

Lunch

13.00 for 13.30 hrs, served with a complimentary glass of Bucks Fizz on a Sunday.

**Price: 20 Euros per person for 3 courses.
All taxes included.**

Μεσημεριανό

13.00 με 13.30, σερβίρονται με ένα δωρεάν ποτήρι Bucks Fizz την Κυριακή.

**Τιμή: 20 ευρώ ανά άτομο για μενού 3 πιάτων
Όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται.**

Lunch Menu 1 Μεσημεριανό Μενού 1

Starter (choice of 3)

Chicken terrine Niçoise served with a pear, walnut and endive salad
or Roasted red pepper and tomato soup with a basil oil and garlic croutons (V)
or Grilled octopus on a fava bean puree

All served with homemade Cape 5 seed bread. (V)

Main (choice of 3)

Slow cooked pork shoulder in lemon, garlic and sage
or Seared salmon with caper and gherkin dressing
or Portobello mushroom stuffed with Gorgonzola, fresh thyme and topped with crispy onions (V)

Accompaniments:

Gratinéed potatoes (V)
Roasted root vegetables (V)
Wilted spinach (V)

Dessert (choice of 3)

Lemon meringue pie (V)
or Panna Cotta with a berry coulis and almond tuile (V)
or Chocolate roulade with vanilla bean ice cream (V)

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Ορεκτικά (επιλογή από 3)

Κοτόπουλο τερίνα Niçoise, σερβίρεται με αχλάδι, καρύδια και σαλάτα από αντίδια
ή Ψητό κόκκινο πιπέρι και ντοματόσουπα με έλαια βασιλικού και κρουτόν σκόρδου (X)
ή Ψητό χταπόδι σε πουρέ φάβας

Όλα σερβίρεται με σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (κέιπ). (X)

Κυρίως πιάτο (επιλογή από 3)

Σιγοψημένη χοιρινή ωμοπλάτη με λεμόνι, σκόρδο και φασκόμηλο
ή τσιγαρισμένος σολομός με κάππαρη και αγγουράκι τουρσί
ή Portobello μανιτάρια γεμιστά με Gorgonzola, φρέσκο θυμάρι και με τραγανά κρεμμύδια από πάνω
(X)

Συνοδευτικά

Πατάτες Gratinéed (X)
Ψητές ρίζες λαχανικών (X)
Τσιγαρισμένο σπανάκι (X)

Επιδόρπιο (επιλογή από 3)

Πίτα με Μαρέγκα Λεμονιού (X)
ή Πανακότα με σως μούρου και αμύγδαλο tuilé (X)
ή ρολό σοκολάτας με παγωτό βανίλια (X)

Lunch Menu 2 – Brunch Μεσημεριανό Μενού 2

Starter

Passion fruit yogurt pannacotta with a fruit platter (V)

Main

Smoked salmon, asparagus, scrambled egg, parmesan tartlet
Garlic mushrooms (V)
Roast cherry tomatoes (V)
Sauté potatoes (V)
Shakshuka (V)

Dessert

Carrot and walnut cake (V)
Herbed cheese scones (V)
Croissant (V)
Homemade Cape 5 seed bread (V)
Cheese and charcuterie

Ορεκτικό

Γιαούρτι Φρούτα του πάθους , Πανακότα με πιατέλα φρούτων (X)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Κύριο πιάτο

Καπνιστός σολωμός, σπαράγγια, χτυπητά αυγά, τάρτα παρμεζάνας
Μανιτάρια με σκόρδο (X)
Ψητά ντοματίνια (ή) (X)
Πατάτες Τσιγαριστές (X)
Αυγά με ντομάτα (Shakshuka) (X)

Επιδόρπιο

Κέικ με Καρότο και καρυδιά (X)
Πίτες με χόρτα και τυρί (X)
Κρουασάν (X)
Σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (κέιπ). (ή)
Τυριά και αλλαντικά

Lunch Menu 3 Μεσημεριανό Μενού 3

Starter

Salade Niçoise with fresh tuna
Served with homemade Cape 5 seed bread. (V)

Main

Grilled Seabass with fennel and citrus
Warm new potato salad (V)
Seasonal vegetables (V)

Dessert

Summer Pudding with vanilla ice-cream (V)

Ορεκτικά

Σαλάτα Niçoise με φρέσκο τόνο
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (κέιπ) (X)

