












MINTHIS

À LA CARTE MENU

APPETIZERS

- Zucchini Fritters - Κολοκυθοκεφτέδες      10
Served with dill yoghurt dressing
Συνοδεύονται με ντρέσινγκ άνηθο/γιαούρτι
- Halloumi Sticks - Χαλούμι      11
Traditional cheese from Galataria village, drizzled with Minthis thyme honey
Παραδοσιακό χαλούμι από τη Γαλαταριά, ραντισμένο με θυμαρίσιο μέλι δικής μας παραγωγής
- Cretan Dacos - Κρητικό παξιμάδι    12
Whole wheat rusk topped with fresh grated tomato, Cretan Feta cheese, oregano and Cypriot extra virgin olive-oil
Παξιμάδι ολικής αλέσεως με φρέσκια τριμμένη ντομάτα, Κρητική φέτα, ρίγανη και κυπριακό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Prawn and Smoked Salmon Tartare - Γαρίδες και καπνιστός σολομός ταρτάρ      14
Served on Melba toast, mixed greens, zesty lemon and capers
Σερβίρεται πάνω σε φρυγανιά, ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, λεμόνι και κάπαρη

FRESH SALADS

- Quinoa Salad - Σαλάτα με κινόα     13
Organic duo quinoa, mixed greens, baby spinach, green apple, walnuts and dry cranberries served with maple and mustard dressing
Οργανική δίχρωμη κινόα, ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, σπανάκι, πράσινο μήλο, καρύδια και ξηρά κράνμπερις, με ντρέσιγκ σφενδάμου και μουστάρδας
- Minthis Salad - Σαλάτα Minthis   13
Locally grown tomato, cucumber, red onion, green pepper, black olives, capers with Greek Feta cheese P.D.O, Minthis wild oregano and Cyprus organic extra virgin olive-oil
Ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, Ελληνική φέτα Π.Ο.Π, άγρια ρίγανη της περιοχής μας και κυπριακό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Roasted Chicken Salad - Σαλάτα με κοτόπουλο    14
Pesto marinated local corn-fed chicken fillet, fresh local mixed greens, cucumber, cherry tomatoes, red onion and avocado served with fresh basil dressing
Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με πέστο, ανάμεικτο μαρούλι, ντοματίνια, κόκκινο κρεμμύδι και αβοκάντο με ντρέσιγκ φρέσκου βασιλικού
- Thalassa Salad - Σαλάτα θάλασσα    15
Marinated prawns, fresh local mixed greens, sliced cucumber, radish and spring onion served with zesty dill-lime vinaigrette
Μαριναρισμένες γαρίδες, ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, αγγούρι, ραπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι και βινεγκρέτ άνηθου και μοσχολέμονου

SOUPS

Soup of the Day - Σούπα της ημέρας

7

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

Σούπα της ημέρας με εκλεκτά τοπικά υλικά

SHARING PLATTER

Minthis Antipasti Platter – Πιατέλα ορεκτικών

G/Γ D/Γ S/Θ S/Σ N/Κ

22

Our finest selection of Cypriot and Greek Cheeses P.D.O and Italian Charcuteries P.D.O. served with walnuts, marinated mushrooms, Kalamata Olives with fresh Mediterranean herbs and delicious sticky onion marmalade

Επιλεγμένα Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Κυπριακά και Ελληνικά τυριά και Ιταλικά αλλαντικά, σερβιρισμένα με καρύδια, μαριναρισμένα μανιτάρια, ελιές Καλαμάτας και μαρμελάδα κρεμμυδιού

PASTA

Spaghetti ai Pomodorini - Σπαγγέτι με ντοματίνια

E/A G/Γ D/Γ

13

Garlic and cherry tomatoes sautéed in extra virgin olive-oil, topped with fresh basil leaves and Parmigiano Reggiano P.D.O.

Σπαγγέτι με σοταρισμένο σκόρδο και ντοματίνια σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο βασιλικό και παρμεζάνα

Ravioli With Tomato and Aubergine - Ραβιόλι με ντομάτα και μελιτζάνα

E/A G/Γ D/Γ S/Θ

13

Served in tomato-cream sauce, topped with Parmigiano Reggiano P.D.O.

