

Our food philosophy is about celebrating fresh local flavours, it is about enjoyment, health and enhancing the natural bounty cultivated from the land and found throughout the resort and surrounding villages. We blend the finest quality ingredients to recreate Mediterranean dishes with a modern Minthis twist.

Every dish has been carefully crafted so that it is consistent in authenticity using hand-picked nuts and figs, honey from our own beehives, herbs from the garden, fruit from the orchards and olives and olive oil from our groves – to create elegant mouth-watering dishes alive with flavour.

“Let food be thy medicine and medicine be thy food”.
Hippocrates

MINTHIS

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.

MINTHIS

APPETIZERS

COLD

Burrata Pugliese - Μοτσαρέλα Μπουράτα Απούλιας    12

Mozzarella P.D.O. and cream cheese bruschetta drizzled with Cypriot organic extra virgin olive-oil and topped with juicy cherry tomatoes, fresh rucola leaves and basil sauce

Π.Ο.Π μοτσαρέλα μπουράτα με φρυγανισμένο ψωμάκι, εξτρά παρθένο ελαιόλαδο, τοματίνια, φύλλα ρόκας και σάλτσα βασιλικού

Norwegian Smoked Salmon - Νορβηγικός Καπνιστός Σολομός  14

Norwegian smoked salmon served with selected garden greens, spring onion, capers and fresh lemon

Νορβηγικός καπνιστός σολομός σερβιρισμένος με επιλεγμένα πράσινα λαχανικά, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη και λεμόνι

Duck Liver Pâté - Πατέ Συκώτιου Πάπιας      13

Duck liver pâté served with crostini, cherry tomatoes, spring onion and pink grapefruit marmalade

Πατέ συκώτιου πάπιας σερβίρεται με μικρές φρυγανιές, τοματίνια, φρέσκο κρεμμυδάκι και μαρμελάδα από ροζ γκρέιπφρουτ

Prosciutto Di Parma - Προσούτο Πάρμας   14


Prosciutto P.D.O. aged 24 months served with baby rucola, Parmigiano Reggiano shavings and walnuts, drizzled with julienne sundried tomatoes and balsamic glaze from Modena

Π.Ο.Π Προσούτο Πάρμας εικοσιτετράμηννης ωρίμανσης, ρόκα, φλούδες παρμεζάνας, καρύδια, λιαστές ντομάτες και γλάσο βαλσάμικου Μόντενας

MINTHIS

APPETIZERS

HOT

Grilled Seasonal Vegetables - Λαχανικά Σχάρας  10

Served on a bed of baby rucola, with Cyprus organic extra virgin olive-oil and balsamic glaze from Modena

Σερβιρισμένα πάνω σε ρόκα, Κυπριακό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και γλάσο βαλσάμικου Μόντενας

Sesame Crust Halloumi - Χαλλούμι με Σουσάμι και Κρούστα    11

Traditional halloumi 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

Crispy Mediterranean Calamari - Τραγανό Καλαμάρι    11

Locally sourced baby squid, fried and served with fresh lemons

Τηγανιτά καλαμαράκια σερβιρισμένα με φρέσκο λεμόνι

MINTHIS

SOUPS

Soup of The Day - Σούπα της Ημέρας 6
Fresh soup of the day made from the finest locally sourced ingredients
Σούπα της ημέρας μαγειρεμένη με εκλεκτά τοπικά υλικά

SHARING PLATTERS

Minthis Antipasti - Πιατέλα Ορεκτικών     21
Our finest selection of Cypriot and Greek cheeses P.D.O. and Italian charcuteries P.D.O. with foraged mushrooms, herb marinated artichokes and Kalamata olives served with a delicious red onion marmalade
Επιλεγμένα Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Ελληνικά τυριά και Ιταλικά αλλαντικά, σερβιρισμένα με μανιτάρια, μαριναρισμένες αγκινάρες, ελιές Καλαμάτας και μαρμελάδα κόκκινου κρεμμυδιού

MINTHIS

FRESH SALADS

Minthis Salad - Σαλάτα Minthis    13

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

Σαλάτα με ψιλοκομμένες τομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, κριθαρένιο παξιμάδι, ρίγανη, Κυπριακό εξτρά παρθένο ελαιόλαδο και Π.Ο.Π. τυρί φέτα

Norwegian Smoked Salmon and Ripe Avocado  15
Νορβηγικός Καπνιστός Σολομός και Αβοκάντο

Crunchy mixed greens, cherry tomatoes and spring onion, seasoned with zesty lime vinaigrette

Ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, ντοματίνια, Νορβηγικός καπνιστός σολομός, φρέσκο κρεμμυδάκι και αβοκάντο. Σερβίρεται με βινεγκρετ μοσχολέμονου

