

# Cold Appetizers

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ΖΑКУСКА

**Village Salad** €6.00

**Χωριάτικη σαλάτα**

**Деревенский салат**

Village salad with fresh vegetables, onion rings, Feta cheese, black olives in an oregano herb vinaigrette.

Деревенский салат из свежих овощей, сыр Фета, черные оливки в винегрет травы душицы.

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 7, 10*

**Tomato with feta cheese salad** €6.00

**Τοματοσαλάτα με φέττα**

**Томатный Салат сыром фетта**

Tomato slices topped with feta cheese and oregano dressed with lemon & olive

oil vinaigrette. Ломтики помидоров сыром фетта и орегано с лимоном & оливками винегрет.

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 7, 10*

**Cold dips variety** €7.00

**Διάφορα κρύα ορεκτικά**

**Холодный дип**

Tzatziki, houmous and tahini dips served with hot pita bread.

Цацики, тарамас, хумус и тахини подается с горячим хлебом (пита).

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 4, 7, 11*

**A Choice of a Dip** €5.00

**Επιλογή Ορεκτικού (Ντίπ)**

**Выбор соуса**

A choice of one dip (Tzatziki, Houmous, Tahini or Taramas) served with warm pita bread.

Выбор одного провала (Цацики, тарамас, хумус и тахини) подается с горячим хлебом (пита).

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 4, 7, 11*

**Mango Avocado Shrimp Salad** €8.00

**Σαλάτα Γαρίδες, Μάγκο, Αβοκάτο**

**Манго Салат с креветками с авокадо**

Baby Shrimps\* combined with diced mango, avocado, chopped green onion, cilantro and lemon and olive oil dressing.

Креветки в сочетании с нарезанным кубиками манго, авокадо, нарезанным зеленым луком, кинзой и заправкой из лимона и оливкового масла.

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 2*

**Eggplant Salad Dip** €7.00

**Μελιντζανοσαλάτα**

**Салат из баклажанов**

Eggplant baked and mashed with garlic, spices and herbs, topped with cooked and chopped sweet red horn peppers, served with Greek Pita bread.

Баклажаны, запеченные и пюре с чесноком, специями и травами, увенчанные вареными и нарезанными сладкими красными роговыми перцами, подаются с греческим лавашем.

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1*

**Tirokafteri Dip** €7.00

**Τυροκαφερί**

**Тирокафтери Дип**

Feta Cheese mashed with yogurt, red sweet horn peppers and spices, served with Greek Pita bread.

Сыр Фета с йогуртом, красным сладким роговым перцем и специями, подается с греческим лавашем.

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7*



\* Frozen - κατεψυγμένο

Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες/

В Цену входит налоги и обслуживание

ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ/

СПИСОК ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ В КОНЦЕ МЕНЮ

# Hot Appetizers

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## Greek Mussels

€9.00

### Ελληνικά Μύδια\* / Греческие Мидии\*

Mussels\* nicely cooked in a white wine and yogurt sauce, garnished with parsley.

Μιδии\* красиво приготовленные в белом вине и йогуртовым соусом, украшенные зеленью петрушки.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 2, 7

## King Prawns Greco

€9.00

### Γαρίδες\* 'κίνγκ' Γκρέκο / Королевские креветки\* греко

King Prawns \* flamed with ouzo and cooked in cream sauce, served with rice.

Κοιωνες κρεветки\* заплыано с узо и приготовленные в сливочном соусе, подается с рисом.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 2, 7

## Garlic Mushrooms

€8.00

### Μανιτάρια με σκόρδο / Чеснок Грибы

Fresh mushrooms cooked in cream and garlic sauce.

Свежие грибы, приготовленные в сливочно-чесночным соусом.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7

## Grilled Halloumi cheese

€7.00

### Χαλούμι στη σχάρα / Халлуми на гриле

Halloumi cheese slices grilled and served with mint oil. / Ломтики Халлуми на гриле и подается посыпать мятой.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 7

## Halloumi Sayanaki

€7.00

### Χαλούμι Σαγανάκι με Χαρουπόμελο / Халлуми Саянаки

Halloumi Cheese battered and fried, served with Carob Syrup.

Сыр Халлуми в кляре и жареный, подается с сиропом рожкового дерева

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7

## Eggplant Imam Bayildi

€8.00

### Μελιτζάνες Ιμάμ Μπαϊλντί / Баклажаны Имам Байильди

Eggplant baked in the oven topped with tomato concasse and feta cheese.

Баклажаны, запеченные в духовке с томатным конкассе и сыром фета

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 7

## Hot soup of the Day

€7.00

### Ζεστή σούπα ημέρας / Горячий суп день

Homemade fresh hot soup daily prepared with care by our chef. / Ежедневный Домашний суп, приготовленный с любовью от шеф-повара.

For allergens please ask your waiter.

Για αλλεργιογόνα παρακαλούμε όπως ρωτήστε τον σερβιτόρο σας. / Для аллергенов, пожалуйста, спросите своего официанта



Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες  
ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ

\* Frozen - κατεψυγμένο

# Warm Breads

Ζεστά ψωμιά / Теплый хлеб

## Warm Dakos

€7.00

### Ζεστός Ντάκος / Теплый Даκος

Multigrain Bread topped with tomato concase, feta cheese, olive slices and oregano, sprinkled with olive oil and cooked in the oven.

