



βυζαντινό

BYZANTINO

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETISERS

V	Τζατζίκι <i>Tzatziki</i>	3
VG V	Ταχίνι με ψητά παντζάρια <i>Tahini and roasted beetroot dip</i>	3
VG V	Μελιντζανοσαλάτα <i>Smoked aubergine dip</i>	3
V	Τρία κρύα ορεκτικά <i>Trio of dips</i>	8
V	Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, μαρούλι, κάππαρη, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο, λεμόνι και κουλούρι <i>Village salad with tomato, cucumber, green pepper, red onion, capers, lettuce, olives, feta, lemon and olive oil dressing, topped with koulouri</i>	9.50 / 16
V	Σαλάτα 'Casale' με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, μαύρες ελιές, πράσινα χόρτα, κόκκινο κραμπί, κάππαρη και κομμάτια παστελάκι με βαλσάμικο ξύδι, μέλι, μουστάρδα και ελαιόλαδο <i>Casale salad with tomato, cucumber, feta, black olives, green leaves, red cabbage, capers and cracked pastelaki with balsamic, honey, mustard and olive oil dressing</i>	11 / 18

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - HOT APPETISERS

	Εποχιακή σούπα <i>Seasonal soup</i>	7
	Κουπέπια - μια παραδοσιακή νοστιμιά με αμπελόφυλλα της περιοχής <i>Kouperpia - vine leaves from our own vines, stuffed with rice, pork mince and herbs</i>	9.50
V	Σπιτικές ραβιόλες γεμιστές με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο <i>Homemade traditional Cypriot ravioli, stuffed with grated halloumi and mint</i>	10
V	Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο <i>Halloumi with fig jam</i>	7
V	Χωριάτικο χαλλούμι, αναρή, κεφαλοτύρι τυλιγμένα σε φύλο ζύμης με έψημα <i>Village-made halloumi, anari and kefalotiri cheese in filo pastry, drizzled with grape syrup</i>	9
V	Σουφλέ με κολοκυθάκια, αυγά και φέτα <i>Courgette and feta egg soufflé</i>	8.50
V	Ντοματοκεφτέδες με γιαούρτι και άνηθο <i>Homemade tomato and vegetable fritters with a yogurt and dill sauce</i>	6



Κατάλληλο για χορτοφάγους
Suitable for vegetarians



Κατάλληλο για vegans
Suitable for vegans

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



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 17

Παραδοσιακός χωριάτικος Μουσακάς
Traditional moussaka with aubergine, aromatic pork mince and nutmeg béchamel 17

V Μουσακάς χορτοφαγικός με φακές καιμανιτάρια
Vegetable moussaka with aubergine, courgette, mushroom and lentils 17

Παραδοσιακά μακαρόνια του φούρνου
Oven-baked macaroni "Pastitsio" with pork mince, mint, halloumi and béchamel 16

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 16

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 12

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 23

Παραδοσιακό βοδινό Γιουβέτσι
Beef Yuvetsi - delicious traditional stew with braised beef cheeks and orzo pasta in a rich homemade broth 23

Τοπική πέστροφα ποταμού ψημένη με άγριο μάραθο, ντοματίνια και φρέσκο θυμάρι
Local river trout baked with fennel, cherry tomatoes and fresh thyme 24

Χοιρινά φιλέτακια μεμανιτάρια και σάλτσα κουμανταρία
Locally-sourced pork fillet medallions with commandaria and mushroom sauce 23

Κουνέλι στιφάδο με άγρια βότανα του βουνού και καραμελωμένα κρεμμύδια
Rabbit stifado baked in wild mountain herbs with caramelised onions 23

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



Κατάλληλο για χορτοφάγους
Suitable for vegetarians



Κατάλληλο για vegans
Suitable for vegans

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



βυζαντινό

BYZANTINO

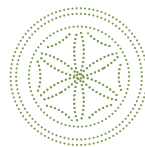
ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - FROM THE GRILL

Χοιρινή κοτολέττα στη σχάρα με σάλτσα από ψιλοκομμένη τομάτα και κρεμύδι <i>Juicy grilled pork chop with a tomato and onion relish</i>	23
Μπούτια κοτόπουλο σουβλάκι με βότανα της κοιλάδας Μαραθάσας <i>Chicken-thigh kebab marinated in fresh Marathasa mountain herbs</i>	19
Χταπόδι στην σχάρα πασπαλισμένο με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη <i>Grilled octopus splashed with olive oil, lemon and oregano</i>	23
Αρνίσια παϊδάκια με βότανα της κοιλάδας Μαραθάσας <i>Grilled lamb cutlets with fresh Marathasa mountain herbs</i>	24.50

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>	8.50
Μελόπιττα - παραδοσιακό τσιζκέϊκ με μέλι Μαραθάσας <i>Melopitta - traditional honey cheesecake made with local mountain honey</i>	8.50
Μαχαλεπί λιβανέζικο με χαλεπιανά, αμύγδαλα, ροδόσταγμα και κανταΐφι <i>Mahalepi - refreshing milk pudding with pistachios, almonds, rose water and kadaifi pastry</i>	8.50
Πορτοκαλόπιττα 'Casale' - η δική μας εκδοχή του διάσημου Ελληνικού γλυκού <i>Casale Portokalopita: our version of the famous Greek orange cake</i>	8.50
Σπιτικιά τάρτα με σοκολάτα υγείας <i>Homemade dark chocolate tart</i>	8.50
Επιλογή από Κυπριακά παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού <i>Homemade Cypriot spoon sweets, made with fresh local fruit (ideal with a Cyprus coffee)</i>	6
Επιλογές παγωτού <i>Selection of ice creams</i>	per scoop 3



βυζαντινό

B Y Z A N T I N O

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

€25 ανά άτομο / per person

Χωριάτικη σαλάτα, Τζατζίκι, Παντζάρι, Ταχίни, Ελιές τσακιστές,
Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο, Ντοματοκεφτέδες,
Παστουρμάς, λουκάνικο και λούντζα σε ξυλάκι, Μπούτια κοτόπουλου σουβλάκι,
Φιλετο πέστροφα στο τηγάνι, Εποχιακό πιάτο ημέρας,
Αρνί κλέφτικο, Χοιρινά φιλετάκια με κουμανταρία, Πατάτες φούρνου,
Μπακλαβαδάκια, Φρούτα εποχής

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