

COLD MEZE

Tzatziki (V, D)

Yoghurt and cucumber dip

Taramosalata (G, F)

Fish roe dip

Tyrokafteri (V, D)

Feta and yoghurt dip

Hummus (V, K)

Chickpeas dip

Tahini (V, K)

Sesame pasta dip

Fava (V)

Yellow split peas dip

Greek Salad (V, D)

Freshly cut Greek style salad

Village Salad (V, D)

Mixed green leaves, tomato, cucumber, black olives, capers, feta crumbles, red onions

Rocket Salad (V, G, D)

Anari cheese, pomegranate, croutons and balsamic dressing

Avocado Salad (V, U)

Asparagus, tomato, mustard citrus dressing

Black Eyed Beans (V)

With spinach, tomato, cucumber and lemon

Pourgouri Salad (G, V)

With fresh mint, parsley, tomato olive oil

Feta Cheese (V, D)

With cherry tomato, olive oil and oregano

Fresh Anari with Tomato (D, V)

Served with grape balsamic and fresh mint

Smoked Herrings (F)

With smoked aubergine and olive oil

Marinated Anchovies (F)

Marinated in olive oil, herbs, finely sliced fennel, radish, carrot and mixed baby leaves

Dakos (V, G, D)

Tomato, onion, garlic and feta on rusk bread

Smoked Hiomeri Roll (G, D, S)

With Anari cheese, rocket and spicy fig compote

Stuffed Mushrooms (V, D)

Onion, garlic, herbs, tomato and feta

HOT MEZE

Grilled Village Halloumi (V, D)

From goat and sheep milk, mint tomato salsa

Baked Feta (V, G, D)

Cooked in filo pastry with tomato jam

Feta Saganaki (D, V)

Cooked in paper in the oven with tomato, oregano and olive oil

Tyrokeftedes (V, G, D, E)

Cheese croquettes with herbs served with mint yogurt

Dolmadakia

Vine leaves stuffed with minced meat and rice

Baked Mediterranean Vegetables (V, D)

with tomato and feta cheese

Mussels Saganaki (A, B, D)

With garlic, onion, tomato, white wine, ouzo and feta

Grilled Soupies (M, K)

Grilled cuttlefish with hummus and lemon coriander sauce

Fried Whitebait (F, G, E, U)

Deep fried, served with saffron aioli

Octapodaki (M)

Grilled octopus with fava, caramelized onions and grape balsamic

Calamaraki (G, M, E, U)

Deep-fried baby squid with lemon and saffron aioli

Sardines (F, G)

Grilled with herbs, garlic and olive oil

Grilled Swordfish (F)

Marinated with herbs

Chicken Gyros on skewers (D)

With tzatziki

Lamb Cutlets (D)

With tomato, Feta and olives

Beef Fillet (A)

Served with "Stifado" sauce

Soutzoukakia (G, A)

Meatballs in tomato sauce

Lamb Souvlaki on Skewers

Marinated with garlic, herbs and olive oil

Pork Souvlaki on Skewers

Marinated with herbs

Chicken Souvlaki on Skewers

Marinated with herbs

Pork Sheftalia

Pork minced meat, onion and parsley

Ouzeri Meze (minimum two persons)

(choice for 4 cold & 4 hot dishes)

A La Carte Meze not included

A LA CARTE MEZE

Garidosalata (B, U)

Mixed greens with prawns, avocado, cherry tomato and dill dressing

Ouzeri Mixed Grill Platter (D)

Lamb cutlet, chicken and pork souvlaki, sheftalia, grilled vegetables, fries and tzatziki

Ouzeri Grilled Fish and Seafood (F, B, E, U, D)

Jumbo prawn, octopus, swordfish, cutlet fish with baked vegetables, Feta crumbles and garlic aioli

Prawns with Ouzo (A, B)

Garlic, tomato, ouzo, served with rice

Jumbo Prawns (A, B, D)

Grilled with garlic sauce

Seafood Yiouvetzi (A, G, D, B)

Orzo pasta with seafood and prawn bisque

Astakomakaronada (G, D, A, B)

Pasta with lobster tail

Whole lobster tail

Half lobster tail

Moussaka (G, D, E)