Κυρίως πιάτο

Ψητό Λαβράκι με μάραθο και εσπεριδοειδή
Ζεστή πατατοσαλάτα (X)
Εποχιακά λαχανικά (X)

Επιδόρπιο

Καλοκαιρινή Πουτίγκα με παγωτό βανίλια (X)

Lunch Menu 4 Μεσημεριανό Μενού 4

Starter

Chilled roasted red pepper and tomato soup topped with fresh pesto (V)
Served with potato and rosemary focaccia (V)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Main

Moroccan lamb served with a sweet potato and aubergine stack
Hummus (V)
Wilted spinach (V)
Spiced carrot salad (V)

Dessert

Hazelnut pavlova topped with orange liqueur soaked nectarines (V)

Ορεκτικά

Κρύες ψητές κόκκινες πιπεριές και ντοματόσουπα
με φρέσκο πέστο από πάνω (X)
Σερβίρεται με πατάτες και ιταλικό ψωμάκι (focaccia) δενδρολίβανου (X)

Κυρίως πιάτο

Μαροκινό αρνάκι με γλυκοπατάτες και στοίβα από μελιτζάνες
Χούμους (X)
Τσιγαρισμένο σπανάκι (X)
Πικάντικη σαλάτα καρότου (X)

Επιδόρπιο

Ρανίονα φουντουκιού και από πάνω νεκταρίνια εμποτισμένα με λικέρ πορτοκάλι (X)

Lunch Menu 5

Μεσημεριανό Μενού 5

Starter

Parmesan tartlets with caramelized onions, roasted tomatoes and feta,
topped with homemade pesto
Served with homemade Cape 5 seed bread (V)

Main

Slow cooked leg of New Zealand lamb with mint and apple sauce
Roast potatoes (V)
Pea purée (V)
Honeyed carrots (V)

Dessert

New York cheesecake (V)

Ορεκτικά

Ταρτάκια παρμεζάνας με καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητή ντομάτα και φέτα,
με σπιτικό πέστο από πάνω
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (κέιπ) (X)

Κυρίως πιάτο

Σιγοψημένο αρνίσιο μπούτι Νέας Ζηλανδίας με δυόσμο και σάλτσα μήλου

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Ψητές πατάτες (X)
Πουρές αρακά (X)
Καρότα με επικάλυψη μελιού (X)

Επιδόρπιο
Cheesecake Νέας Υόρκης (X)

Lunch Menu 6

Μεσημεριανό Μενού 6

Starter

Classic Prawn and avocado cocktail
Served with homemade Cape 5 seed bread (V)

Main

Slow cooked beef in red wine and rosemary
Mustard mash (V)
Yorkshire pudding (V)

Dessert

Raspberry sherry trifle (V)

Ορεκτικά

Κλασικό κοκτέιλ γαρίδων και αβοκάντο
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (X)

Κύριο πιάτο

Σιγοψημένο βοδινό σε κόκκινο κρασί και δεντρολίβανο
Πουρές μουστάρδας (X)
Yorkshire πουτίγκα (X)

Επιδόρπιο

Κέικ Βατόμουρου με σέρυ (ισπανικό κρασί) (X)

Lunch Menu 7

Μεσημεριανό Μενού 7

Starter

Gazpacho soup (V)
Served with homemade Cape 5 seed bread (V)

Main

Roast pork loin with crackling
Creamed potatoes (V)
Glazed carrots (V)
Green beans (V)

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Dessert

Lemon ricotta tart served with poached pears in white wine (V)

Ορεκτικά

Газрacho κρύα σούπα (X)
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (X)

Κυρίως πιάτο

Ψητό φιλέτο χοιρινό με κρούστα
Πατάτες με κρέμα (X)
Καρότα με γλάσο (X)
Φασολάκια (X)

Επιδόρπιο

Τάρτα με λεμόνι και ρικότα , σερβίρεται με ποσέ αχλάδια σε λευκό κρασί (V)

Lunch Menu 8
Μεσημεριανό Μενού 8

Starter

Spiced pumpkin soup (V)
Served with homemade Cape 5 seed bread (V)

Main

Roast beef
Yorkshire pudding (V)
Oven baked root vegetables (V)
Braised cabbage (V)

Dessert

Lemon meringue pie (V)

