

*The Minthis culinary team combines world-class food and drink in an atmospheric and incomparably beautiful setting. 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. Head chef Tolis Kravaris 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 μπορέσουμε να σας βοηθήσουμε στην επιλογή των κατάλληλων πιάτων.

# ΜΙΝTHIS

## APPETIZERS

Roasted Vegetables - Ψητά λαχανικά  11

Roasted vegetables served with rocket leaves, spicy olive oil and balsamic vinegar of Modena

Ψητά λαχανικά σάρας σερβιρισμένα με φύλλα ρόκας, πικάντικο ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι Μόντενας

Crusted Halloumi - Παναρισμένο Χαλλούμι     11

Crusted halloumi cheese served with spicy tomato jam

Χαλούμι παναρισμένο σε τραγανή κρούστα, σερβιρισμένο με πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας

Hummus And Smoked Fish - Διλογία Χούμους  12

Two coloured hummus with spinach and beetroot served with smoked fish and truffle oil

Διλογία χούμους από παντζάρι και σπανάκι, σερβιρισμένο με καπνιστό ψάρι και λάδι τρούφας

Maki Rolls Quinoa - Μάκι Ρολ με Κινόα  10

Maki rolls with quinoa, avocado, crispy bacon and mayonnaise, served with sweet and sour sauce

Μάκι ρολ με κινόα, αβοκάντο, τραγανό μπέικον, μαγιονέζα και σάλτσα γλυκόξινη

Minthis Chicken - Κοτόπουλο Minthis   11

Minced chicken, coloured peppers, peanuts, fresh coriander and chilli served with aromatic mint yoghurt

Κοτόπουλο ψιλοκομμένο με πολύχρωμες πιπεριές, φιστίκια, φρέσκο κόλιανδρο και τσίλι σερβιρισμένο με αρωματικό γιαούρτι δυόσμου

## MINTHIS

Aubergine rolls - Ρολάκια Μελιτζάνας	9
Aubergine rolls filled with minced meat in tomato sauce and gratinated with parmesan cheese	
Ρολάκια μελιτζάνας γεμισμένα με αρωματικό κιμά, σε σάλτσα ντομάτας, γκρατιναρισμένα με παρμεζάνα	

## SOUPS











Soup of the Day - Σούπα της Ημέρας	6
------------------------------------	---

## PLATTERS TO SHARE

Antipasti Platter - Πιατέλα Ορεκτικών	19
Selected P.D.O (Protected Designation of Origin) chesses and charcuteries, served with marinated olives, bread sticks and dry fruits	
Επιλεγμένα Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) τυριά και αλλαντικά, σερβιρισμένα με μαριναρισμένες ελιές, κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα	

# MINTHIS

## SALADS

- Minthis Salad - Σαλάτα Minthis   13  
Tomato, cucumber, onion, green pepper, olives, capers, carob rusks, oregano, virgin olive oil and Cretan xinomizithra cheese  
Σαλάτα με ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπέρια πράσινη, ελιές, κάπαρη, τραγάνα κρουτόνς με χαρούπι, ρίγανη, παρθένο ελαιόλαδο και ξινομυζήθρα Κρήτης
- Mixed Greens And Manouri Salad - Μικτή Σαλάτα με Μανούρι    11  
Mixed greens, marinated zucchini, carrot, cherry tomatoes, sweet corn, grilled manouri cheese served with honey Dijon mustard vinaigrette  
Τρυφερά σαλατικά με μαριναρισμένο κολοκύθι, καρότο, τοματίνια, καλαμπόκι, ψητό μανούρι και βινεγκρέτ μελιού με μουστάρδα Ντιζόν
- Quinoa & Halloumi Salad - Σαλάτα με Χαλλούμι και Κινόα   13  
Two colored biologic quinoa, roasted vegetables, chives, olive oil and grilled halloumi  
Κινόα δίχρωμη βιολογική με ψητά λαχανικά, σχοινόπρασο, ελαιόλαδο και καλούμι σχάρας
- Chicken Salad - Σαλάτα Κοτόπουλο    13  
Iceberg and romaine lettuce, chicken, crispy bacon, aromatic croutons and flakes of smoked graviera, served with classic Caesar's sauce  
Καπνιστός σολομός, μαριναρισμένες γαρίδες με μοσχολέμονο, ανάμεικτα λαχανικά και μαριναρισμένα φύκια με σουσάμι. Σερβίρεται με βινεγκρέτ απο λεμονόχορτο και σπασμέλαιο