The most loved traditional Greek dish

Fresh Fish whole per 100gr

Sea bass

Sea bream

Red Snapper

Groupers

Served with your choice of one side dish

SIDE DISHES

Rice with lentils and spinach (V)

Homemade fried potatoes (V)

Grilled vegetables (V)

Crush baby potatoes with coriander (A, N, D)

DESSERTS

Orange semolina cake (G, E, N, D)

With mastic ice cream

Baklava (G, N, D, A)

With almond nuts and poached pear in red wine

Cyprus coffee chocolate tart (G, D, E)

Served with vanilla ice cream

Machalepi with rose water

Yoghurt with walnuts (D, N)

and local honey

Fresh fruit

Selection of ice cream (D)

(A) Alcohol, (G) Gluten, (N) Nuts, (V) Suitable for Vegetarians, (D) Dairy, (E) Egg, (P) Peanuts (C) Celery, (F) Fish, (M) Molluscs, (S) Sulphur Dioxide, (L) Lupino, (Y) Soy, (U) Mustard, (K) Sesame, (B) Seafood

ALMYRA

ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Τζατζίκι (V, D)

Ντίπ με γιαούρτι και αγγουράκι

Ταραμοσαλάτα (G, F)

Ντίπ με αυγοτάραχο

Τυροκαυτερή (V, D)

Ντίπ με φέτα και γιαούρτι

Χούμους (V, K)

Ντίπ από ρεβίθια

Ταχίνι (V, K)

Ντίπ από πάστα σουσάμι

Φάβα (V)

Ντίπ από λουβάνα

Ελληνική Σαλάτα (V, D)

Φρεσκοκομμένη Ελληνική σαλάτα

Χωριάτικη Σαλάτα (V, D)

Πράσινη σαλάτα, ντομάτα, αγγουράκι, ελιές, καπάρι, φέτα και κόκκινο κρεμμύδι

Σαλάτα με Ρόκα (V, G, D)

Αναρί, ρόδια, κρουτόνια και βαλσάμικο ξύδι

Αβοκάντο Σαλάτα (V, U)

Σπαράγγια, ντοματίνια, σάλτσα από μουστάρδα

Σαλάτα με Λουβιά (V)

Σπανάκι, ντομάτα, αγγουράκι

Σαλάτα με Πουργούρι (G, V)

Ντομάτα, αγγουράκι, αρωματικά χόρτα

Τυρί Φέτα (D, V)

Ντοματίνια, ρίγανη και ελαιόλαδο

Φρέσκα Αναρή με Ντομάτα (D, V)

Βαλσάμικο σταφυλιού και δυόσμο

Καπνιστή Ρέγγα Φιλέτο (F)

Με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Αντζούγιες Φιλέτα Μαρινάτες (F)

Μαριναρισμένες με ελαιόλαδο, αρωματικά, φινόκιο, ρεπανάκι, καρότο και σαλάτα

Ντάκος (V, G, D)

Ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, φέτα και φρυγανιά

Καπνιστό Χοιρομέρι (G, D, S)

Με γέμιση από αναρί, ρόκα και καυτερό σύκο κομπόστο

Γεμιστά Μανιτάρια (V, D)

Σκόρδο, κρεμμύδι, αρωματικά και τυρί φέτα

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Χαλούμι στη Σχάρα (V, D)

Από αιγοπρόβειο γάλα, σάλτσα δυόσμου και ντομάτας

Φέτα στο Φούρνο (V, G, D)

Με μαρμελάδα, ντομάτα, ρίγανη και φύλλο κρούστας

Φέτα Σαγανάκι (V, D)

Ψημένη στο φούρνο με ντομάτα, ρίγανη και ελαιόλαδο

Τυροκεφτέδες (V, G, D, E)

Κροκέτες με τυρί και μυρωδικά

Ντολμαδάκια με κιμά

Γεμιστά αμπελόφυλλα με κιμά και ρύζι

Ψητά Λαχανικά (V, D)

Με ντομάτα και τυρί φέτα

Μύδια Σαγανάκι (A, B, D)

Με σκόρδο, κρεμμύδι, ντομάτα, λευκό κρασί, ούζο και φέτα

Σουπιές Σχάρας (M, K)