Ορεκτικά

Πικάντικη σούπα κολοκύθας (X)
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (X)

Κυρίως πιάτο

Ψητό βοδινό
Yorkshire πουτίγκα (X)
Ρίζες λαχανικών ψημένες στο φούρνο (X)
Τσιγαρισμένο λάχανο (X)

Επιδόρπιο

Πίτα με μαρέγκα Λεμονιού (X)

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Lunch Menu 9

Μεσημεριανό Μενού 9

Starter

Cauliflower cheese soup with chives and garlic croutons (V)
Served with homemade Cape 5 seed bread (V)

Main

Roast sirloin of beef
Yorkshire Puddings (V)
Lashings of gravy (V)
Horseradish mash (V)
Stuffed baked onion (V)
Broccoli (V)

Dessert

Bakewell tart with a twist, served with crème anglaise (V)

Ορεκτικά

Σούπα κουνουπίδι με τυρί, σχοινόπρασο και κρουτόν σκόρδου (X)
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμάκι 5 σπόρων (X)

Κύριο πιάτο

Ψητό βοδινό κόντρα φιλέτο
Πουτίγκα Yorkshire (X)
Σάλτσα gravy (X)
Πουρές άγριου ραπανιού (X)
Γεμιστά ψητά κρεμμύδια (X)
Μπρόκολο (X)

Επιδόρπιο

Καλοψημένη τάρτα στριφτή , σερβίρεται με κρέμα anglaise (V)

Lunch Menu 10

Μεσημεριανό Μενού 10

Starter

Vietnamese spring rolls with lettuce mint and coriander wraps

Main

Roast belly of pork with 5 spice crackling
Celeriac and potato crush (V)
Wilted spinach with lemon and garlic (V)
Baked pumpkin (V)

Dessert

Lemon and lime mousse with poppy seed tuilles (V)

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Ορεκτικά

Βιετναμέζικα ανοιξιάτικα ρολά με μέντα και wraps κόλιανδρου

Κυρίως πιάτο

Ψητή κοιλιά χοιρινού με κρούστα 5 μπαχαρικών

Σελινόριζα και θρυμματισμένη πατάτα (X)

Τσιγαρισμένο σπανάκι με λεμόνι και σκόρδο (X)

Ψημένη κολοκύθα (X)

Επιδόρπιο

Μους από λεμόνι και λάιμ με σπόρους παπαρούνας (X)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Dinner

19.30 for 20.00 hrs

Price: 20 Euros per person for 3 courses
All taxes included.

Βραδινό

19.30 με 20.00

Τιμή: 20 ευρώ ανά άτομο για μενού 3 πιάτων
Όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται.

Dinner Menu 1 – Spanish Cuisine

Μενού για Δείπνο 1 - Ισπανικά Κουζίνα

Starter

Avocado and tomato salad (V)
Peri peri chicken livers
Portuguese bread rolls (V)
Bacalao fish cakes

Main

Spicy flat chicken
Trinchado beef
Portuguese rice (V)
Selection of salads (V)

Dessert

Pastillas de Natas (V)
Pudim Flan (V)

Ορεκτικά

Αβοκάντο και ντοματοσαλάτα (X)
Συκώτι κοτόπουλου peri peri
Πορτογαλικά ψωμάκια (X)

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Κροκέτες ψαριών Βακαλάου

Κυρίως πιάτο

Πικάντικο κοτόπουλο

Βοδινό Trinchado

Πορτογαλικό ρύζι (X)

Ποικιλία από σαλάτες (X)

Επιδόρπιο

Pastillas de Natas (X)

Pudim Φλαν (X)

Dinner Menu 2 – Balinese Cuisine
Μενού για Δείπνο 2 - Μπαλινέζικη Κουζίνα

Starter

Sate Lilit (Spiced minced meat on sticks)

Ayam pelalah (Chicken)

Kangkung (Spinach with chillies) (V)

Main

Beef Rendang (Dry curry with coconut)

Chicken Sate

Sayur Urab (Mixed vegetables) (V)

Ikan Pepes, (Fish wrapped in banana leaf)

Dessert

Pandan Coconut pancakes with ice-cream (V)

Ορεκτικά

Sate Lilit (καρυκευμένος κιμάς σε ξυλάκια)

Ayam pelalah (κοτόπουλο)

