

The Minthis culinary team combines world-class food and drink in an atmospheric and incomparably beautiful setting. Schooled at the Alain Ducasse Training Centre, our chefs make the most of the natural bounty and herb garden at Minthis - hand-picked nuts and figs, honey from our own beehives - showcase a unique fusion of Cypriot flavours and Mediterranean classics with French accents. Head chef Marios Karayiannis selects only the freshest locally-grown, reared, fished and foraged ingredients to prepare elegant mouthwatering dishes.

MINTHIS

Please inform your waiter if you have a food allergy, intolerance or sensitivity to provide you the necessary information and assist you with choosing the products suitable for your needs

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας, δυσανεξίας ή ευαισθησίας έτσι ώστε να μπορούμε να σας παρέχουμε τις απαραίτητες πληροφορίες και να σας βοηθήσουμε στην επιλογή των κατάλληλων πιάτων.

MINTHIS

APPETISERS


Crunchy Halloumi - Τραγανό Χαλούμι 	€10
Crusted halloumi cheese served with freshly marinated cherry tomatoes Χαλούμι με κρούστα, σερβιρισμένο με μαριναρισμένα ντοματίνια	
Dim Sum - Κινέζικα Ζυμαρικά με Γέμιση	€10
Selection of vegetable, pork & seafood dumplings in bamboo steamer served with kimchi & honey sauce Ζυμαρικά με γέμιση από λαχανικά, χοιρινό και θαλασσινά μαγειρεμένα σε μπαμπού ατμού, σερβιρισμένα με σάλτσα από Κιμτσι και μέλι	
Octopus Mesogios - Χταπόδι Μεσογείος	€12
Thinly sliced octopus with olives, tomato, red onion & lemon Λεπτές φέτες χταποδιού σερβιρισμένο με ελιές, ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι και λεμόνι	
Baby Calamari - Καλαμαράκι	€12
Crispy fried baby calamari served with herb mayonnaise Τραγανό τηγανητό καλαμαράκι, σερβιρισμένο με μαγιονέζα από φρέσκα αρωματικά	
Prawns Tempura - Γαρίδες Τεμπούρα	€11
Prawns fried in crunchy tempura batter served with coriander & mango dipping sauce Τραγανές τηγανητές γαρίδες τεμπούρα, σερβιρισμένες με σάλτσα από κόλιανδρο και μάνγκο	

Vegetarian / Χορτοφαγικό 

Prices inclusive of vat and service charge / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και υπηρεσίες

ΜΙΝTHIS

SOUPS

Minthis Soup - Σούπα Minthis 

€7

Soup with pumpkin, peas & carrots, served with crispy pita

Σούπα από κολοκύθα, αρακά και καρότο, σερβιρισμένη με τραγανή πίτα

Soup of the Day - Σούπα της Ημέρας

€6

ΜΙΝTHIS

SALADS

- Falafel Salad - Σαλάτα Φαλάφελ ② €11
Rocket and spinach salad, with tomatoes & cucumber, served with chickpea patties, tahini, yoghurt & sesame seed dressing
Σαλάτα με ρόκα σπανάκι, ντομάτα και αγγούρι. Σερβιρισμένη με ρεβυθοκεφτέδες και σάλτσα από ταχίνι, γιαούρτι και σουσάμι
- Minthis Hills Salad - Σαλάτα Minthis ② €13
Tomato, cucumber, green pepper & onion topped with black olives, Greek feta cheese, capers & wheat rusks
Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά και κρεμμύδι ανακατεμένα με μαύρες ελιές, ελληνική φέτα, κάππαρη και παξιμάδια
- Quinoa & Prawns Salad - Σαλάτα Κινόα & Γαρίδες €14
Quinoa salad with fresh mixed herbs, sweet corn, cherry tomatoes, lemon marinated prawns served with biologic olive oil
Σαλάτα κινόα με φρέσκα ανάμεικτα αρωματικά, καλαμπόκι, ντοματίνια και μαριναρισμένες γαρίδες με λεμόνι. Σερβιρισμένα με βιολογικό ελαιόλαδο κρύας απόσταξης
- Grilled Chicken Salad - Σαλάτα Κοτόπουλο Σχάρας €12
Grilled chicken breast with gruyere cheese, green apple & chives served with mixed salad greens, creamy anchovy & parmesan dressing
Σαλάτα με κοτόπουλο σχάρας, τυρί γκρουγιέρ, πράσινο μήλο, σχοινόπρασο και ανάμεικτα σαλατικά. Συνοδεύεται με κρεμώδη σάλτσα από αντζούγια και παρμεζάνα