Με χούμους και σάλτσα κόλιαντρου

Αθερίνα (F, G, E, U)

Τηγανιτή και σερβίρετε με σάφρον αιόλι

Χταπόδι (M)

Με φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια και

σάλτσα από βαλσάμικο σταφυλιού

Καλαμαράκι (G, M, E, U)

Τηγανιτό καλαμαράκι με λεμόνι και σάφρον αιόλι

Σαρδέλες Σχάρας (F, G)

Στη σχάρα, με σκόρδο, ελαιόλαδο και αρωματικά σκόρδο και λάδι μυρωδικών

Ξιφίας Σχάρας (F)

Μαριναρισμένος με αρωματικά

Γύρος Κοτόπουλο σε Σουβλάκι (D)

Με τζατζίκι

Αρνίσια Παϊδάκια (D)

Με ντομάτα, φέτα και ελιές

Βοδινό Φιλέτο (A)

Με σάλτσα σπιράφι

Σουτζουκάκια Σμυρνείκα (G, A)

Κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας

Σουβλάκι Αρνίσιο

Μαριναρισμένο με σκόρδο, μυρωδικά και ελαιόλαδο

Σουβλάκι Χοιρινό

Μαριναρισμένο με αρωματικά

Σουβλάκι Κοτόπουλο

Μαριναρισμένο με αρωματικά

Σεφταλιές

Με κρεμμύδι και μαϊντανό

αλμυρα

ΜΕΖΕ (για τουλάχιστον 2 άτομα)

4 κρύα & 4 ζεστά πιάτα

À LA CARTE δεν συμπεριλαμβάνεται

ΜΕΖΕΔΕΣ À LA CARTE

Γαριδοσαλάτα (B, U)

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, ντοματίνια, γαρίδες και ντρέσινγκ με άνηθο

Ποικιλία Κρεατικών στη Σχάρα (D)

Αρνίσιο παγιδάκι, κοτόπουλο και χοιρινό σουβλάκι, σεφταλιά, χόρτα σχάρας, τηγανιτές πατάτες και τζατζίκι

Πιατέλα Θαλασσινών (F, B, E, U, D)

Γαρίδα jumbo, χταπόδι, ξιφίας, σουπιά με ψητά χόρτα, φέτα και σκόρδο αιόλι

Γαρίδες με Ούζο (A, B)

Σκόρδο, ντομάτα, ούζο και ρύζι

Γαρίδες (Jumbo) (A, B, D)

Στη σχάρα, με σάλτσα σκόρδου

Γιουβέτσι Ψαρικών (A, D, G, B)

Κριθαράκι με θαλασσινά

Αστακομακαρονάδα (G, B, D, A)

Μακαρόνια με αστακοουρά

Ολόκληρη αστακοουρά

Μισή αστακοουρά

Μουσακάς (G, D, E)

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ – ολόκληρο, ανά 100gr

Λαβράκι

Τσιπούρα

Φαγκρί

Ροφός

Σερβίρονται με επιλογή ενός συνοδευτικού πιάτου

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Ρύζι με φακές και σπανάκι (V)

Πατάτες τηγανιτές (V)

Χόρτα σχάρας (V)

Πατάτες αντιναχτές με κόλιαντρο (A, N, D)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Κέικ πορτοκαλιού με παγωτό μαστίχα (G, E, N, D)

Μπακλαβάς με αμύγδαλα (G, N, D, A)

Σερβίρεται με αχλάδια στο κρασί

Τάρτα Σοκολάτας (G, D, E)

Με γεύση Κυπριακού καφέ, σερβίρετε με παγωτό βανίλια

Μαχαλεπί με τριαντάφυλλο

Γιαούρτι με καρύδια και μέλι (D, N)

Φρέσκα φρούτα

Διάφορα παγωτά (D)

A - Alcohol, **G** - Gluten, **N** - Nuts, **V** - Vegetarian, **D** - Dairy
E - Egg, **P** - Peanuts, **C** - Celery, **F** - Fish, **M** - Molluscs, **S** - Sulphur
Dioxide, **L** - Lupino, **Y** - Soy, **U** - Mustard, **K** - Sesame, **B** - Seafood