Rucola Salad - Σαλάτα με Ρόκα    12

Sharp and juicy cranberries, sweet sundried tomatoes, crunchy pine kernels, shaved Parmigiano Reggiano P.D.O. drizzled with our homemade balsamic dressing

Φύλλα ρόκας, ζουμερά κράνμπερις, λιαστές ντομάτες, πινόλια, φλοίδες από παρμεζάνα και βινεγκρετ βαλσάμικου

Quinoa Salad - Σαλατα με Κινόα  12

Organic duo of quinoa served with mixed greens, sliced ripe avocado, juicy cherry tomatoes and sweet chilli vinaigrette

Οργανική δίχρωμη κινόα, ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, αβοκάντο, ντοματίνια και βινεγκρετ με γλυκό τσίλι

Chicken Salad - Σαλάτα με Κοτόπουλο      13

Free-range chicken fillet with fresh local mixed greens, baby rucola, fine cut celery and cherry tomatoes, topped with an organic poached egg and drizzled with our own recipe mustard mayonnaise dressing

Σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής σερβιρισμένο με ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, ρόκα, ψιλοκομμένο σέλινο και ντοματίνια. Σερβιρισμένη με αυγό ποσέ και την δικιά μας σως μουστάρδας μαγιονέζας

MINTHIS

SANDWICHES

- Cyprus Halloumi Sandwich - Σάντουιτς με Κυπριακό Χαλλούμι   10
Toasted pita bread with halloumi and tomato
Ζεστή πίτα με χαλλούμι και ντομάτα
- Vegetarian Baguette - Μπαγκέτα με λαχανικά   10
Baguette with fresh roasted vegetables with rucola and balsamic glaze
Μπαγκέτα με φρέσκα ψητά λαχανικά, ρόκα και γλάσο βαλσάμικου
- Beef Steak Ciabatta - Τσιαπάτα με μοσχάρι    14
Open ciabatta sandwich with mustard, caramelized onions and lettuce topped with melted cheddar cheese
Ανοικτό σάντουιτς με τσιαπάτα, μουστάρδα, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαρούλι και τυρί τσένταρ
- Roasted Chicken Ciabatta - Τσιαπάτα με Κοτόπουλο   12
Roasted chicken in multigrain ciabatta, with sundried tomato, cucumber, iceberg and pesto sauce
Ψητό κοτόπουλο σε πολύσπορο ψωμί τσιαπάτα, με λιαστή ντομάτα, αγγούρι, άιςμπεργκ και σάλτσα πέστο
- Salmon Wrap - Καπνιστός Σολομος σε Τορτίγια    13
Tortilla filled with Norwegian smoked salmon, cream dill cheese, iceberg lettuce and cucumber
Τορτίγια με Νορβηγικό καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα με άνηθο, μαρούλι άιςμπεργκ και αγγούρι
- Minthis Burger - Μπιφτέκι Minthis     16
Homemade juicy Black Angus beef patty, lettuce, tomato, caramelized onions and topped with a fried egg
Ζουμερό σπιτικό μπιφτέκι μόσχου Άγκους, με μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια και τηγανιτό αυγό

All served with hand cut French fries | Όλα σερβίρονται με σπιτικές τηγανιτές πατάτες

MINTHIS

PASTA

- Ravioli di Zucca - Ραβιόλια με Κολοκύθα     13
Fresh locally grown pumpkin wrapped ravioli with a creamy basil sauce and served with shaved Parmigiano Reggiano P.D.O.
Φρέσκα ραβιόλια σε κρεμώδη σάλτσα βασιλικού, σερβιρισμένα με φλοίδες Π.Ο.Π. παρμεζάνας
- Spaghetti Pomodoro e Basilico - Σπαγγετι Ντομάτα και Βασιλικό    11
Spaghetti with homemade tomato sauce and fresh basil leaves from our herb garden
Σπαγγέτι με σπιτική σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό από τον δικό μας βοτανόκηπο
- Spaghetti alle Vongole - Σπαγγέτι με Γυαλιστερές (βόνγκολε)    14
Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic, parsley and chilli flakes
Σπαγγέτι με γυαλιστερές, ντοματίνια, σκόρδο, μαϊντανό και νιφάδες πιπεριάς τσίλι

MINTHIS

FROM THE SEA

Prawns Xinisteri - Γαρίδες Ξυνιστέρι    22

Black Tiger prawns, onion, crushed black peppercorn, mushrooms, parsley and tomato with a local organic Xinisteri wine sauce. Served with buttered basmati rice and steamed seasonal vegetables

Γαρίδες με κρεμμύδι, μαύρο σπαστό πιπέρι,μανιτάρια, μαϊντανό και ντομάτα σε οργανικό τοπικό κρασί Ξυνιστέρι. Σερβίρονται με ρύζι μπασμάτι και λαχανικά εποχής στον ατμό