Мультизерновой хлеб с помидорами, сыром фета, оливковыми ломтиками и орегано, посыпанный оливковым маслом и приготовленный в духовке.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергенов 1, 7.

## Garlic Bread & Cheese

€5.50

### Σκορδόψωμο με τυρί / Чесночный хлеб и сыр

Allergens / Αλλεργιογόνα 1, 7

## Garlic Bread

€4.50

### Σκορδόψωμο / Чесночный хлеб

French roll bread toasted with garlic butter. / Французская булочка тосты с чесночным маслом.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1

## Assortment of Breads and Butters

€4.00

### Ποικιλία ζεστά ψωμάκια και αρωματικά βούτυρα.

#### Ассортимент хлеба и масла

A selection of four warm breads (Multigrain, Wholemeal, Kaiser, Pumpkin Seed) accompanied with herb butters.

Выбор из четырех теплых хлебов (Multigrain, Wholemeal, Kaiser, Pumpkin Seed) в сопровождении растительных масел.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергенов 1, 7,8,11.

## Pita Bread with Oregano Olive Oil

€1.50

### Ζεστές Πίτες με λάδι ρίγανης

#### Лаваш с оливковым маслом орегано

Two warm Pita Breads (Cypriot, Greek) accompanied with Oregano herbed Olive Oil.

Δва теплых лаваша (кипрский, греческий) в сопровождении оливкового масла с травами орегано.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергенов 1.



Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες  
ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ

\* Frozen - κατεψυγμένο

# Main Dish Salads

## ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ / ГЛАВНОЕ БЛЮДО САЛАТ

### Spinach Pomegranate Salad

€12.00

#### Σαλάτα Σπανάχι και ρόδι / Πινат Гранат Салат

Pomegranate seeds combined with salad greens, sun-dried tomatoes and feta cheese, tossed with walnuts and honey balsamic dressing. / Семена граната с листьями зеленого салата, вялеными помидорами и сыром фета, приправлено грецкими орехами и медовым бальзамическим соусом.  
*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7, 8, 10*

### King Prawns\* with Melon and Avocado Salad

€16.00

#### Σαλάτα Γαρίδες\*, Πεπόνι και Αβοκάτο /

#### Королевские креветки\* с дыней и авокадо Салат

Fresh melon pieces mixed with avocado, topped with prawns\*, served on a bed of lettuce with honey mustard dressing. / Свежие кусочки дыни, смешанные с авокадо, увенчанный креветки\*, подается на подушке из листьев салата с медово-горчичным соусом.  
*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 2, 3, 6, 10*



# Sides & Extras

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ / ПОДБОР СОПРОВОЖДАЮЩИХ

### Side Chips

€3.50

#### Πατάτες τηγανιτές ως συνοδευτικό / Картофель фри в качестве гарнира

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены*

### Side Warm Vegetables or Side Salad

€3.50

#### Συνοδευτικά ζεστά χόρτα ή μικρή χωριάτικη σαλάτα /Гарнир с теплыми овощами или салатом на гарнир

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены*

### Side sauces (Pepper/Dianne/Garlic)

€3.50

#### Συνοδευτικές σάλτσες (επιλογή Πιπεριού, Νταϊάν, Σκόρδου)

#### Дополнительные соусы (перец/диана/чеснок)

*Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7*

\* Frozen - κατεψυγμένο

*Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες/  
В Цену входит налоги и обслуживание  
ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ/  
СПИСОК ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ В КОНЦЕ МЕНЮ*

# Seafood Dishes

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

## Baked Sea Bass

€21.00

### Λαβράκι στο φούρνο / Запеченный сибас

Fresh Sea Bass crispy baked, topped with onion rings and parsley and sprinkled with a nice lemon and olive oil dressing. (\*\*) / Свежий Сибас запеченный хрустящий и подается с хорошим лимоном и оливковым маслом соусом. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 4

## Salmon with Dill and Coriander

€19.00

### Σολομός\* με Άνηθο και Κόλιανδρο / Лосось с укропом и зеленью

Salmon\* steak baked with dill and fresh coriander, served with a wonderful homemade sauce combining fresh dill, coriander, sour cream and mustard. (\*\*) / Лосось\* Стейк, запеченный с кориандром укропом и свежим, подается с соусом прекрасные домашние сочетание свежего укропа, кориандра, сметаны и горчицу. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 4, 7, 10

## Grilled Prawns

€27.00

### Γαρίδες\* στη Σχάρα / Жареные креветки

King Prawns\* grilled and served with rice and vegetables. / Королевские креветки\* на гриле, подается с рисом и овощами.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 2

## Whole Calamari \*grilled

€21.00

### Καλαμάρι ολόκληρο στη σχάρα / Целые кальмары на гриле

Whole Squid/Calamari grilled and served accompanied with homemade Dill sauce. (\*\*) / Целые кальмары на гриле и подаются с домашним укропным соусом

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 14

(\*\*) served with potatoes & Vegetables - Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά - подается с картофелем и овощами



\* Frozen - κατεψυγμένο

Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες/  
В Цену входит налоги и обслуживание  
ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ/  
СПИСОК ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ В КОНЦЕ МЕНЮ

# Pasta Dishes

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ / ΠΑΣΤΑ

### Seafood\* Spaghetti

€21.00

#### Σπαγγέτι με θαλασσινά / Спагетти с морепродуктами

A selection of seafood mix (prawns, shrimps, mussels, clams, calamari) cooked in tomato and garlic sauce with spaghetti pasta. / A selection of seafood mix (prawns, mussels, clams, calamari) cooked in tomato and garlic sauce with spaghetti pasta.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1,2,7,14