MINTHIS

PLATTERS TO SHARE

- Platter Of Premium Cheeses - Πιατέλα Τυριών 🌱 €17
Manouri, gorgonzola, pecorino tartufo, brie & grana padano served with bread sticks & red pepper chutney
Μανούρι, γκορκοντζόλα, σκληρό τυρί με τρούφα, μαλακό τυρί και σκληρό τυρί γκράνα παντάνο. Σερβίρονται με τραγάνα ψωμάκια και μαρμελάδα κόκκινης πιπεριάς
- Minthis Antipasti Platter - Πιατέλα Ορεκτικών Minthis €16
Halloumi, village sausage & smoked pork leg served with cherry tomatoes, marinated olives & crispy pitta bread
Χαλούμι, χωριάτικο λουκάνικο και καπνιστό χοιρομέρι, σερβιρισμένα με ντοματίνια, μαριναρισμένες ελιές και τραγανή πίτα

Vegetarian / Χορτοφαγικό 🌱

Prices inclusive of vat and service charge / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και υπηρεσίες

MINTHIS

SNACKS

Traditional Cyprus Halloumi - Παραδοσιακό Κυπριακό Χαλούμι 	€10
Grilled local halloumi in pitta bread with slices of tomato, cucumber & red onion Χαλούμι σχάρας στην πίτα με φέτες ντομάτας, αγγουριού και κόκκινου κρεμμυδιού	
Minthis Club Sandwich - Κλαμπ Σάντουιτς Minthis	€12
Focaccia club sandwich with grilled turkey, gruyere cheese, bacon & hard-boiled egg, lettuce & tomato served with mayonnaise sauce Τριπλό σάντουιτς από Ιταλικό ψωμί, με γαλόπουλα σχάρας, τυρί γκρουγιέρ, μπέικον, αυγό, μαρούλι και ντομάτα σερβιρισμένο με σάλτσα μαγιονέζας	
Honey Mustard Chicken Ciabatta - Τσιαπάτα με Κοτόπουλο	€12
Ciabatta bread with grilled chicken stripes marinated with honey & mustard, served with romaine lettuce, sun-dried tomato & rocket Ιταλικό ψωμί τσιαπάτα με λωρίδες κοτόπουλου σχάρας μαριναρισμένο με μέλι και μουστάρδα σερβιρισμένο με μαρούλι, λιαστή ντομάτα και ρόκα	
Mango Duck Wrap - Τορτίγια με Πάπια Μάνγκο	€13
Cumin tortilla with duck breast, cheddar cheese, onion & sour cream, served with mango dip Τορτίγια από κύμινο με στήθος πάπιας, τυρί τσένταρ, κρεμμύδι και ξινή κρέμα, σερβιρισμένη με σάλτσα από μάγκο	
Beef Steak Baguette - Μπαγκέτα με Βοδινό	€13
Beef strips with cheddar cheese, mushrooms & onions served on a white baguette with whole grain mustard & mayonnaise Λωρίδες από βοδινό με τυρί τσένταρ,μανιτάρια και κρεμμύδι σερβιρισμένα σε λευκή μπαγκέτα με μουστάρδα ολικής αλέσεως και μαγιονέζα	