# ΜΙΝTHIS

Spinach & Smoked Salmon Salad - Σαλάτα Σολομού  14

Spinach, iceberg, smoked salmon, radishes, dill, spring onion, cucumber and avocado, served with lime vinaigrette

Σπανάκι και άισμπεργκ με καπνιστό σολομό, ραπανάκια, άνηθο, φρέσκο κρεμμύδι, αγγούρι, αβοκάντο και βινεγκρέτ με μοσχολέμονο



Rocket & Araki Salad - Σαλάτα με Ρόκα και Απάκι  12

Rocket leaves, cranberries, fennel, Cretan smoked pork and flakes of graviera cheese, served with cranberries vinaigrette

Ρόκα με κράνμπερις, φινόκιο, καπνιστό χοιρινό (Απάκι) Κρητικό, φλοίδες από γραβιέρα και βινεγκρέτ με κράνμπερις

# MINTHIS

## PASTA FRESCA & RISOTTI

- Risotto Ai Funghi - Ριζότο Μανιταριών  11  
Risotto with wild mushrooms, truffle oil and flakes of Greek cheese graviera  
Ριζότο με άγρια μανιτάρια, λάδι τρούφας και φλοίδες από γραβιέρα
- Risotto Al Pesto Spinaci E Pollo - Ριζότο με Πέστο Σπανακι και Κοτόπουλο  12  
Risotto with spinach pesto served with crispy chicken fillet  
Ριζότο με πέστο από σπανάκι, σερβιρισμένο με τραγανό φιλέτο κοτόπουλου
- Pappardelle Pomodoro E Basilica - Παπαρδέλες Ντομάτας και Βασιλικού  10  
Pappardelle with tomato sauce and fresh basil  
Παπαρδέλες με σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό
- Spaghetti al verde - Σπαγγέτι με Πέστο Ρόκας   12  
Spaghetti with rocket pesto, tomato, feta cheese and poppy seeds  
Σπαγγέτι με πέστο ρόκας, τομάτα, φέτα και παπαρουνόσπορο
- Neri Tagliolini - Μαύρο Ταλιολίνι   10  
Black tagliolini with prawns, ginger, garlic and chilli  
Μαύρο ταλιολίνι με γαρίδες, πιπερόριζα, σκόρδο και τσίλι
- Penne con pezzetini vitello - Πένε με Φιλετίνια από Μοσχάρι   14  
Penne with beef fillet, caramelized onions and traditional anari cheese  
Πένε με φιλετίνια από μοσχάρι, καραμελωμένα κρεμμύδια και παραδοσιακό τυρί αναρή

# MINTHIS

## FROM THE SEA

Grilled Salmon - Σολομός Σχάρας 20

Grilled salmon with green pepper, cucumber, avocado, green olives and coriander, served with basmati rice mixed with carrot

Σολομός σχάρας με πράσινη πιπεριά, αγγούρι, αβοκάντο, πράσινες ελιές και κόλιανδρο. Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι αναμειγμένο με καρότο

Sea Bass - Λαβράκι 21


Sea bass in spicy sauce with coconut milk, aromatic herbs and chilli served with noodles

Λαβράκι σε πικάντικη σάλτσα με γάλα καρύδας, αρωματικά βότανα και τσίλι σερβιρισμένο με νουντλς