### Spaghetti Carbonara

€14.00

#### Σπαγγέτι Καρπονάρα / Спагетти Карбонара

Cooked spaghetti nicely combined with ham, bacon, mushrooms, onions, egg and fresh cream, served with grated Parmesan cheese. / Приготовленные спагетти красиво сочетается с ветчиной, беконом, грибами, луком, яйцом и свежими сливками, подается с тертым сыром.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 3, 7

### Spaghetti Napolitano

€12.00

#### Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας / Спагетти Наполитано

Cooked spaghetti topped with a rich Tomato and herbs sauce and served with grated Parmesan cheese. / Приготовленные спагетти увенчанный богатым помидором соусе, подается с тертым сыром пармезан.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7

### Spaghetti Bolognese

€13.00

#### Σπαγγέτι Μπολονέζ / Спагетти Болонез

Cooked spaghetti topped with Bolognese sauce freshly made with minced meat, tomatoes and herbs, and served with grated Parmesan cheese. / Приготовленные спагетти с болонезе соус свежеприготовленные с мясной фаршем, помидорами и зеленью, и подается с тертым сыром.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7



\* Frozen - κατεψυγμένο

Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες/  
В Цену входит налоги и обслуживание

ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ/  
СПИСОК ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ В КОНЦЕ МЕНЮ

# Grilled Dishes

## ΠΙΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ / БЛЮДА НА ГРИЛЕ

### Grilled Chicken

€14.00

#### Κοτόπουλο στη σχάρα / Курица на гриле

Chicken breast\* grilled and served with vegetables. (\*\*) / Курица на гриле, с овощами. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργενы 1

### Barbequed Sirloin

€22.00

#### Βοδινό σίρλοιν στέικ\* στη σχάρα / Барбекю Сирлойн

Top quality Prime Steer Sirloin steak\* nicely grilled and served with onion rings and Béarnaise sauce. (\*\*) / Высочайшее качество Стейк\* на гриле, с кольцами лука и бернез соусом. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργενы 1, 3

### Barbequed Tenderloin Steak

€25.00

#### Βοδινό φιλέτο\* στη σχάρα / Барбекю Тендерлоин

Prime Beef fillet\* grilled as per your request, accompanied with onion rings and Béarnaise sauce.

Бифштекс на гриле\* согласно вашему запросу, с кольцами лука и соусом бернез. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργενы 1, 3

### Grilled Pork Chop

€16.00

#### Μπιριζόλα\* χοιρινή στη σχάρα / Свиная отбивная на гриле

A large size of prime quality pork chop\* grilled and served with apple sauce.(\*\*)

Большая свиная отбивная высшего качества\*, приготовленная на гриле. Подается с яблочным соусом (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργενы 1, 3

### Lamb Cutlets Grilled

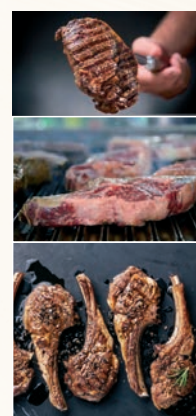
€18.00

#### Αρνίσια Παγιδάκια στη σχάρα / Котлеты из баранины на гриле

Lamb Cutlets grilled and served with potatoes and vegetables accompanied with Garlic Mustard and Thyme sauce. / Котлеты из баранины, приготовленные на гриле и подаваемые с картофелем и овощами в сопровождении чесночной горчицы и соуса из тимьяна.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργενы 10

(\*\*) served with potatoes & Vegetables - Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά  
Подается с картофелем и овощами



\* Frozen - κατεψυγμένο

# House Specialties

ΕΚΛΕΚΤΑ ΠΙΑΤΑ / ΣΠΕΚΙΑΛΗΝΟΣΤΕΙ ΒΛΟΔΑ ΙΖ ΔΟΜΑ

**Amaretto Chicken** €21.00

**Κοτόπουλο Αμαρέττο / Αμαρεττο Κυριные**

Chicken breast pan-fried with onions and mushrooms, flamed with Amaretto brandy, sprinkled with almond flakes and finished with rich cream and cheese sauce. (\*\*)

Κυριные грудки жареные с луком и грибами, соте с коньяком Αμαρεττο, посыпать миндалем и готовых хлопьев с богатым кремом и сырным соусом. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργены 1, 7, 8

**Beef Sirloin in Peppercorn Sauce** €26.00

**Βοδινό Σίρλοιν\* στένκ με σάλτσα πιπεριού**

**Говядина Сирлоин в перечном соусе**

Prime steer beef Sirloin\*, pan-fried, flamed with brandy and cooked in a spicy Peppercorn sauce. (\*\*)

Говядина Сирлоин\*, запылено с коньяком и приготопленные в остром соусе перца. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργены 1, 4, 7, 10

**Beef Sirloin with Garlic Mushrooms** €26.00

**Βοδινό Σίρλοιν\* στένκ με μανιτάρια σε σάλτσα σκόρδου**

**Φιλε говядины с чесноком грибы**

Prime steer beef Sirloin grilled and topped with mushrooms in garlic cream sauce. (\*\*)

Φιλε говядины на гриле и верхом с грибами в чесночном соусе. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργены 1, 7