Kangkung (Σπανάκι με τσίλι) (X)

Κυρίως πιάτο

Βοδινό Rendang (Στεγνό κάρυ με καρύδα)

κοτόπουλο Sate

Sayur Urab (Ανάμεικτα λαχανικά) (X)

Ikan Pepes, (Ψάρι τυλιγμένο σε φύλλα μπανάνας)

Επιδόρπιο

Pandan τηγανίτες καρύδας με παγωτό (X)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Dinner Menu 3 – Mexican Cuisine

Μενού για Δείπνο 3 - Μεξικάνικη Κουζίνα

Starter

Tostadas with Frijoles (V)
Guacamole and Ceviche (V)
Salsa Crudo

Main

Chicken Mole Poblano
Chipotle Steak Burrito
Elote (Grilled corn with lime and chilli butter) (V)
Salsa De Pino Picante (Pineapple salsa) (V)
Arroz A La Mexicana (V)

Dessert

Churros with Chilli Chocolate Dip (V)

Ορεκτικά

Τοστ με φασόλια (X)
Γκουακαμόλε και Ceviche (Ψάρι) (X)
Σάλτσα Crudo

Κύριο πιάτο

Κοτόπουλο Mole poblano
Μπουρίτο στέικ με Chipotle
Elote (Ψητό καλαμπόκι με λάιμ και τσίλι βουτύρου) (X)
Salsa De Pino Picante (σάλτσα ανανά) (X)
Arroz A La Mexicana (X)

Επιδόρπιο

Churros με ντιπ Τσίλι Σοκολάτας (X)

Dinner Menu 4 – Jamaican Cuisine

Μενού για Δείπνο 4 - Τζαμαϊκανή Κουζίνα

Starter

Stamp n' go. (Fish fritters)
Meat patties
Mango salsa (V)

Main

Jerk chicken
Curry goat
Dirty rice (V)
Callaloo and fried plantain (V)

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Dessert

Gazzada, a luscious toasted coconut tart
with vanilla ice cream and a mini coffee cream. (V)

Ορεκτικά

Stamp n' go (Τηγανίτες ψαριών)
Μπιφτέκια
Σάλτσα μάγκο (X)

Κύριο πιάτο

Κοτόπουλο Jerk
Κάρρυ γίδας
«Βρώμικο» ρύζι (X)
Callaloo και τηγανητές plantain (είδος μπανάνων) (X)

Επιδόρπιο

Gazzada, μια γλυκύτατη τάρτα καρύδας
με παγωτό βανίλια και μια μίνι κρέμα καφέ. (V)

Dinner Menu 5 – Middle Eastern Cuisine Μενού για Δείπνο 5 - Κουζίνα Μέσης Ανατολής

Main

Moutabal (charred eggplant and tahini dip) (V)
Parsley tahini (V)
Muhamarah (roasted pepper, walnut and pomegranate molasses dip) (V)
Crispy lavashe (V)
Falafel (V)
Fatayer (Spinach and sumac pies) (V)
Tabuleh (V)
Fatushe salad (V)
Medjadra (Lentils, rice and caramelised onions) topped with spiced yoghurt (V)
Shakshuka (Eggs baked in a spicy pepper and tomato sauce) (V)
Turkish zucchini fritters with garlic sauce (V)

Dessert

Baklava crunch with ice-cream (V)

Κύριο πιάτο

Moutabal (Καψαλισμένη μελιτζάνα και ταχίни dip) (X)
Ταχίни Μαϊντανού (X)
Muhamarah (ψητό πιπέρι, καρυδια και μελάσα ροδιού dip) (X)
Τραγανό lavashe (μαλακό επίπεδο ψωμί) (X)
Φαλάφελ (X)
Fatayer (πίτες από σπανάκι και σουμάκι) (X)
Ταμπούλι (αράβικη σαλάτα με πλιγούρι) (X)
Fatushe (σαλάτα με αράβικες πίτες) (X)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Medjadra (Φακές, ρύζι και καραμελωμένα κρεμμύδια με πικάντικο γιαούρτι από πάνω)(X)
Shakshuka (αυγά ψημένα σε πικάντικη πιπεριά και σάλτσα ντομάτας) (X)
Τούρκικοι λουκουμάδες κολοκυθίων με σάλτσα σκόρδου (X)