All snacks are served with hand cut homemade fried potatoes
Όλα τα σνακς σερβίρονται με σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Vegetarian / Χορτοφαγικό 

Prices inclusive of vat and service charge / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και υπηρεσίες

MINTHIS

BURGERS

The Minthis Burger - Μπιφτέκι Minthis

€14

Homemade juicy beef patty topped with gruyere cheese, onion slices, tomato, lettuce, & pickled cucumber served in sesame brioche

Σπιτίσιο ζουμερό βοδινό μπιφτέκι με τυρί γκρουγιέρ, φέτες κρεμμυδιού, ντομάτα, μαρούλι και αγγουράκι τουρσί σερβιρισμένο σε ψωμάκι μπριός με σουσάμι

The Club Burger - Μπιφτέκι Κλαμπ

€17

Homemade juicy beef patty topped with gorgonzola cheese, fried egg, pancetta, lettuce, onion slices & tomato, served in sesame brioche

Σπιτίσιο ζουμερό βοδινό μπιφτέκι με τυρί γκοργκονζόλα, τηγανιτό αυγό, πανσέτα, μαρούλι, φέτες κρεμμυδιού και ντομάτα, σερβιρισμένο σε ψωμάκι μπριός με σουσάμι

All snacks are served with hand cut homemade fried potatoes
Όλα τα σνακ σερβίρονται με σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Vegetarian / Χορτοφαγικό 

Prices inclusive of vat and service charge / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και υπηρεσίες

ΜΙΝTHIS

PASTA

Spaghetti Pomodoro e Basilica - Σπαγγέτι με Ντομάτα και Βασιλικό ⑦ €11
Spaghetti with fresh tomato sauce scented with basil
Σπαγγέτι με φρέσκα σάλτσα ντομάτας και βασιλικού

Mediterranean Ravioli - Μεσογειακό Ραβιόλι ⑦ €13
Ravioli filled with haloumi, walnut & almond, served with mint pesto sauce
Ραβιόλι γεμιστό με καλούμι, καρύδι και αμύγδαλο, σερβιρισμένο με σάλτσα πέστο δυόσμου

Spaghetti Alle Vongole - Σπαγγέτι με Γυαλιστερές (βόνγκολε) €14
Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic, parsley & a hint of chilli flakes
Σπαγγέτι με γυαλιστερές, ντοματίνια, σκόρδο, μαϊντανό και μπούκοβο

Classic Carbonara - Κλασσική Καρμπονάρα €12
The classic Italian favorite: spaghetti with smoked pancetta, fresh cream, egg, parmesan & freshly crushed black pepper
Η κλασσική ιταλική προτίμηση: σπαγγέτι με καπνιστό μπέικον, φρέσκα κρέμα, αυγό, τυρί παρμεζάνα και φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι

MINTHIS

FROM THE SEA

- Prawns Pernod - Γαρίδες Περνόντ €21
Seared tiger prawns with Pernod, parsley, lemon & chilli flakes served on brown lentils with a wild rice warm salad
Γαρίδες με σάλτσα από Περνόντ, μαϊντανό, λεμόνι και τσίλι, σερβιρισμένες με ζεστή σαλάτα από φακές και άγριο ρύζι
- Crusted Salmon - Σολομός με Κρούστα €22
Roasted salmon steak with basil & tomato crust, artichoke hearts, confit tomatoes, served with creamy chives & dry sherry sauce with peas
Σολομός με κρούστα βασιλικού και ντομάτας, αγκινάρες, σιγοψημένες ντομάτες. Σερβιρισμένος με κρεμώδη σάλτσα σχοινόπρασου και ξηρό ισπανικό κρασί με αρακά
- Sea Bass - Λαβράκι €22
Oven baked sea bass with fennel, baby carrots & new potatoes, served with saffron aioli sauce
Λαβράκι στο φούρνο με φινόκιο, μικρά καρότα και μικρές πατάτες, σερβιρισμένο με σάλτσα από ελαιόλαδο, κρόκο Κοζάνης και σκόρδο