**Beef Fillet of your choice** €29.00

**Φιλέτο\* βοδινό της επιλογής σας / Φιλε Говядиное\***

(Νταϊάν, Πιπεράτο, με σκόρδο)

Prime steer beef fillet\* pan-fried, flamed with brandy and cooked in the sauce of your choice

(Dianne, Pepper, Garlic). (\*\*) / Φιλε по вашему выбору, Дайан, Перец, с чесноком. (\*\*)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργены 1, 4, 7, 10

**Jumbo BBQ Ribs** €17.00

**Χοιρινά Παγιδάκια / Ребрышки барбекю**

Homemade BBQ Ribs\* served with chips or wedges, BBQ sauce & coleslaw salad

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργены 1, 4, 6, 10, 11

**Chicken with Prawns Risotto** €26.00

**Κοτόπουλο με Γαρίδες\* Ριζότο / Κυριца с креветками Ризотто**

A very popular Italian dish combining pieces of chicken fillet, King Prawns\*, Tomato sauce, dash of garlic, onions with herbs and Parmesan Cheese, cooked with Arborio rice.

Οчень популярное итальянское блюдо сочетания частей куриного филе, королевские креветки\*, помидор, тире чеснока и лука, травы с сыр пармезан приготопленное с рисом Арборио.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργены 1, 2, 7

(\*\*) served with potatoes & Vegetables - Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά

Подается с картофелем и овощами



Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες/  
ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ/

\* Frozen - κατεψυγμένο



# Cypriot Specialties

ΕΚΚΛΕΚΤΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ / ΤΡΑΔΙΤΙΟΝΝΗΣ ΒΛΟΥΔΑ

## **Moussaka / Μουσακάς σερβιρισμένος με χωριάτικη σαλάτα / Μυσακα** €15.00

Layers of fried potatoes, Eggplants and zucchinis with Bolognese sauce, topped with Bechamel sauce and baked in the oven. Served with Village Salad.

Σλοи жареного картоφeля, баклажанов и кабачков с соусом Болоньез, посыпанные соусом Бешамель и запеченные в духовке. Подается с деревенским салатом.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργеннγ 1, 3, 7

## **Greek Souvlaki** €15.00

### **Σουβλάκι Κοτόπουλο ή Χοιρινό με αρωματικά**

#### **Греческая Сувлаки**

A choice of Chicken\* or Pork souvlaki marinated in herbs and served on a Pita bread with tomato, onion and parsley, accompanied with Tzatziki Dip.

На выбор куриные\* или свиные сувлаки, маринованные в травах и подаваемые на лаваше с помидорами, луком и петрушкой, в сопровождении Tzatziki Dip.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργеннγ 1, 7

## **Beef Stifado** €17.00

### **Βοδινό\* Στιφάδο / Στιφαδο**

Tender beef\* cubes stewed with onions in a traditional recipe flavored with local herbs and red wine vinegar and served on a bed of rice. / Кубов нежной говядины\*, тушеные с луком в традиционной греческой рецепт с местными травами и красным вином и подается на подушке из риса.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργеннγ 1

## **Lamb Kleftiko** €17.00

### **Αρνάκι\* Κλέφτικο / Κλεφτικο**

This old plain recipe of top quality lamb\* and potato pieces cooked with herbs in the oven is a delicious meal which is considered to be one of our "national favorites".

Этот старый рецепт простой верхнего качества баранины\* и картоφeля частей, приготовленные с травами в духовке вкусной едой, которая считается одной из наших "национальных избранное".

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργеннγ 1

## **Greek Gyros\*** €15.00

### **Ελληνικός Γύρος / Греческий Гирος (Χοιρινό, Κοτόπουλο ή μιξ)**

Traditional Gyros (A choice of Pork, Chicken or mix)

Served on a Greek pita bread with tzatziki, salad and chips.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Αλλεργеннγ 1, 7

(\*\*) served with potatoes & Vegetables - Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά

Подается с картоφeлем и овощами



Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες/  
ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ

\* Frozen - κατεψυγμένο

# Dishes for 2

Πιάτα για 2/Посуда на 2 персоны

## Meat Meze (min. 2persons)

(per person / с человека) €21.00

### Κρεατομεζές (τιμή κατ' άτομο) / Мясо мезе (мин. 2 человека)

Greek salad, Beetroot salad, Tzatziki, Hummus and other dips, Pita bread, Grilled black olives, Halloumi cheese, Village sausages, Zucchini fritters, Chicken souvlaki, stifado, afelia, oven & grill dishes, Soutzoukakia (meatballs) in oriental tomato sauce, potatoes and much more!!!

Греческий салат, винегрет, табулех, тцадзики, хумус и другие соусы, лаваш, гриль маслины, сыр Халлуми, деревня колбаса, сыр фета саганаки, цуккини оладьи, куриный шашлык, стифадо, афелия, духовкой и грилем блюда, бургири, судзукакия (фрикадельки), картофель и многое другое!

(Some dishes could be replaced by other based on seasonality)

(Некоторые блюда могут быть заменен с других основанных на сезонность)

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 3, 7, 11



## Traditional BBQ Souvla

(per person / с человека) €17.00

### Παραδοσιακή Σούβλα Χοιρινό ή Κοτόπουλο.

### Традиционное барбекю Souvlá с человека

The most popular local dish for sure is Souvla. Pork and Chicken charcoal grilled and served on the skewer accompanied with village salad, potatoes pourgour and tzatziki dip with pita bread.

