



# βυζαντινό

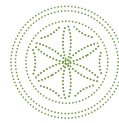
BYZANTINO

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETISERS

- V Τζατζίκι  
*Tzatziki* €3.00
- VG V Ταχίни με ψητά παντζάρια  
*Tahini and roasted beetroot dip* €3.00
- VG V Μελιντζανοσαλάτα  
*Smoked aubergine dip* €3.00
- V Τρία κρύα ορεκτικά  
*Trio of dips* €8.00
- V Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, μαρούλι, κάππαρη, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο, λεμόνι και κουλούρι  
*Village salad with tomato, cucumber, green pepper, red onion, capers, lettuce, olives, feta, lemon and olive oil dressing, topped with koulouri* €9.00 / €15.00
- V Σαλάτα 'Casale' με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, μαύρες ελιές, πράσινα χόρτα, κόκκινο κραμπί, κάππαρη και κομμάτια παστελάκι με βαλσάμικο ξύδι, μέλι, μουστάρδα και ελαιόλαδο  
*Casale salad with tomato, cucumber, feta, black olives, green leaves, red cabbage, capers and cracked pastelaki with balsamic, honey, mustard and olive oil dressing* €10.00 / €17.00

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - HOT APPETISERS

- Εποχιακή σούπα  
*Seasonal soup* €7.00
- Κουπέπια - μια παραδοσιακή νοστιμιά με αμπελόφυλλα της περιοχής  
*Kouperpia - vine leaves from our own vines, stuffed with rice, pork mince and herbs* €9.00
- V Σπιτικές ραβιόλες γεμιστές με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο  
*Homemade traditional Cypriot ravioli, stuffed with grated halloumi and mint* €9.00
- V Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο  
*Halloumi with fig jam* €6.00
- V Χωριάτικο χαλλούμι, αναρή, κεφαλοτύρι τυλιγμένα σε φύλο ζύμης με έψημα  
*Village-made halloumi, anari and kefalotiri cheese in filo pastry, drizzled with grape syrup* €8.00
- V Σουφλέ με κολοκυθάκια, αυγά και φέτα  
*Courgette and feta egg soufflé* €8.00
- V Ντοματοκεφτέδες με γιαούρτι και άνηθο  
*Homemade tomato and vegetable fritters with a yogurt and dill sauce* €5.00



# βυζαντινό

BYZANTINO

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSE

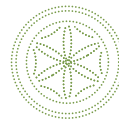
- Γεμιστά με εποχιακά λαχανικά και τη δική μας πλούσια σάλτσα ντομάτας  
*Seasonal vegetables stuffed with rice, mince and herbs, baked in a rich tomato sauce* €16.00
- Παραδοσιακός χωριάτικος Μουσακάς  
*Traditional moussaka with aubergine, aromatic pork mince and nutmeg béchamel* €16.00
- V** Μουσακάς χορτοφαγικός με φακές και μανιτάρια  
*Vegetarian moussaka with aubergine, lentils and mushroom* €16.00
- Παραδοσιακά μακαρόνια του φούρνου  
*Oven-baked macaroni "Pastitsio" with pork mince, mint, halloumi and béchamel* €15.00
- VG V** Φακές και γλυκοπατάτα στο φούρνο με καρότα, κρεμμύδια, κόκκινη πιπεριά  
*Spiced baked lentils, carrot, onion, red pepper and pumpkin, topped with sweet potato* €15.00
- VG V** Εποχιακά όσπρια - ρωτήστε τον σερβιτόρο για το όσπριο ημέρας  
*Seasonal pulses made in the traditional way. Ask your waiter for today's dish* €11.00

Σερβίρονται με επιλογή από σαλάτα ή λαχανικά εποχής  
*Served with your choice of salad or seasonal vegetables*

\*\*\*\*\*

- Αρνί κλέφτικο αργοψημένο στο φούρνο με βότανα του βουνού  
*Kleftiko - traditional fragrant slow - cooked lamb, infused with mountain herbs* €22.00
- Παραδοσιακό βοδινό Γιουβέτσι  
*Beef Youvetsi - delicious traditional stew with braised beef cheeks and orzo pasta in a rich homemade broth* €22.00
- Τοπική πέστροφα ποταμού ψημένη με άγριο μάραθο, ντοματίνια και φρέσκο θυμάρι  
*Local river trout baked with fennel, cherry tomatoes and fresh thyme* €23.00
- Χοιρινά φιλετάκια με μανιτάρια και σάλτσα κουμανταρία  
*Locally-sourced pork fillet medallions with commandaria and mushroom sauce* €22.00
- Κουνέλι σπιτάδο με άγρια βότανα του βουνού και καραμελωμένα κρεμμύδια  
*Rabbit stifado baked in wild mountain herbs with caramelised onions* €21.00

Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά εποχής  
*Served with potatoes and seasonal vegetables*



# βυζαντινό

BYZANTINO

## ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - FROM THE GRILL

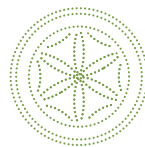
Χοιρινή κοτολέττα στη σχάρα με σάλτσα από ψιλοκομμένη τομάτα και κρεμύδι <i>Juicy grilled pork chop with a tomato and onion relish</i>	€22.00
Μπούτσια κοτόπουλο σουβλάκι με βότανα της κοιλάδας Μαραθάσας <i>Chicken-thigh kebab marinated in fresh Marathasa mountain herbs</i>	€18.00
Χταπόδι στην σχάρα πασπαλισμένο με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη <i>Grilled octopus splashed with olive oil, lemon and oregano</i>	€22.00
Αρνίσια παϊδάκια με βότανα της κοιλάδας Μαραθάσας <i>Grilled lamb cutlets with fresh Marathasa mountain herbs</i>	€23.00

Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά εποχής  
*Served with potatoes and seasonal vegetables*

\*\*\*\*\*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Μηλόπιττα φτιαγμένη με μήλα της Μαραθάσας <i>Milopitta - Cypriot apple pie made with Marathasa apples</i>	€8.00
Μελόπιττα - παραδοσιακό τσιζκέϊκ με μέλι Μαραθάσας <i>Melopitta - traditional honey cheesecake made with local mountain honey</i>	€8.00
Μαχαλεπί λιβανέζικο με χαλεπιανά, αμύγδαλα, ροδόσταγμα και κανταΐφι <i>Mahalepi - refreshing milk pudding with pistachios, almonds, rose water and kadaifi pastry</i>	€8.00
Πορτοκαλόπιττα 'Casale' - η δική μας εκδοχή του διάσημου Ελληνικού γλυκού <i>Casale Portokalopita: our version of the famous Greek orange cake</i>	€8.00
Σπιτικιά τάρτα με σοκολάτα υγείας <i>Homemade dark chocolate tart</i>	€8.00
Επιλογή από Κυπριακά παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού <i>Homemade Cypriot spoon sweets, made with fresh local fruit (ideal with a Cyprus coffee)</i>	€5.50
Επιλογές παγωτού <i>Selection of ice creams</i>	per scoop €3.00



# βυζαντινό

BYZANTINO

Παραδοσιακή Κυπριακή κουζίνα στα καλύτερά της.

Στόχος μας είναι να σερβίρουμε εύγευστο, παραδοσιακό Κυπριακό φαγητό φτιαγμένο με τα καλύτερα υλικά της περιοχής μας.

Όλα τα πιάτα μας είναι φτιαγμένα με φροντίδα από την εξειδικευμένη ομάδα μαγείρων μας. Όλα τα εποχιακά φρούτα και λαχανικά προμηθεύονται από το δικό μας αγρόκτημα στην κοιλάδα της Μαραθάσας. Χρησιμοποιώντας υλικά της περιοχής μας βοηθούμε την τοπική οικονομία και τους ανθρώπους που δουλεύουν σκληρά για να παράξουν ότι καλύτερο προσφέρει η Κυπριακή γη όπως ελιές, μέλι, ψωμί, τυρί, αλλαντικά και παραδοσιακά γλυκά.

Η Κυπριακή κουζίνα είναι μια εμπειρία όπου η οικογένεια και οι φίλοι μοιράζονται το φαγητό στο τραπέζι γιορτάζοντας τη ζωή και την φιλία.

Προσβλέπουμε να μοιραστούμε μαζί σας το φαγητό και την φιλοξενία μας.

\*\*\*\*\*

*Byzantino celebrates traditional Cypriot homemade cooking at its best.*

*Our mission is to serve delicious, authentic Cypriot food, freshly prepared and locally sourced.*

*All our dishes are made from scratch by our team of dedicated chefs. Seasonal fruit and vegetables are grown and supplied from our own orchards in the valley. We proudly contribute to the revival of the local economy, sourcing as much produce as possible from the local mountain communities such as olives, honey, bread, cheese, cured meats and traditional sweets.*

*Cypriot cuisine is and has always been, a relaxed experience, sharing food around a table with family and friends, celebrating life and friendship.*

*We very much look forward to sharing our food and hospitality with you.*



# βυζαντινό

BYZANTINO

(Το ελάχιστο δύο άτομα - Minimum two people)

## CASALE PANAYIOTIS MEZE

€24.00 ανά άτομο / per person

Χωριάτικη σαλάτα, Τζατζίκι, Παντζάρι, Ταχίни, Ελιές τσακιστές,  
Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο, Ντοματοκεφτέδες,  
Παστουρμάς, λουκάνικο και λούντζα σε ξυλάκι, Μπούτια κοτόπουλου σουβλάκι,  
Μυδοπίλαφο, Εποχιακό πιάτο ημέρας,  
Αρνί κλέφτικο, Χοιρινά φιλετάκια με κουμανταρία, Πατάτες φούρνου,  
Μπακλαβαδάκια

*Village salad, Tzatziki, Beetroot dip, Tahini, Green olives "tsakistes",  
Halloumi with fig jam, Tomatokeftedes,  
Pastourmas, sausage and lountza skewer, Chicken-thigh souvlaki,  
Mussel pilaf, Seasonal dish of the day  
Lamb kleftiko, Pork fillet medallions with commandaria, Oven-roasted potatoes,  
Baklavadaikia*

## SUNDAY MEZE

€26.00 ανά άτομο / per person

Χωριάτικη σαλάτα, Τυροκαυτερή, Παντζάρι, Ταχίни, Ελιές τσακιστές,  
Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο, Ντοματοκεφτέδες,  
Παστουρμάς, λουκάνικο και λούντζα σε ξυλάκι, Μπούτια κοτόπουλου σουβλάκι,  
Φιλέτο τοπικής πέστροφας ποταμού στο τηγάνι, Εποχιακό πιάτο ημέρας,  
Αρνίσια και Χοιρινή σουβλα, Χοιρινά φιλετάκια με κουμανταρία, Πατάτες φούρνου,  
Γλυκό της ημέρας

*Village salad, Spicy-feta dip, Beetroot dip, Tahini, Green olives "tsakistes",  
Halloumi with fig jam, Tomatokeftedes,  
Pastourmas, sausage and lountza skewer, Chicken-thigh souvlaki,  
Pan-seared local trout fillet, Seasonal dish of the day  
Lamb and pork souvla, Pork fillet medallions with commandaria, Oven-roasted potatoes,  
Dessert of the day*