



βυζαντινό

BYZANTINO

Η Κυπριακή κουζίνα είναι μια εμπειρία, με την οικογένεια και τους φίλους να μοιράζονται το φαγητό στο τραπέζι, γιορτάζοντας τη ζωή και τη φιλία.

Κάθε πιάτο προετοιμάζεται με προσοχή από την έμπειρη ομάδα των μαγείρων μας. Τα εποχιακά φρούτα και λαχανικά προέρχονται από το αγρόκτημά μας, στη μαγευτική κοιλάδα της Μαραθάσας. Χρησιμοποιούμε τοπικά προϊόντα όπως ελιές, μέλι, ψωμί, τυριά, αλλαντικά και παραδοσιακά γλυκίσματα, σπυρίζοντας την τοπική κοινότητα και τα αγαθά που μας προσφέρει.

Κοπιάστε!

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

*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.*

Kopiaste!



βυζαντινό

BYZANTINO

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETISERS

	Τζατζίκι <i>Tzatziki</i>	4
	Ταχίνι <i>Tahini</i>	4
	Παντζάρια <i>Beetroot dip</i>	4
	Μελιτζανοσαλάτα <i>Smoked aubergine dip</i>	4
	Ελιές <i>Mixed olives</i>	4
	Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, μαρούλι, κάππαρη, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο και λεμόνι <i>Village salad with tomato, cucumber, green pepper, red onion, capers, lettuce, olives, feta, lemon and olive oil dressing</i>	11 / 18
	Σαλάτα 'Casale' με ντομάτα, αγγούρι, μαύρες ελιές, πράσινα χόρτα, κόκκινο κραμπί, κάππαρη και κομμάτια παστελάκι με βαλσάμικο ξύδι, μέλι, μουστάρδα και ελαιόλαδο <i>Casale salad with tomato, cucumber, black olives, green leaves, red cabbage, capers and cracked pastelaki with balsamic, honey, mustard and olive oil dressing</i>	12 / 19

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - HOT APPETISERS

	Κουπέπια - μια παραδοσιακή νοστιμιά με αμπελόφυλλα της περιοχής <i>Kouperia - vine leaves from our own vines, stuffed with rice, pork mince and herbs</i>	11
	Σπιτικές ραβιόλες γεμιστές με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο <i>Homemade traditional Cypriot ravioli, stuffed with grated halloumi and mint</i>	11
	Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο <i>Halloumi with fig jam</i>	9
	Κολοκυθάκια με αυγά <i>Pan-fried courgette with eggs</i>	9
	Ντοματοκεφτέδες με γιαούρτι και άνηθο <i>Homemade tomato and vegetable fritters with a yogurt and dill sauce</i>	7
	Λούντζα, παστουρμάς και λουκάνικα στο ξυλάκι <i>Lounza, pastourma and loukaniko skewers</i>	11

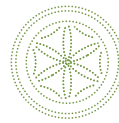


Κατάλληλο για χορτοφάγους
Suitable for vegetarians



Κατάλληλο για vegans
Suitable for vegans

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



βυζαντινό

BYZANTINO

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

	Παραδοσιακός χωριάτικος Μουσακάς <i>Traditional moussaka</i>	19
V	Μουσακάς χορτοφαγικός με φακές και μανιτάρια <i>Vegetable moussaka with mushroom and lentils</i>	19
	Γεμιστά με εποχιακά λαχανικά και τη δική μας πλούσια σάλτσα ντομάτας <i>Gemista - Seasonal vegetables stuffed with rice, mince and herbs, baked in a rich tomato sauce</i>	19
	Παραδοσιακά μακαρόνια του φούρνου <i>Oven-baked macaroni "Pastitsio" with pork mince, mint, halloumi and béchamel</i>	18
VG V	Φακές στο φούρνο με καρότο, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, πατάτα και γλυκοπατάτα <i>Spiced baked lentils, carrot, onion, red pepper, potato and sweet potato</i>	18
VG V	Φρέσκο λουβί με κολοκύθι <i>Fresh louvi with courgette and traditional accompaniments</i>	17
	Φιλέτο τοπικής πέστροφας με ελαιόλαδο, λεμόνι, σκόρδο και φρέσκα βότανα <i>Baked, filleted local trout with olive oil, lemon, garlic and fresh herbs</i>	26
	Φιλέτο τσιπούρας στο τηγάνι με φέτα, ντοματίνια και δυόσμο <i>Pan-fried fillet of sea bream with feta, cherry tomatoes and mint</i>	24
	Κουνέλι στιφάδο με καραμελωμένα κρεμμύδια <i>Rabbit stifado with caramelised onions</i>	25
	Χοιρινά φιλετάκια με κουμανταρία <i>Pork medallions with commandaria sauce</i>	22
	Αρνί κλέφτικο αργοψημένο στο φούρνο με βότανα του βουνού <i>Lamb kleftiko - slow-cooked lamb with mountain herbs</i>	25

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - FROM THE GRILL

	Σουβλάκια από μπούτι κοτόπουλο με λεμόνι και θυμάρι <i>Chicken-thigh kebabs with lemon and thyme</i>	20
	Παραδοσιακές σπιτικές σιεφταλιές <i>Traditional, home-made Cypriot sieftalies</i>	18
	Αρνίσια παιδάκια με λεμόνι και δεντρολίβανο <i>Grilled lamb cutlets with lemon and rosemary</i>	26

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



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

ΜΕΖΕΔΕΣ - MEZE

€29 ανά άτομο / per person

(Ελάχιστο δύο άτομα - Minimum two people)

- Χωριάτικη σαλάτα, Τζατζίκι, Παντζάρι, Ταχίνι, Ελιές τσακιστές,
- Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο, Ντοματοκεφτέδες, Παστουρμάς, λουκάνικο και λούντζα σε ξυλάκι, Κολοκυθάκια με αυγά
- Φιλέτο πέστροφας στο τηγάνι, Λαχανικά εποχής, Μπούτια κοτόπουλου σουβλάκι, Αρνί κλέφτικο, Πατάτες φούρνου
- Μπακλαβαδάκια, Φρούτα εποχής

- *Village salad, Tzatziki, Beetroot dip, Tahini, Green olives "tsakistes",*
- *Halloumi with fig jam, Tomatokeftedes, Pastourmas, sausage and lountza skewer, Pan-fried courgette with eggs*
- *Pan-seared local trout fillet, Seasonal vegetables, Chicken-thigh souvlaki, Lamb kleftiko, Oven-roasted potatoes,*
- *Baklavadakia, Fresh seasonal fruit*

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Μηλόπιττα φτιαγμένη με μήλα της Μαραθάσας <i>Milopitta - Cypriot apple pie made with Marathasa apples</i>	9
Μελόπιττα - παραδοσιακό τσιζκείκ με μέλι Μαραθάσας <i>Melopitta - traditional honey cheesecake made with local mountain honey</i>	9
Μαχαλεπί λιβανέζικο με χαλεπιανά, αμύγδαλα, ροδόσταγμα και κανταΐφι <i>Mahalepi - refreshing milk pudding with pistachios, almonds, rose water and kadaifi pastry</i>	9
Πορτοκαλόπιττα 'Casale' - η δική μας εκδοχή του διάσημου ελληνικού γλυκού <i>Casale Portokalopita: our version of the famous Greek orange cake</i>	9
Σοκολατίνα <i>Chocolate mousse cake</i>	9
Επιλογές παγωτού <i>Selection of ice creams</i>	per scoop 3