Самым популярным местным блюдом наверняка является Сувла. Свинина и курица на углях, приготовленные на гриле и подаваемые на шампуре в сопровождении деревенского салата, картофеля и соуса цацики с лавашем.

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7



(\*\*) served with potatoes & Vegetables - Σερβίρονται με πατάτες και λαχανικά  
Подается с картофелем и овощами

Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες  
ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ

\* Frozen - κατεψυγμένο

# Homemade Pizza

ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΤΣΑ / ДОМАШНЕЕ ПИЦЦЫ

---

## Adam & Eve Pizza / Адам и Ева пиццы

Pepperoni, ham, bacon, sausage, black olives, onion, green peppers, mushrooms, mozzarella, cheddar cheese.

Πεππερόνι, ветчина, бекон, колбаса, маслины, лук, зеленый перец, грибы, сыр моцарелла, сыр чеддер.

## Hawaiian Pizza / Гавайская пицца

Ham, pineapple, mozzarella, cheddar cheese.

Ветчина, ананас, сыр моцарелла, сыр чеддер.

## Pepperoni Pizza / Пепперони

Pepperoni slices, Parmesan, mozzarella and cheddar cheese.

Ломтики пепперони, пармезан, моцарелла и сыра чеддер.

## Four-cheese Pizza / Четыре сыра Пицца

Mozzarella, cheddar, halloumi, feta cheese, onion, black olives, oregano.

Моцарелла, чеддер, халлуми, Фетта сыр, лук, маслины, орегано.

any pizza / οποιαδήποτε πίτσα / любые пиццы

**€ 12.00**

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 7



Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες/  
В Цену входит налоги и обслуживание

ALLERGENS INDEX END OF MENU / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ/  
СПИСОК ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ В КОНЦЕ МЕНЮ



# Children's Menu



## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / ДЕТСКОЕ ΜΕΝЮ

	Normal Portions Καν. Μερίδες Нормальные Порции	Mini Portions Μικρές Μερίδες Μини Порции
<b>CHICKEN NUGGETS*</b> served with fried potatoes <b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΛΟ*</b> πανέ με πατάτες τηγανιτές <b>РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ*</b> подаются с жареным картофелем	€6.50	€5.00
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> <b>ΣΠΑΓΕΤΤΙ</b> με σάλτσα 'Μπολονέζ' <b>СПΑΓΓΕΤИ БОЛОНЕЗ</b>	€6.50	€5.00
<b>PIZZA * Margarita</b> <b>ΠΙΤΣΑ* Μαργαρίτα</b> <b>ПИЦЦА* Маргарита</b>	€7.50	-
<b>BEEF FILLET*</b> grilled and served with fried potatoes <b>ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΤΟ*</b> στη σχάρα με πατάτες τηγανιτές <b>ΦΙΛΕ ГОВЯДИНЫ*</b> на гриле и подаются с жареным картофелем	€11.00	-
<b>HAMBURGER*</b> with fried potatoes <b>ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ*</b> και πατάτες τηγανιτές <b>ΓΑΜΒΟΥΡΓΕΡ*</b> с жареным картофелем	€7.00	-

\* Frozen - κατεψυγμένο

Allergens / Αλλεργιογόνα / Аллергены 1, 3, 7



# Children's Non-Alcoholic Drinks

## ΠΑΙΔΙΚΑ ΜΗ-ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

<b>Squash Drink</b> <b>Σκουός</b> <b>Сквош Пейте</b>	€1.70
<b>Soft Drink</b> <b>Αναψυκτικό</b> <b>Безалкогольный напиток</b>	€2.70
<b>Juice</b> <b>Χυμός</b> <b>Сок</b>	€2.70
<b>Milk Shake</b> <b>Σέικ Γάλακτος</b> <b>Молочный коктейль</b>	€5.50
<b>* Cocktail</b> <b>Κόκτειλ</b> <b>Коктейль</b>	€3.50
<b>* Cocktail Special</b> <b>Κόκτειλ Σπέσιαλ</b> <b>Специальный Коктейль</b>	€4.50

\*See our Catalogue  
Ζητήστε τον κατάλογο  
Смотрите наш каталог



Prices include all taxes and services

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και υπηρεσίες

ALLERGENS INDEX END OF MENU

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΕΛΟΣ ΜΕΝΟΥ



## Cocktails

### ΚΟΚΤΕΪΛ

	33cl	
Aperol Spritz Sparkling Wine, aperol, soda.	€6.00	
Margherita Tequila, Triple sec, lime & lemon juice.	€5.00	
Mojito Rum, lemon juice, lime, mint, sugar, soda	€6.00	
Strawberry Daiquiri Rum, Triple sec, lemon juice	€6.00	
Cosmopolitan Vodka citron, Triple sec, lemon juice, cranberry juice	€5.00	

(More cocktails in our Cocktails list)

## Cocktail Jugs

### ΚΟΚΤΕΪΛ ΣΕ ΚΑΝΑΤΕΣ

	1Ltr	
Sex on the beach	€13.00	
Pina Colada	€15.00	
San Francisco	€13.00	
Tequila Sunrise	€13.00	
Long Island Ice Tea	€13.00	

## Smoothies

### ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ

	40cl	
Acapulco Peach, Strawberry, Banana	€5.50	
Fiji Tropical Melon, Mango, Strawberry	€5.50	
Exotic Islands Pear, Pineapple, Mango	€5.50	
Bahamas Raspberry, Apple, Blueberry, Mango	€5.50	

