


MINTHIS

BRUNCH

AVAILABLE DAILY FROM 08:00 - 11.30

EGGS & OMELETTE

Minthis Omelette - Ομελέτα Minthis     9

Choose egg-white or egg-yolk and any 3 of the below ingredients:

Ham, cheese, tomato, peppers, mushroom, bacon, onion

Επιλέξτε ομελέτα με ασπράδια αυγού μόνο ή ολόκληρα αυγά και τρία από τα πιο κάτω υλικά:

Χαμ, τυρί, ντομάτα, πιπέρια, μανιτάρι, μπέικον, κρεμμύδι

Eggs and Bacon - Αυγά και Μπέικον   7

Two fried eggs on toast with crispy bacon and juicy cherry tomatoes

Δυο τηγανιτά αυγά σε φρυγανισμένο ψωμί, τραγανό μπέικον και ζουμερά ντοματίνια

Poached Eggs - Αυγά Ποσέ     10

Two poached eggs with steamed spinach on a freshly baked multigrain ciabatta. Add feta cheese or avocado for a decadent twist

Δυο αυγά ποσέ, με σπανάκι πάνω σε φρέσκο πολύσπορο ψωμί τσαπάτα. Προσθέστε φέτα ή αβοκάντο κατ' επιλογή

Scrambled Eggs - Χτυπητά Αυγά     10

Scrambled eggs and smoked salmon on toast

Αυγά σκραμπλ και καπνιστός σολομός σε φρυγανισμένο ψωμί

Eggs Benedict - Αυγά Μπενεντίκτ     10

Two poached eggs and asparagus on toast, served with smoked pork or smoked salmon and Hollandaise sauce

Δυο αυγά ποσέ και σπαράγγια σε φρυγανισμένο ψωμί.

Επιλέξτε με καπνιστό χοιρινό ή καπνιστό σολομό. Συνοδεύονται με σάλτσα Ολαντέζ

AMERICAN PANCAKES & WAFFLES

Pancakes or Waffles - Τηγανίτες ή Βαφλες     7

Maple syrup or Nutella all accompanied by crushed biscuit and fresh seasonal fruit

Επιλέξτε τηγανίτες ή βάφλες, σιρόπι σφενδάμου ή κρέμα φουντουκιού και κακάο.

Σερβίρονται με θρυμματισμένο μπισκότο και φρέσκα εποχιακά φρούτα

BREAKFAST BOWLS

Muesli or Granola with Yoghurt and Wild Berries    6

Μούσλι ή βρώμη με γιαούρτι και άγρια μούρα

Fresh Seasonal Fruits 7

Πιάτο με φρέσκα εποχιακά φρούτα

Yoghurt, Minthis Honey and Walnuts   6

Γιαούρτι, μέλι της περιοχής μας και καρύδια

PASTRIES

Freshly Baked Pastries - Φρεσκοψημένα σφολιατοειδή    5

Butter Croissant, Chocolate Croissant and Danish (Two Each)

Κρουασάν βουτύρου, κρουασάν σοκολάτας και Δανέζικα

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

All prices quoted are in Euro's (€) / Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ

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 μπορέσουμε να σας παρέχουμε τις απαραίτητες πληροφορίες και να σας βοηθήσουμε στην επιλογή των κατάλληλων πιάτων.

MINTHIS

À LA CARTE

AVAILABLE MONDAY- SATURDAY FROM 12:30 - 17:00

APPETIZERS

Sesame Crust Halloumi - Χαλλούμι με Σουσάμι και Κρούστα  11

Traditional cheese from Galataria Village in the Pafos District, rolled in sesame and Panko breadcrumbs and served with homemade honey from our resort beehives

Παραδοσιακό χαλλούμι από την Γαλαταριά, παναρισμένο σε τραγανή κρούστα με σουσάμι. Σερβίρεται με μέλι δικής μας παραγωγής

Traditional Hiromeri - Παραδοσιακό Χοιρομέρι  13

A traditional smoked Cypriot Ham from Pitsilia region served on a bed of baby rucola with mixed wild berries

Καπνιστό Κυπριακό χοιρομέρι Πιτσιλιάς. Σερβίρεται πάνω σε φύλλα μικρής ρόκας και με ανάμεικτα άγρια μούρα

Crispy Calamari and Prawns- Τραγανό Καλαμάρι και Γαρίδες  14

Locally sourced deep fried baby squid and prawns with a garlic and fresh lemon dressing

Τηγανιτά καλαμαράκια και γαρίδες με ντρέσιγκ σκόρδο/λεμόνι

FRESH SALADS

Minthis Salad - Σαλάτα Minthis  13

Locally grown tomato, cucumber, onion, green pepper, black olives and capers with barley rusk, oregano, Cyprus organic extra virgin olive-oil and Feta cheese P.D.O

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπέρια, μαύρες ελιές, κάπαρη, κριθαρένιο παξιμάδι, Κυπριακό εξτρα παρθένο ελαιόλαδο και Π.Ο.Π τυρί φέτα

Quinoa Salad - Σαλάτα με Κινόα  13

Organic duo quinoa, baby spinach, sliced ripe avocado, juicy cherry tomatoes, chia seeds, walnuts and a cranberry vinaigrette