Επιδόρπιο

Τραγανιστός Μπακλαβάς με παγωτό (X)

Dinner Menu 6 – Japanese Cuisine
Μενού για Δείπνο 6 - Ιαπωνική Κουζίνα

Main

Teriyaki Salmon
Tempura vegetables (V)
Some simple sushi
Japanese pickles (V)
Gyozo
Chicken katsu kare
Spicy soba noodles (V)

Dessert

An unusual matcha and sesame cheesecake (V)

Κύριο πιάτο

Σολωμός τεριγιάκι
Λαχανικά tempura (X)
Μερικά απλά σούσι
Ιαπωνικό τουρσί (X)
Gyozo (Ιαπωνικό ψάρι)
Κοτόπουλο Katsu Kare
Πικάντικα ιαπωνικά νουντλς (X)

Επιδόρπιο

Ένα ασυνήθιστο cheesecake από ένα είδος πράσινου τσαγιού (matcha) και σησάμι (X)

Dinner Menu 7 – Italian Cuisine
Μενού για Δείπνο 7 - Ιταλική Κουζίνα

Antipasti

Crostini with olive tapenade (V)
Rocket pomegranate and Parmesan salad (V)
Grilled peaches with prociutto
Focaccia (V)
Olives, peppers, sundried tomatoes (V)

Primo

Prawn and lemon risotto

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Secondo

Chicken Marsarla with white bean purée
Chard courgettes with pesto dressing (V)
Mini parmesano melezzane (V)

Dolce

Hazelnut and chocolate tart (V)

Antipasti

Crostini (φρυγανισμένα κομματάκια ψωμιού) με πάστα ελιάς (X)
Ρόκα ρόδι και σαλάτα παρμεζάνα (X)
Ψητά ροδάκινα με προσούτο
Focaccia (ιταλικό ψωμί με ελαιόλαδο και μυρωδικά) (X)
Ελιές, πιπεριές, λιαστές ντομάτες (X)

Primo

Ριζότο με Γαρίδες και λεμόνι

Secondo

Κοτόπουλο Marsala με λευκά φασόλια πουρέ
Σέσκουλα, κολοκυθάκια με σάλτσα πέστο (V)
Μίνι Μελιντζάνες με Παρμεζάνα(V)

Dolce

Τάρτα σοκολάτας και Φουντουκιού (V)

Dinner Menu 8 – Indian Cuisine

Μενού για Δείπνο 8 - Ινδική Κουζίνα

Starter

Bonda (V)
Prawn curry
Rappadom (V)
Bringal bhajji (V)

Main

Kerala chicken curry
Dhal (V)
Gobi manchuri (V)
Briujal curry
Fried rice (V)
Chappathi (V)

Dessert

Kulfi with fresh fruit (V)

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Ορεκτικά

Bonda (X)

Γαρίδες κάρυ

Porradom (X)

Brinjal bhaji (Ινδική μελιτζάνα με κάρυ) (X)

Κύριο πιάτο

Κεράλα κοτόπουλο κάρυ

Dhal (X)

Gobi Manchurian (X)

Brinjal κάρυ

Τηγανητό ρύζι (X)

Charati (X)

Επιδόρπιο

Kulfi με φρέσκα φρούτα (V)

Dinner Menu 9 – Cyprus Cuisine
Μενού για Δείπνο 9 - Κυπριακή Κουζίνα

Starter

Prawn saganaki

Main

Red mullet fillets with chicken anchovy

Calamari 3 ways

Saffron risotto (V)

Selection of salads (V)

Dessert

Orange syrup cake (V)

Ορεκτικά

Γαρίδες σαγανάκι

Κύριο πιάτο

Κόκκινο φιλέτο μπαρμποουνιού με γαύρο και κοτόπουλο

Καλαμάρι σερβιρισμένο με 3 τρόπους

Ριζότο Σαφράν (X)

Ποικιλία από σαλάτες (X)

Επιδόρπιο

Κέικ με σιρόπι Πορτοκάλι (X)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Dinner Menu 10 – American (Thanksgiving) Cuisine Μενού για Δείπνο 10 - Αμερικής (Ευχαριστιών) Κουζίνα

Starter

Roasted butternut soup with Brie crostini (V)

