



βυζαντινό

BYZANTINO

APPETISERS

- V** ΑΝΑΡΗ, ΑΝΗΘΟΣ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ - ANARI, DILL AND GREEN OLIVE DIP €2.50
Κρεμώδης συνδυασμός αναρής, φρέσκου κρεμμυδιού, άνηθου και πράσινης ελιάς
A creamy combination of anari cheese, dill and green olives
- VG V** ΤΑΧΙΝΙ ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ - TAHINI AND BEETROOT DIP €2.50
Πάστα από σουσάμι, ψητά παντζάρια και χαρούπι
Sesame paste, roasted beetroot and carob dip
- VG V** ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ - MELINTZANOSALATA €2.50
Καπνιστή μελιτζάνα, σκόρδο, μαϊντανό, κύμινο και λεμόνι
Smoked aubergine, garlic, parsley, cumin and lemon dip
- V** ΤΡΙΑ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - TRIO OF DIPS €6.00
- N V** ΣΑΛΑΤΑ CASALE - CASALE SALAD €5.00 / €8.00 / €15.00
Πράσινα χόρτα, κόκκινο κραμπί, ντομάτα, αγγούρι, φέτα, μαύρες ελιές, κάππαρη και κομμάτια παστελάκι με βαλσάμικο ξύδι, μέλι, μουστάρδα και ελαιόλαδο
Green leaves, red cabbage, tomato, cucumber, feta, black olives, capers and cracked pastelaki with balsamic, honey, mustard and olive oil dressing
- V** ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - VILLAGE SALAD €4.50 / €7.50 / €14.00
Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, κάππαρη, ελιές και φέτα με ελαιόλαδο και λεμόνι
Lettuce, tomato, cucumber, green pepper, red onion, capers, olives and feta with lemon and olive oil dressing
- ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΣΟΥΠΑ - SEASONAL SOUP €5.50
- V** ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΥΚΟΥ - HALLOUMI WITH FIG PRESERVE €3.50
Ψητό παραδοσιακό χαλλούμι με σπιγίσια μαρμελάδα σύκου
Grilled local Cypriot cheese with homemade fig preserve
- ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ - SPECIALITY CYPRIOT MEATS €7.50
Χοιρινό λουκάνικο, λούντζα, παστουρμάς
Loukaniko, lountza, pastourma
- V** ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ - COURGETTE AND FETA SOUFFLE €4.75 / €7.50
Κολοκυθάκια με αυγό, φέτα και άνηθο
Fluffy courgette with eggs, feta and dill
- V** ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ - TOMATOKEFTEDES €3.50
Σπιγίσιοι ντοματοκεφτέδες με γιαούρτι και άνηθο
Homemade tomato and vegetable fritters, with a yogurt and dill dip



Κατάλληλο για χορτοφάγους
Suitable for vegetarians



Κατάλληλο για vegans
Suitable for vegans



Περιέχει ξηρούς καρπούς
Contains nuts

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α Prices include V.A.T



βυζαντινό

BYZANTINO

MAINS

ΓΕΜΙΣΤΑ - GEMISTA	€14.50
Εποχιακά λαχανικά γεμιστά με ρύζι, κιμά και βότανα ψημένα σε σάλτσα ντομάτας Seasonal vegetables stuffed with rice, mince and herbs, baked in a rich tomato sauce	
ΚΟΥΠΕΠΙΑ - ΚΟΥΡΕΡΙΑ	€14.50
Κλιματόφυλλα γεμιστά με ρύζι, κιμά και βότανα; μια παραδοσιακή νοστιμιά Vine leaves stuffed with rice, mince and herbs; a traditional favourite	
ΜΟΥΣΑΚΑΣ - MOUSSAKA	€13.50
Στρώσεις μελιντζάνας και αρωματισμένου κιμά καλυμμένα με κρεμώδες μπεσιαμέλ με μοσχοκάρυδο Layers of aubergine and aromatic pork mince topped with a creamy nutmeg bechamel	
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - PASTITSIO	€13.00
Στρώσεις μακαρόνια με αρωματισμένο κιμά καλυμμένα με κρεμώδες μπεσιαμέλ Oven-baked macaroni with an aromatic pork mince filling, topped with a creamy béchamel sauce	
ΑΡΝΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ - LAMB KLEFTIKO	€18.00
Παραδοσιακό, μυρωδάτο, αργοψημένο αρνί εμποτισμένο με βότανα του βουνού και σκόρδο Traditional, fragrant, slow-cooked lamb, infused with mountain herbs and garlic	
ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ - RABBIT STIFADO	€19.00
Κουνέλι ψημένο σε άγρια βότανα του βουνού με καραμελωμένα κρεμμύδια και παστουρμά Rabbit baked in wild mountain herbs and caramelised onions with local pastourma	
ΑΦΕΛΙΑ - AFELIA	€15.00
Παραδοσιακά αφέλια μαριναρισμένα σε κόκκινο κρασί και κόλιανδρο Traditional pork afelia marinated in red wine and coriander	
ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ - MARATHO TROUT	€21.00
Τοπική πέστροφα ποταμού ψημένη με ντοματίνια, άγριο μάραθο και φρέσκο θυμάρι Local river trout baked with cherry tomatoes, wild fennel and fresh thyme	
VG V ΦΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ - LENTIL AND SWEET-POTATO BAKE (V)	€13.50
Καρυκευμένες φακές, καρότα, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά και κολοκύθι καλυμμένο με γλυκοπατάτα Spiced baked lentils, carrot, onion, red pepper and pumpkin covered with a sweet potato topping	
V ΣΠΙΤΙΣΙΕΣ ΡΑΒΙΟΛΕΣ - HOMEMADE RAVIOLI (V)	€12.00
Παραδοσιακές κυπριακές ραβιόλες γεμιστές με χαλλούμι τρίμμα και μέντα Traditional Cypriot-style ravioli pasta stuffed with grated halloumi and mint	



