΑΒΑ ΚΕΪΚ V Melted chocolate cake served with ice cream Υγρό κέικ σοκολάτας σερβίρεται με παγωτό	€ 7.00
CHEESECAKE _ <b>TΣΙΖΚΕΪΚ</b> V With berries topping <b>Με επικάλυψη μούρων</b>	€ 7.00
BAKLAVA _ <b>ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ V</b> Filo pastry with almond nuts and syrup, served with vanilla ice cream Παραδοσιακός μπακλαβάς σερβίρεται με παγωτό βανίλιας	€ 5.00
KATAIFI _ <b>KATAÏΦΙ ∀</b> Filo pastry with almond nuts and syrup, served with vanilla ice cream Παραδοσιακό καταΐφι΄ σερβίρεται με παγωτό βανίλιας	€ 5.00
APPLE PIE _ <b>MHΛΟΠΙΤΑ V</b> Homemade apple pie served with vanilla ice cream Σπιτική μηλόπιτα <sup>-</sup> σερβίρεται με παγωτό βανίλιας	€ 6.00
ICE CREAM (3 SCOOPS) _ ΠΑΓΩΤΟ (3 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ) V Choice of: Vanilla, Chocolate or Strawberry Επιλογή από: Βανίλια, Σοκολάτα ή Φράουλα	€ 6.00
FRUIT PLATTER _ ΠΙΑΤΈΛΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ V Selection of fresh seasonal and exotic fruits Φρέσκα φρούτα εποχής και εξωτικά φρούτα	€ 12.00
CHEESE PLATTER _ <b>ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΤΥΡΙΑ</b> ▼ Selection of Cheeses	€ 14.00

#### REFRESHMENTS ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

REFRESHMENTS _ AT OZIZITIKA TOPILMATA	
Mineral Water 0.5L <b>_ Μεταλλικό Νερό 0.5L</b>	€ 1.50
Mineral Water 1L <b>_ Μεταλλικό Νερό1L</b>	€ 2.00
Sparkling Water 33cl <b>_ Ανθρακούχο Νερό</b>	€ 3.00
Soda Water 25cl _ <b>Σόδα</b>	€ 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
Μίλκσεϊκ (Σοκολάτα / Φράουλα / Βανίλια)	
Smoothie 40cl (Banana / Strawberry / Mango)	€ 4.00
Σμούθι (Μπανάνα / Φράουλα / Μάγκο)	
BEERS ΜΠΥΡΕΣ	
BOTTLED BEER 33cl _ EMΦIAΛΩMENH MΠΥΡΑ 33cl	
<b>KEO</b> (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

## DRAUGHT BEER 25cl \_ **BAPEΛΙΣΙΑ ΜΠΥΡΑ 25cl**

Beck's Non Alcoholic (Germany)

KEO (Cyprus)	€ 3.00
Carlsberg (Cyprus)	€ 3.00

#### DRAUGHT BEER 50cl \_ BAPEΛΙΣΙΑ ΜΠΥΡΑ 50cl

<b>KEO</b> (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 Luice Vanilla Syrup Raspherry Purée Elderflower Tonic)	

#### SIGNATURE COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 7.00
(Aperol, Soda Water, Prosecco, Orange Wedge)	
Kir Imperial	€ 8.00
(Chambord Liqueur, topped up with Prosecco)	0 = 00
Hugo	€ 7.00
(Havana Club Rum, Elderflower, Lime & Orange Wedge, Fresh Mint, Prosecco)	€ 7.00
Royal Aperol (Aperol, Wild Strawberry Syrup, Pink Grapefruit Soda)	€ 7.00
Negroni	€ 7.00
(Campari, Sweet Vermouth, Beefeater Gin Orange Peel)	0 1.00
Bellini	€ 8.00
(Champagne, Peach Purée & Peach Liqueur)	
Pornstar Martini	€ 8.00
(Absolut Vanilla, Pasoa, Passion Fruit Purée, Prosecco)	
Ultimate Mojitos (Havana Club Rum, Fresh Lime, Mint)	€ 7.00
Classic or Passion Fruit or Raspberry or Mango or Strawberry	
Cosmopolitan	€ 7.00
(Absolut Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice)	
Berry Passion Daiquiri	€ 7.00
(Havana Club Rum, Cointreau, Lime Juice, Red Berries, Passion Fruit Purée)	
You Drive Me Crazy	€ 6.00
(Absolut Vodka, Melon Purée, Pineapple Purée, Lime Juice, Vanilla Syrup)	
CLASSIC COCKTAILS	
Frozen Margaritas (Tequila, Cointreau)	€ 7.00
Lemon or Strawberry or Passion Fruit	
Bloody Mary	€ 7.00
(Absolut Vodka, Pepper, Spices, Tomato Juice)	
Brandy Sour	€ 6.00
(V.S.O.P. Brandy, Lemon Squash, Angostura Bitters, Soda)	
Blackberry Long Island Tea	€ 7.00

(Beefeater Gin, Pink Grapefruit Purée, Yuzu Purée, Tonic)

**Sweet Dreams** 

By The River

Old Fashioned

(Absolut Vodka, Bombay Gin, Bacardi, Triple Sec, Lime Juice, Blackberries, Cola)

(Beefeater Gin, Dry Martini, Fresh Lime Juice, Pink Grapefruit Soda, Lime Wedge)

€ 7.00

€ 6.00

€ 6.00

# GIN BAR 4cl

**India Tonic** 

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) Recommended: Premium Elderflower Tonic	€ 8.00 € 2.00
Gin Mare (Fragrant, Aromatic Notes) Recommended: Premium India Tonic	€ 7.00 € 2.00
Tanqueray 10 (Juniper Coriander & Chamomile Flowers) Recommended: Rose Lemonade	€ 7.00 € 2.00
Tanqueray (Launched in 1830, its Botanical are Jupiter, Coriander, Angelica Root & Liquorish) Recommended: Pink Grapefruit Soda	€ 6.00 € 2.00
Beefeater Pink (Served with Red Fruit Mint) Recommended: Premium Elderflower Tonic	€ 6.00 € 2.00
Beefeater (London Dry and Classic Styles with Pine Forward Juniper & a touch of Light Citrus) Recommended: Premium Slimline Tonic	€ 5.00 € 2.00
Gordon's Pink (Blackberry Jam, a Hint of Lemon with lots of Strawberries on the Hose) Recommended: Premium Elderflower Tonic	€ 5.00 € 2.00
Gordon's (Original Gin with the Citrus Nose)	€ 5.00
Bombay Sapphire (Touch of Juniper, Ripe Citrus & Hints of Spice)	€ 5.00
<b>Drumshanbo Gunpowder Irish Gin</b> (Oriental Botanicals, Gunpowder Tea & a Hint of Sardinian Citrus)	€ 8.00
PREMIUM TONIC & SODA MIXERS	
Elderflower Tonic Pink Grapefruit Soda Slimline Tonic Rose Lemonade	€ 2.00 € 2.00 € 2.00 € 2.00

€ 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

# **TEQUILA 4c1**

Sierra White

<b>BRANDIES</b>	4cl	

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

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

€ 5.00

#### **COGNACS 4c1**

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	€ 7.00
Champagne	

# **RUM HOUSE 4c1**

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

...thank you for dining with us...



16 Troodos Square, 4800 Troodos, Limassol – Cyprus Tel: +357 25420000 / Fax: +357 25420020 E-mail: reservations@troodoshotel.com Web: www.troodoshotel.com