Ραβιόλι με ντομάτα, μελιτζάνα και παρμεζάνα

Chinese Noodles with Beef - Κινέζικα νουντλς με βοδινό

G/Γ S/Θ E/A S/Σ

13

Sweet soy sauce, green onion and sesame seeds

Κινέζικα νουντλς με βοδινό, γλυκιά σάλτσα σόγιας, φρέσκο κρεμμυδάκι και σουσάμι

Penne Con Gamberi - Πέννες με γαρίδες

G/Γ F/Ψ E/A

15

Prawns and penne pasta sautéed with extra-virgin olive-oil spring onion, cherry tomatoes, crushed black peppercorn and Xinisteri wine

Πέννες με γαρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια, σπαστό μαύρο πιπέρι και κρασί Ξινιστέρι

*We serve only authentic Italian pasta Setaro







FROM THE LAND

- 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
- Pan Seared Duck Breast - Στήθος Πάπιας Σωτέ   19
Cranberry-Port wine sauce, baby potatoes and roasted seasonal vegetables
Στήθος πάπιας με σάλτσα από κράνμπερις και κρασί Πορτ , μικρές πατάτες και ψητά λαχανικά
- Pork Tenderloin - Χοιρινό Ψαρονέφρι    22
Pork medallions in green peppercorn sauce, buttered basmati rice and steamed seasonal vegetables
Χοιρινό ψαρονέφρι σε σάλτσα με πράσινους κόκκους πιπεριού, ρύζι μπασμάτι, και εποχικά λαχανικά στον ατμό
- Herb Crusted Rack of Lamb - Αρνίσια παϊδάκια     26
Roasted Welsh lamb, mashed potato, glazed carrots and garlic-rosemary sauce
Αρνίσια παϊδάκια καρέ Ουαλίας με κρούστα βοτάνων, πουρές πατάτας, καρότα και σάλτσα σκόρδο με δενδρολίβανο
- Porterhouse Steak 450-550 g - Κόντρα φιλέτο Ιρλανδέζικου μόσχου Άγκους  36
Irish Black Angus beef steak, jacket potato and grilled vegetables
Κόντρα φιλέτο Ιρλανδέζικου μόσχου Άγκους, ψητή πατάτα με την φλούδα και λαχανικά σχάρας

THE SAUCES

- Béarnaise - Μπεαρνέζ     3 each
Creamy Black Peppercorn - Πιπεράτη   
Mushroom - Μανιταριών   

FROM THE MARKET

- Roasted skin potatoes - Ψητές πατάτες με φλούδα  4 each
Steamed baby potatoes - Πατάτες στον ατμό 
Mashed potatoes - Πουρές πατάτας 
Hand cut french fries - Σπιτικά τσίπς
Steamed or roasted or grilled vegetables - Λαχανικά στον ατμό, ή ψητά ή σχάρας 
Seasonal side salad - Εποχιακή σαλάτα
Buttered basmati rice - Ρύζι μπασμάτι με βούτυρο 
Warm organic quinoa - Ζεστή οργανική κινόα 

FROM THE SEA

Black Tiger King Prawns - Γαρίδες Black Tiger   25

Grilled king prawns, buttered basmati rice and steamed seasonal vegetables served with olive-lemon dressing

Γαρίδες στη σχάρα, ρύζι μπασμάτι, λαχανικά εποχής στον ατμό και ντρέσιγκ λαδολέμονο

Fresh Seafood of the Day - Φρέσκα θαλασσινά της ημέρας   

Please ask a waiter for the dish of the day

Παρακαλώ απευθυνθείτε στους συναδέλφους του εστιατορίου

DESSERT

Chocolate Caramel Cake - Κέικ σοκολάτα και καραμέλα    8

Chocolate layered with thick and rich milky frosting and caramelized pears

Κέικ σοκολάτας με πλούσια επικάλυψη με γάλα και καραμελωμένο αχλάδι

Apple Crumble Cake - Κραμπλ μήλου    8

Apple crumble cake loaded with warm cinnamon apples and extra crumb topping, served warm with a scoop of vanilla ice cream

Κραμπλ μήλου με κανέλα. Σερβίρεται ζεστό με μια μπάλα παγωτό βανίλια

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

Fruit Platter - Πιατέλα φρούτων 11

Fresh seasonal fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής

Ice Cream - Παγωτό     3

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

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

ALLERGEN INFORMATION

Dishes in our menu may contain allergens as 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	G/Γ	Nuts Καρποί με κέλυφος	N/K
Crustaceans Οστρακοειδή	C/O	Celery Σέλινο	C/Σ
Eggs Αυγά	E/A	Mustard Μουστάρδα(Σινάπι)	M/M
Fish Ψάρια	F/Ψ	Sesame Σουσάμι	S/Σ
Peanuts Αράπικα Φιστίκια	P/Φ	Sulphites Θειώδη	S/Θ
Soy Σόγια	So/Σο	Lupin Λούπινο	L/Λ
Dairy Γαλακτοκομικά	D/Γ	Molluscs Μαλάκια	Mo/Mo
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.

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.