## Milkshakes

### ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ & ΠΑΓΩΤΟ 40cl

(choice of flavor -strawberry, vanilla, chocolate, Banana, Peach, Mango)



## Non-Alcoholic Cocktails

### ΜΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΚΟΚΤΕΪΛ 33cl

Citron Crush Lime, lemon, mint, lemonade	€4.50	
Virgin Colada Pineapple Juice, Vanilla Ice cream, Coconut cream	€4.50	
Cinderella Orange, pineapple, grapefruit juice, grenadine	€3.50	



## Refreshments

### ΚΡΥΑ ΠΟΤΑ

Soft Drink 33cl	€2.70	
Soft Drink 50cl	€4.00	
Squash Drink 25cl	€1.70	
Juice Χυμός 25cl	€2.70	
Mixer 25cl	€1.25	
Mineral Water Local 100cl	€2.00	
Mineral Water Local 50cl	€1.00	



### Sparkling Water Imported

### Αεριούχο Νερό Εισαγόμενο

Perrier 33cl	€2.70	
Perrier 75cl	€3.50	

# Alcoholic Beverages

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ



## Aperetifs

### ΑΠΕΡΕΤΙΦΣ

	3cl
Martini -Bianco, Extra Dry, Rosso	€3.50
Sherry -Dry, Medium, Cream	€3.50
Ouzo	€3.50
Pimm's	€3.50
Campari Bitter	€3.50
Luxardo Bitter	€3.50
Jagermeister	€3.50
Pernod Anise	€3.50

Mixers (juice, soft drink)	€1.25
Μίξερς (χυμός, αναψυκτικό)	€1.25



## Imported Liqueurs

### ΕΙΣΑΓΩΜΕΝΑ ΛΙΚΕΡ

	3cl
Grand Marnier	€5.50
Drambuie	€5.50
Southern Comfort	€4.50
Cointreau	€4.50
Tia Maria	€4.50
Baileys	€4.50



## Imported Spirits

### ΕΙΣΑΓΩΜΕΝΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

#### Whisky Scotch/Premium De Luxe

J&B	€3.50	€20.00	€30.00
Johnny Walker Red	€3.50	€20.00	€30.00
The Famous Grouse	€3.50	€20.00	€30.00
Johnny Walker Black	€5.00	€30.00	€45.00
Chivas Regal 12 Year	€5.00		€45.00
Glenfiddich 12 Year	€5.00		

#### Whiskey American

Jack Daniel's	€4.50		
---------------	-------	--	--

#### White Spirits

Gordon's Gin	€3.50		
Bacardi White	€3.50		
Captain Morgan Spiced	€3.50		
Tequila Jose Cuervo	€3.50		
Stolichnaya Red	€3.50		
Smirnoff Red	€3.50	€20.00	€30.00
Absolute Blue	€3.50	€20.00	€30.00



## Brandy / Cognac

### ΜΠΡΑΝΤΥ / ΚΟΝΙΑΚ

	3cl
<b>Local / Εγχώρια</b>	
KEO Five Kings	€5.50

### Imported / Εισαγώμενα

Remy Martin VSOP	€6.50
Courvoisier VSOP	€6.50
Hennessy VS	€6.50
Metaxa 5*	€5.50
Metaxa 7*	€5.50

## Other Local Spirits

### ΕΓΧΩΡΙΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

	3cl	20cl
KEO VSOP Brandy	€3.50	
Ouzo	€3.50	€13.00
Zivania	€3.50	€13.00
Tsipouro	€3.50	€13.00
Tsikoudia	€3.50	€13.00

## Ready to Drink

### ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΠΟΣΗ

WKD Blue 27.5cl

Smirnoff Ice 27.5cl

€4.50

€4.50



## Beers

### ΜΠΥΡΕΣ

#### Local beers

##### Εγχώριες Μπύρες

Bottle ΚΕΟ /Carlsberg 33cl

€3.50

Draught ΚΕΟ/Carlsberg 100cl

€7.50

50cl

€4.50

25cl

€2.75



#### Imported Beers/Ciders

##### Εισαγόμενες Μπύρες/Μηλίτες

Heineken 33cl

€4.50

Kopparbergs 33cl

€4.50

Strongbow 33cl

€4.50

Somersby 33cl

€4.50

Budweiser 33cl

€4.50

Stella Artois 33cl

€4.50

Corona 33cl

€4.50

Magners 33cl

€4.50

Guinness 50cl

€5.50

John Smith's 44cl

€5.50



## Champagnes / Sparkling Wines

### ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

#### Local / Εγχώρια

Duc De Nicosie

75cl

€20.00

#### Imported / Εισαγόμενα

Moet & Chandon Brut - French

€90.00

Henkell Trocken - German

€27.00

Prosecco, Doc Brut 75cl - Italian

€22.50

Prosecco, Doc Brut 20cl - Italian

€6.50



# Wine List

## ΚΡΑΣΙΑ

### White Dry

#### ΛΕΥΚΑ ΞΗΡΑ

Garden of Eden

Kyperounda Petritis

Yellow Tail - Pinot Grigio

Moschofilero Boutari

Retsina

Les Jamelles Chardonnay

Sartori Pinot Grigio

19cl

37cl

75cl

€4.95

€16.50

€18.50

€5.50

€18.50

€6.50

€25.50

€25.50

€5.50

€18.50

€18.50

### White Medium Dry

#### ΛΕΥΚΑ ΗΜΙΞΗΡΑ

Thisbie (local)