# MINTHIS

## FROM THE LAND

- Tagliata Di Manzo - Ταλιάτα Μόσχου 22  
Beef steak tagliata with truffle oil and pink Himalayan salt, served with spicy baby potatoes  
Ταλιάτα μόσχου σάχαρς, με λάδι τρούφας και ροζ αλάτι Ιμαλαίων, σερβιρισμένη με μικρές πικάντικες πατάτες
- Beef Chimichurri - Μοσχάρι Τσιμιτσούρι 21  
Grilled beef fillets with chimichurri sauce and jacket potato  
Φιλετάκια μόσχου σάχαρς με σάλτσα τσιμιτσούρι και ψητή πατάτα
- Bon Fillet - Μοσχαρίσιο Φιλέτο  33  
Beef fillet with herbed butter, served with roasted vegetables  
Φιλέτο μόσχου σάχαρς, με αρωματικό βούτυρο, σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά
- Grilled Chicken Basil & Lime - Κοτόπουλο Σάχαρς με Βασιλικό και Μοσχολέμονο 15  
Fillet of Black Angus, au gratin potatoes, baby vegetables, wild mushroom ragout with rosemary and roasted shallots  
Βοδινό φιλέτο Άνγκους, πατάτες με παρμεζάνα και κρέμα, μικρά λαχανικά, άγρια μανιτάρια με δενδρολίβανο και ψητά κρεμμυδάκια
- Black Angus, Prime Rib Eye 300g - Βοδινή Σπαλομπριζόλα Άνγκους 300γρ 35  
Grilled chicken fillet marinated in basil and lime, served with crispy vegetable sticks  
Κοτόπουλο φιλέτο σάχαρς, μαριναρισμένο σε βασιλικό και μοσχολέμονο, σερβιρισμένο με τραγανά στίκες λαχανικών

# ΜΙΝTHIS

Pork N' Roll - Χοιρινό Φιλέτο	17
Pork fillet medallions in lemon and capers sauce served with potato puree	
Χοιρινό φιλέτο σε σάλτσα από λεμονί και κάπαρη, σερβιρισμένο με πούρε πατάτας	
Lamb Shank Oregano - Ριγανάτο Κότσι Αρνιού	22
Slow cooked lamb shank with sauce of tomato, oregano and lemon, served with potato puree	
Κότσι αρνιού σιγομαγειρεμένο με σάλτσα τομάτας, ρίγανης και λεμονιού, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας	

# MINTHIS

## DESSERT

- Minthis Chocolate Soufflé - Σουφλέ Σοκολάτας Minthis   7  
Chocolate soufflé served with fresh cream  
Σουφλέ σοκολάτας, σερβιρισμένο με φρέσκια κρέμα
- Lemon Mousse - Μους Λεμονιού   7  
Lemon mousse served in meringue with plums and pistachios  
Μους λεμονιού, σερβιρισμένη σε μαρέγκα με δαμάσκηνα και φιστίκια Αιγίνης
- Crushed Millefeuille - Μιλφέιγ   7  
Millefeuille with patisserie cream and vanilla ice cream  
Μιλφέιγ σπασμένο, με κρεμά πατισερί και παγωτό βανίλια
- Sweet Minthis Nest - Γλυκιά Φωλιά Minthis  8  
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
- Dessert of the Day - Γλυκό της ημέρας 6

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGEN INFORMATION

Cereals containing gluten  
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

G/Γ

Crustaceans  
Καρκινοειδή (οστρακοειδή)

C/O

Eggs  
Αυγά

E/A

Fish  
Ψάρια

F/Ψ

Peanuts  
Αραχίδες (αράπικα Φιστίκια)

P/Φ

Soybeans  
Σόγια

So/Σο

Milk  
Γάλα

M/Γ

Nuts  
Καρποί με κέλυφος

N/Κ

Celery  
Σέλινο

C/Σ

Mustard  
Μουστάρδα(Σινάπι)

M/M

Sesame  
Σπασάμι

S/Σ

Sulphites  
Θειώδη

S/Θ

Lupin  
Λούπινο

L/Λ

Molluscs  
Μαλάκια

Mo/Μο