Pan Seared Salmon - Σολομός    22

Fresh Norwegian salmon with lemon-dill sauce, served with warm organic duo of quinoa and grilled vegetables

Φρέσκος Νορβηγικός σολομός με σάλτσα από λεμόνι και άνηθο. Σερβίρεται με ζεστή δίχρωμη κινόα και λαχανικά σχάρας

Grilled Sea Bass - Λαβράκι Πιπερόριζα   25

Fresh Mediterranean sea bass, served with baby potatoes and steamed seasonal vegetables

Φρέσκο λαβράκι σερβιρισμένο με μικρές πατάτες και λαχανικά εποχής στον ατμό

Choice of Sauce:

Asian soy and ginger sauce 
Mediterranean lemon and olive oil

Επιλογή σάλτσας:

Ασιατική σως σόγιας και πιπερόριζας 
Μεσογειακή λαδολέμονο

MINTHIS

FROM THE GRILL

Black Angus Fillet 250g - Μοσχαρίσιο Φιλέτο Άγκους 250γρ Irish Black Angus beef fillet steak Φιλέτο Ιρλανδέζικου μόσχου Άγκους	33
Black Angus Ribeye 400 g - Σπαλομπριζόλα Μόσχου Άγκους 400γρ Irish Black Angus bone-in beef ribeye steak Σπαλομπριζόλα Ιρλανδέζικου μόσχου άγκους με κόκαλο	33
Free-Range Blackened Chicken - Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής Local farm reared free-range Chicken marinated with our house herb and spice rub Κοτόπουλο χωρίς κόκαλο, μαριναρισμένο με μυρωδικά και βότανα της περιοχής μας.	15

FROM THE MARKET

Roasted skin potatoes - Ψητές πατάτες με φλούδα	3
Hand cut chips - σπιτικά τσίπς	3
Steamed or grilled vegetables - Λαχανικά στον ατμό ή σχάρας	3
Crunchy onion rings - Τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού	3

THE SAUCES

Béarnaise -Μπεαρνέζ	3
Creamy Black Peppercorn - Πιπεράτν	3
Mushroom - Μανιταριών	3

MINTHIS

FROM THE LAND

Sous-Vide Lamb Shank - Κότσι Αρνιού    22

Slow-cooked lamb shank, served with baby potatoes and sautéed spinach

Μαριναρισμένο κότσι αρνιού, σιγοψημένο σε κενό αέρος, σερβιρισμένο με μικρές πατάτες και σπανάκι

Grilled Lamb Chops - Αρνίσια Παϊδάκια Σχάρας 25

Grilled lamb chops marinated in garlic and rosemary, served with herbed baby potatoes and steamed seasonal vegetables

Αρνίσια παιδάκια στη σχάρα μαριναρισμένα με σκόρδο και δεντρολίβανο. Σερβίρονται με μικρές πατάτες και εποχιακά λαχανικά στον ατμό

Pork Souvlaki - Χοιρινό σουβλάκι   13

Char-grilled pork skewers, served with tzatziki, pita bread, salad and hand cut French fries

Χοιρινό σουβλάκι σε ξυλάκια. Σερβίρονται με τζατζίκι, πίτα, σαλάτα και σπιτικές τηγανιτές πατάτες

MINTHIS

DESSERT

Chocolat Fondant - Κέικ σοκολάτας	Ε/Α Μ/Γ Γ/Γ	7
Chocolate cake served with homemade vanilla ice-cream		
Κέικ σοκολάτας σερβιρισμένο με παγωτό βανίλιας		
Crushed millefeuille - Μιλφέιγ	Ε/Α Μ/Γ Γ/Γ	7
Flaky light pastry with creme patisserie and vanilla ice cream		
Μιλφέιγ σπασμένο, με κρεμά πατισερί και παγωτό βανίλια		
Minthis Nest - Φωλιά Minthis	Ε/Α Μ/Γ Γ/Γ	8
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		
New York Cheesecake - Τσιζκεικ Νέας Υόρκης	Ε/Α Μ/Γ Γ/Γ	7
Creamy New York baked cheesecake with wild berries coulis		
Τσιζκεικ τύπου Νέας Υόρκης σερβιρισμένο με σάλτσα άγριων μούρων		
Dessert of the Day - Γλυκό της ημέρας	Ε/Α Μ/Γ Γ/Γ Ν/Κ	7
Our Pastry Chef's suggestion of the day		
Η πρόταση της ημέρας από τον σεφ μας		
Ice Cream - Παγωτό	Μ/Γ	2
Scoop of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate, lemon)		
Μπάλα παγωτού (βανίλια, φράουλα, σοκολάτα, λεμόνι)		

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
Σησάμι

S/Σ

Sulphites
Θειώδη

S/Θ

Lupin
Λούπινο

L/Λ

Molluscs
Μαλάκια

Mo/Mo