Mateus (Imported)

€16.50

€18.50

### White Medium Sweet

#### ΛΕΥΚΑ ΗΜΙΓΛΥΚΑ

St. Panteleimon (local)

€8.50

€14.50

### Rose

#### ΡΟΖΕ

Garden of Eden

Mateus - Portugal

€4.95

€16.50

€6.50

€18.50

### Red Dry

#### ΕΡΥΘΡΑ ΞΗΡΑ

Garden of Eden

Kyperouna Andessitis

Les Jamelles Merlot

Les Jamelles Syrah

Torres - Sangre De Toro

€4.95

€16.50

€18.50

€5.50

€18.50

€18.50

€25.50

### Red Medium Sweet

#### ΕΡΥΘΡΑ ΗΜΙΓΛΥΚΑ

St. Panteleimon (local)

€14.50

### Wine in a Jug

#### ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΚΑΝΑΤΑ

Red, White, Rose / Κόκκινο, Λευκό, Ροζέ

100cl

50cl

19cl

€12.50

€7.00

€3.50



## MEDITERRANEAN GOLD

To Mediterranean Gold προσφέρει έντονα αρώματα μανταρινιού, ροδοπετάλων και άνθη πορτοκαλίας με φρουτώδης επίγευση.

Είναι καλά ισορροπημένο, με λεπτή γραμμή φυσικής οξύτητας και στρογγυλό ολόσωμο προφίλ που συνδυάζεται τέλεια με θαλασσινά, ψάρια, σάλτσες ζυμαρικών με βάση την κρέμα και ψητό κοτόπουλο.

Mediterranean Gold offers intense aromas of tangerine, rose petals and orange blossoms with a fruity aftertaste.

It is well balanced, with a fine line of natural acidity and a round full-bodied profile that pairs perfectly with seafood, fish, cream-based pasta sauces and roast chicken.

**€25.50**



## Linus Winery Mediterranean Blu

Spring forward a few years to 2020, and Cyprus has joined the “blue wine” craze. Linos winery situated in the Omodos, have created Cyprus first ever “blue wine” after 4 years of effort –Mediterranean Blu. Catching the colour of the Med in a bottle, Mediterranean Blu is made from 99% Xynsteri and 1% pure grape juice. The grape juice being from both Alicante and Mataro grapes. There is no artificial colours, as it’s gorgeous and vibrant azure colour pigment is found within the skin of the red wine grapes; anthocyanin. This unique wine is refreshingly sweet, fruity and light at just 12.5% alcohol. Serve chilled to make it a perfect daytime & summer wine. Flavours of berries, raspberries, lychee and citrus. Match the blue of this wine by enjoying it on the beach with friends or poolside on a hot day! For food pairings think light dishes and bites, salads, sushi, and fruits.

**€25.50**



## Linus Winery Cabernet Sauvignon

Opaque deep purple. Voluptuous, with a great deal of youthful intensity, demonstrating primary blue and black fruit characters. An enticing potpourri of bakery aromas – chocolate-covered cherries, caramel, spice, coffee bean, boysenberry cream, black cherry, vanilla with hints of bay leaf and tobacco, and wonderful underlying minerality. Amazing balance, long finish, structured tannins, Built for ageing. Try this with meatballs in spicy, red tomato sauce or roast duck with cherry sauce.

**€18.50**



## Linus Winery Shiraz

This Shiraz has a deep black, purple-crimson color that alludes to its aromas of boysenberry, forest floor, mushroom and earthy aromas and all spice as well as flavors of ripe blackberry. It shows layer of black fruit preserves, mocha, toast and spices before finishing with great length. An overall full-bodied wine, the Linos Shiraz is softened by silky tannins and a mouth-engulfing structure that sails on seamlessly to a long, lingering finish. Best with grilled meats especially lamb or grass-fed beef.

**€18.50**



# CONSTANTINOU WINERY

## Constantinou RED MEDIUM DRY

A BLEND OF THE VARIETIES  
GRENACHE, MATTARO,  
CABERNET SAUVIGNON,  
GIVES A RICH BOUQUET  
OF JAM AND BERRIES.

€14.50

## Velvet RED DRY

A BLEND OF THE VARIETIES  
GRENACHE, MATTARO,  
CABERNET SAUVIGNON.  
THE GRENACHE GIVES  
THE YOUTHNESS  
AND THE AROMA OF ROSES,  
WHEREAS THE MATTARO AND  
CABERNET SAUVIGNON  
MAKES A FULL BODY WINE  
WITH THE RICH BOUQUET  
OF JAM AND BERRIES.

€14.50

## Levanda ROSE MEDIUM DRY

THIS WINE  
IS PRODUCED FROM  
THE GRENACHE VARIETY  
WHICH GIVES US  
A RICH AROMA OF ROSES

€14.50

## Ayioklima WHITE DRY

THIS WHITE WINE  
IS MADE FROM GRAPES OF THE  
INDIGENOUS VARIETY  
XYNISTERI THAT GIVES  
A YOUNG, LIVE  
AND VERY AROMATIC WINE.

€14.50

## Ayioklima WHITE MEDIUM DRY

THE WHITE WINE  
IS MADE FROM GRAPES  
OF THE INDIGENOUS VARIETY  
XYNISTERI THAT GIVES  
A YOUNG, LIVE  
AND VERY AROMATIC WINE.