Κινόα, σπανάκι, αβοκάντο, ντοματίνια, σπόροι τσια, καρύδια και βινεγκρέτ με κράνμπερις

SOUPS

Soup of The Day - Σούπα της Ημέρας 7

Fresh soup of the day made from the finest locally sourced ingredients

Σούπα της ημέρας μαγειρεμένη με εκλεκτά τοπικά υλικά

PASTA

Spaghetti Al Pomodoro - Σπαγγέτι με Ντομάτα  13

Spaghetti with homemade tomato sauce and fresh basil leaves from our herb garden topped with Parmigiano Reggiano

Σπαγγέτι με σπιτική σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό από τον δικό μας βοτανόκηπο και παρμεζάνα

Mushroom Risotto - Ριζότο με Μανιτάρια Πορτσίνι 13

Vegan risotto with arborio rice and porcini mushroom

Χορτοφαγικό ριζότο με ρύζι αρμπόριο και μανιτάρια πορτσίνι

MAIN COURSES

Pan Seared Sea Bass Fillet - Λαβράκι Σωτέ  25

Fresh fillet of Sea Bass from the Mediterranean with a lemon butter and herb sauce served with warm organic duo quinoa and sautéed spinach

Φρέσκο λαβράκι με σάλτσα λεμόνι/βούτυρο, ζεστή οργανική δίχρωμη κινόα και σοταρισμένο σπανάκι

Black Angus Ribeye 400 g - Σπαλομπριζόλα Μόσχου Άνγκους 400γρ 33

Irish Black Angus bone-in beef ribeye steak

Σπαλομπριζόλα Ιρλανδέζικου μόσχου Άνγκους με κόκαλο

Chicken Souvlaki - Κοτόπουλο Σουβλάκι  15

Local farm-reared Chicken breast marinated with wild mountain oregano. Served with tzatziki, pita bread, salad and homemade hand cut French fries

Στήθος από κοτόπουλο μαριναρισμένο με άγρια ρίγανη της περιοχής μας, τζατζίκι, πίτα, σαλάτα και σπιτικές τηγανιτές πατάτες

THE SAUCES  3 each

Béarnaise - Μπεαρνέζ
Creamy Black Peppercorn - Πιπεράτν
Mushroom - Μανιταριών

FROM THE MARKET  4 each

Roasted skin potatoes - Ψητές Πατάτες με Φλούδα
Hand cut French Fries - Σπιτικά Τσίπς
Steamed or grilled vegetables - Λαχανικά στον Ατμό ή Σχάρας
Sautéed spinach - Σωτέ Σπανάκι
Buttered basmati rice - Ρύζι Μπασμάτι με Βούτυρο

DESSERT

Crushed millefeuille - Μιλφείγ  8

Flaky light pastry with creme patisserie, strawberries* and vanilla ice cream

Μιλφείγ σπασμένο, με κρεμά πατισερί, φράουλες* και παγωτό βανίλια

*Strawberries are seasonal

*Οι φράουλες είναι διαθέσιμες ανάλογα με την εποχή

Sweet Minthis Nest - Γλυκιά Φωλιά Minthis  9

Decadent homemade carob ice-cream enclosed in a hand-made chocolate case, served with a warm chocolate sauce

Σοκολατένια φωλιά με γέμιση από παγωτό χαρούπι σερβιρισμένη με ζεστή σως σοκολάτας

Ice Cream - Παγωτό  3

Scoop of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate, pistachio)

Μπάλα παγωτού (βανίλια, φράουλα, σοκολάτα, φιστίκι Αιγίνης)

Vegetarian / Χορτοφαγικό 

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

All prices quoted are in Euro's (€) / Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ

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 μπορέσουμε να σας παρέχουμε τις απαραίτητες πληροφορίες και να σας βοηθήσουμε στην επιλογή των κατάλληλων πιάτων.

ALLERGEN INFORMATION

Dishes in our menu may contain allergens and are indicated below

Στα πιάτα μας πιθανόν να υπάρχουν αλλεργιογόνα συστατικά τα οποία αναφέρονται πιο κάτω και δίπλα από την ονομασία του κάθε πιάτου

Gluten Γλουτένη	Ⓞ/Ⓞ
Crustaceans Οστρακοειδή	Ⓒ/Ⓞ
Eggs Αυγά	ⓔ/ⓐ
Fish Ψάρια	ⓕ/ⓓ
Peanuts Αράπικα Φιστίκια	Ⓟ/Ⓞ
Soy Σόγια	Ⓢⓐ/Ⓢⓔ
Dairy Γαλακτοκομικά	ⓓ/Ⓞ
Nuts Καρποί με κέλυφος	Ⓝ/Ⓚ
Celery Σέλινο	Ⓒ/Ⓢ
Mustard Μουστάρδα(Σινάπι)	ⓓ/ⓓ
Sesame Σουσάμι	Ⓢ/Ⓢ
Sulphites Θειώδη	Ⓢ/ⓔ
Lupin Λούπινο	Ⓛ/ⓐ
Molluscs Μαλάκια	ⓓⓐ/ⓓⓐ