MINTHIS

FROM THE LAND

- Curry Chicken Kebab - Κοτόπουλο Σουβλάκι με Κάρυ €14
Chicken kebab marinated in curry spices, served with pita bread, mango chutney & coriander wild rice
Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά κάρυ, σερβιρισμένο σε πίτα, άγριο ρύζι με κόλιανδρο και μαρμελάδα μάγκο
- Crusted Duck - Πάπια με Κρούστα €17
Pepper crusted duck breast with vegetables, baby potatoes, onion jam & foie gras, served with Port wine sauce
Στήθος πάπιας με κρούστα πιπεριού σερβιρισμένο με λαχανικά, μικρές πατάτες μαρμέλαδα κρεμμυδιού, συκώτι χήνας και σάλτσα κρασιού Πόρτ
- Med Lamb Shank - Κότσι Αρνιού €22
Slow-roasted marinated lamb shank served with Mediterranean potato puree, olives & spring onions
Μαριναρισμένο αρνίσιο κότσι σερβιρισμένο με πουρέ μεσογειακής πατάτας, ελιές και φρέσκο κρεμμυδάκι
- Rib Eye Tarragon 300g - Βοδινή Σπαλομπριζόλα 300γρ €27
Angus rib eye steak cooked on the grill accompanied with hand cut potatoes, roasted vegetables & aromatic tarragon/grainy mustard sauce
Βοδινή σπαλομπριζόλα στη σχάρα, σερβιρισμένη με σπιτικές τηγανιτές πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα μουστάρδας αρωματισμένη με εστραγκόν
- Black Angus Beef Fillet 220g - Βοδινό Φιλέτο Άνγκους 220γρ €32
Fillet of black angus with roasted asparagus, slow roasted tomatoes, carrots, caramelized onions, slices of black truffle & accompanied by shallot & commandaria sauce
Βοδινό φιλέτο άνγκους σερβιρισμένο με σπαράγγια, σιγοψημένες ντομάτες, καρότα καραμελωμένα κρεμμύδια και φέτες μαύρης τρούφας.
Συνοδεύεται με σάλτσα από κρεμμυδάκι και κουμανδάρια

Vegetarian / Χορτοφαγικό 

Prices inclusive of vat and service charge / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και υπηρεσίες

MINTHIS

DESSERT

<p>Peanut Chocolate Cake - Κέικ Σοκολάτας και Φιστικιού Peanut chocolate cake with caramelized peanuts, biscuit crumble & vanilla ice cream Κέικ σοκολάτας με καραμελωμένα φιστίκια σερβιρισμένο με θρυμματισμένο μπισκότο και παγωτό βανίλιας</p>	€7
<p>Baked Cheesecake - Τσίζκεικ Φούρνου Baked cheese cake with raspberry-mint sorbet Κέικ με στρώση από τυρί κρέμα με βατόμουρο και δυόσμο σορμπέ</p>	€7
<p>Apple Pie - Μπλόπιτα Granny smith apples, raisins, almonds & cinnamon, served with almond ice cream Μπλόπιτα από πράσινα μήλα με σταφίδες, αμύγδαλα και κανέλα. Σερβίρεται με παγωτό αμυγδάλου</p>	€7
<p>Sweet Minthis Nest - Γλυκιά Φωλιά Minthis Homemade carob ice cream enclosed in a chocolate nest, served with hot chocolate sauce Σοκολατένια φωλιά με γέμιση από παγωτό χαρούπι σερβιρισμένη με ζεστή σοκολάτα</p>	€8
<p>Dessert of the Day - Γλυκό της ημέρας</p>	€6
<p>Three Scoops of Homemade Ice Cream - Τρεις Μπάλες Σπιτίσιου Παγωτού</p>	€5