€14.50

## Shiraz

THIS WINE IS PRODUCED  
FROM THE 'SHIRAZ' VARIETY  
AND IS UNIQUE  
NOT ONLY BECAUSE IT IS  
MATURED  
IN FRENCH OAK BARRELS BUT  
ALSO BECAUSE OF ITS  
SMALL NUMBER OF BOTTLES  
PRODUCED EVERY YEAR.

€18.50



## VINORGANIC CHARDONNAY

Lush, playful and with a bounty of fruit aromas teasing the nose and palate with hints of peach, pears and honey melon, this fruity white is a savory choice for any occasion.

€14.50



## VINORGANIC MERLOT

A harmonious Merlot with bountiful fruit flavor, smooth and mild in structure with light tannins and a full body.

€14.50



## VINORGANIC NEGROAMARO ROSE

A playful Rosé with bountiful fruit aromas teasing the nose and palate with hints of red berry fruits and white flowers.

€14.50



## TSANGARIDES ROSE SHIRAZ

Red fruits, strawberry, pomegranate and red cherry. Fruity, well balance, with a good structure.

€16.50



## TSANGARIDES MARATHEFTIKO

Red fruits, strawberries, cherries with mint notes and licorice. Full, fruity, with silky tannins and long aftertaste.

€25.50



## TSANGARIDES CHARDONNAY

Tropical fruits of banana, pineapple with notes of lemon zest. Intense fruity tropical flavors are combined with minerality giving complexity and a refreshing long finish.

€18.50



## TSANGARIDES SAUVIGNON BLANC

Aromas of yellow ripe fruit and acidity of lemons.

€18.50



## TSANGARIDES XINISTERI

Citrus and green fruits of lemon zest, pear and gooseberry. Fruity, elegant, well-structured, round middle palate and refreshing finish.

€16.50



People who suffer from allergies  
or food intolerance,  
please inform a member of our staff.



Άτομα τα οποία έχουν προβλήματα αλλεργίας  
ή δυσανεξίας σε τρόφιμα,  
παρακαλώ όπως ενημερώσουν το προσωπικό μας  
για περισσότερες πληροφορίες.

## **SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES**

- 1.** Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof, except:
  - 1.a) wheat based glucose syrups including dextrose
  - 1.b) wheat based maltodextrins
  - 1.c) glucose syrups based on barley
  - 1.d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- 2.** Crustaceans and products thereof (for example prawns, lobster, crabs and crayfish)
- 3.** Egg and products thereof
- 4.** Fish and products thereof, except:
  - 4.a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
  - 4.b) fish gelatine or Isinglass used as a fining agent in beer and wine
- 5.** Peanuts and products thereof
- 6.** Soybeans and products thereof, except:
  - 6.a) fully refined soybean oil and fat
  - 6.b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherols, natural D-alpha tocopherol acetate and natural D- alpha tocopherol succinate from soybean sources
  - 6.c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
  - 6.d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
- 7.** Milk and products thereof (including lactose), except:
  - 7.a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
  - 7.b) lactitol
- 8.** Nuts (namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- 9.** Celery and products thereof
- 10.** Mustard and products thereof
- 11.** Sesame seeds and products thereof
- 12.** Sulphur dioxide and/or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- 13.** Lupin and products thereof
- 14.** Molluscs and products thereof (for example mussels, clams, oysters, scallops, snails and squid)

## **ΟΥΣΙΕΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ**

**1.** Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από:

(1).α) σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης

(1).β) μαλτοδεξτρίνες με βάση το σιτάρι

(1).γ) σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι·

(1).δ) σιτηρά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων, συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.

**2.** Καρκινοειδή (Οστρακοειδή) και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή (γαρίδες, αστακοί, καβούρια κ.ά.).

**3.** Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.

**4.** Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια, εκτός από:

(4).α) ζελατίνη ψαριών που χρησιμοποιείται ως φορέας σκευασμάτων βιταμινών ή καρτενοειδών·

(4).β) ζελατίνη ψαριών ή ιχθυόκολλα που χρησιμοποιείται ως διαυγαστικό μέσο σε μπίρες και οίνους·

**5.** Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.

**6.** Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια, εκτός από:

(6).α) πλήρως ραφινρισμένο σογιέλαιο και λίπη που προέρχονται από σόγια

(6).β) τοκοφερόλες που έχουν αναμειχθεί με φυσικό τρόπο (E306), φυσική D-άλφα τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα οξική τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα ηλεκτρική τοκοφερόλη από σπέρματα σόγιας·

(6).γ) φυτοστερόλες και φυτοστερολεστέρες που προέρχονται από φυτικά έλαια από σπέρματα σόγιας·

(6).δ) φυτοστανολεστέρα που παράγεται από στερόλες φυτικών ελαίων από σπέρματα σόγιας.

**7.** Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης), εκτός από:

(7).α) τον ορό γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης·

(7).β) λακτιτόλη.

**8.** Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα , φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας , φυστίκια, καρύδια μακαντάμια πεκάν, χαλεπιανά,καρύδια Κουίνσλαντκαι και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω., εκτός από καρπούς με κέλυφος που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.

**9.** Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο.

**10.** Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι.

**11.** Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού.

**12.** Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO<sub>2</sub> που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

**13.** Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο.

**14.** Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια(καλαμάρι, χταποδι, σουπιές κ.α.)