Κατάλληλο για χορτοφάγους
Suitable for vegetarians



Κατάλληλο για vegans
Suitable for vegans



Περιέχει ξηρούς καρπούς
Contains nuts

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α Prices include V.A.T



βυζαντινό

BYZANTINO

FROM THE GRILL

ΚΟΤΟΛΕΤΤΑ - PORK CHOP	€16.00
Χοιρινή κοτολέττα στη σχάρα με σάλτσα από ψυλοκομμένη τομάτα και κρεμύδι Juicy grilled pork chop with a tomato and onion relish	
ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΗΚΩΤΙ - MARATHEFTIKO CALVES LIVER	€14.00
Μοσχαρίσιο σπκώτι μαριναρισμένο σε μαραθεύτικο κρασί, κόκκινα κρεμμύδια και τοπικά μούρα σχοίνου Calves liver marinated in local martheftiko wine, red onions and local juniper berries and lightly seared	
ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΠΡΙΚΑ - CHICKEN THIGHS WITH PAPRIKA	€13.50
Μπούτια κοτόπουλο στο ξυλάκι με κόκκινη πιπεριά και κρεμμύδι πασπαλισμένα με πάπρικα Chicken thighs skewered with red pepper and onions, sprinkled with smoked paprika	
ΧΤΑΠΟΔΙ - OCTOPUS	€16.00
Χταπόδι στην σχάρα πασπαλισμένο με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη Grilled octopus splashed with olive oil, lemon and oregano	

DESSERTS

ΜΑΧΑΛΕΠΙ - MAHALERI	€6.00
Κρέμα γάλακτος, χαλεπιανά και αμύγδαλα, μέλι και ροδόσταγμα σε φύλλο κανταΐφι Refreshing milk pudding with pistachios, almonds, rose water and kadaifi pastry	
ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ - BAKLAVA	€6.00
Φύλλο κρούστας με χαλεπιανά και σιρόπι Filo pastry filled with pistachios and syrup	
ΧΑΛΒΑΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - BAKED HALVA	€6.00
Χαλβάς με φοινίκια, γλυκό πορτοκάλι, αμύγδαλα, με σιρόπι κανέλας Semolina cake with dates, orange preserve and almonds in a cinnamon syrup	
ΣΦΗΝΑΚΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΚΑΦΕ - CYPRIOT COFFEE CHOCOLATE POT	€6.00
Πλούσια σοκολάτα υγείας με γεύση κυπριακού καφέ, σε σφηνάκι Rich, decadent, dark chocolate and Cypriot coffee chocolate pot	
ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ CASALE - CASALE PORTOKALOPITA	€6.00

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α Prices include V.A.T



βυζαντινό

BYZANTINO

ΜΕΖΕ

(Το ελάχιστο δύο άτομα - Minimum two people)

€20.00 ανά άτομο / per person

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
VILLAGE SALAD

ΤΖΑΤΖΙΚΙ
ΤΖΑΤΖΙΚΙ DIP

ΠΑΝΤΖΑΡΙ
BEETROOT DIP

ΤΑΧΙΝΙ
TAHINI DIP

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ
GREEN OLIVES TSAKISTES

ΡΑΒΙΟΛΕΣ ΜΕ ΧΑΛΛΟΥΜΙ
RAVIOLES WITH HALLOUMI

ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΥΚΟ
HALLOUMI WITH FIG PRESERVE

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΑΥΓΑ
MARROWS WITH EGGS

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
TOMATOKEFTEDES

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ, ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΑΙ ΛΟΥΝΤΖΑ
PASTOURMAS, SAUSAGES AND LOUNTZA

ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ
CHICKEN THIGHS

ΑΦΕΛΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ
PORK AFELIA

ΠΟΥΡΓΟΥΡΙ
BULGUR

ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
OVEN ROASTED POTATOES

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΛΕΦΤΙΚΟ
LAMB KLEFTIKO

ΧΑΛΒΑΣ ΜΕ ΦΟΙΝΙΚΙΑ
HALVAS WITH DATES

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α. Prices include V.A.T