Main

Roast turkey with celery and walnut dressing
Creamed potatoes (V)
Homemade cranberry sauce (V)
Green beans with bacon
Cauliflower cheese (V)

Dessert

Pecan pie and American apple pie with vanilla ice-cream (V)

Ορεκτικά

Σούπα από ψητά καρύδια με Brie crostini (X)

Κυρίως πιάτο

Ψητή γαλοπούλα με σος από σέλινο και καρύδια
Πατάτες με Κρέμα (VS)
Σπιτική σάλτσα cranberry (X)
Φασολάκια με μπέικον
Κουνουπίδι με τυρί (X)

Επιδόρπιο

Καρυδόπιτα και Αμερικάνικη μηλόπιτα με παγωτό βανίλια (X)

Dinner Menu 11 – Portuguese Cuisine Μενού για Δείπνο 11 - Πορτογαλική κουζίνα

Starter

Avocado and tomato salad (V)
Peri peri chicken livers
Portuguese bread rolls (V)
Bachaloau fish cakes

Main

Spicy flat chicken
Trinchado beef
Portuguese rice (V)

Dessert

Pastillas de Natas for dessert...the best taste sensation ever! (V)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Ορεκτικά

Αβοκάντο και ντοματοσαλάτα (X)
Συκώτι κοτόπουλου peri peri
Πορτογαλικά ψωμάκια (X)
Κροκέτες ψαριών Βακαλάου

Κύριο πιάτο

Πικάντικο κοτόπουλο
Trinchado βοδινό κρέας
Πορτογαλικό ρύζι (X)

Επιδόρπιο

Pastillas de Natas (πορτογαλικές τάρτες) για επιδόρπιο ... η καλύτερη αίσθηση της γεύσης ! (X)

Dinner Menu 12 – French Cuisine **Μενού για Δείπνο 12 - Γαλλική Κουζίνα**

Hor's Deuvre

Twice baked cheese souffle (V)

Entree

Classic Coq au Vin
Pommes Dauphinoise (V)
Petit Pois a la Francaise (V)

Salade

Salade Frisee (V)

Dessert

Επιδόρπιο

Tarte au Citron (V)

Hor's Deuvre

Διπλοψημένο σουφλέ τυριών (X)

Entree

Κλασικό Coq au Vin
Πατάτες Dauphinoise (X)
Petit Pois a la Francaise (Μπιζέλι) (X)

Salade

Σαλάτα Frisee (X)

Επιδόρπιο

Τάρτα με εσπεριδοειδή (X)

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Dinner Menu 13 – Caribbean, Creole and Cajun Cuisine
Μενού για Δείπνο 13 - Καραϊβικής, Creole και Κουζίνα Cajun

Main

Shrimp Ettouffee
Stamp n' Go
Beef patties
Jerk chicken
Dirty rice (V)
Okra jambalaya (V)

Dessert

Coffee and rum flan con leche (V)

Κύριο πιάτο

Γαρίδες Ettouffee
Σφραγίδα n 'Go
Μπιφτεκάκια βοδινά
Κοτόπουλο Jerk
«Βρώμικο» ρύζι (X)
Μπάμιες jambalaya (X)

Επιδόρπιο

Φλαν από Καφέ και ρούμι με γάλα (X)

Dinner Menu 14 – South African Cuisine
Μενού για Δείπνο 14 – Νότιο Αφρικάνικη Κουζίνα

Starter

Bobotie spring rolls with Mrs Balls chilli chutney

Main

Biltong salad
Tomato bredie bunny chows
Soet pampoen (V)
Boere boontjies (V)

Dessert

Koeksisters and Malva pudding (V)

Ορεκτικά

Ανοιξιάτικα ρολά Bobotie με τσίλι τσάντνεϊ της Κυρίας Balls

Κύριο πιάτο

Σαλάτα biltong
Λαγός στιφάδο με ντομάτα

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Γλυκιά κολοκύθα (X)
Φασόλια του αγρότη (X)

Επιδόρπιο

Πουτίγκα Koeksisters και Malva (X)

Dinner Menu 15 – Chinese Cuisine
Μενού για Δείπνο 15 - Κινέζικη Κουζίνα

Starter

Salt and pepper spare ribs
Steamed pork buns
Shrimp spring rolls

Main

Gunpowder chicken
Broccoli beef
Special fried rice

Dessert

Cantonese egg custard tart (V)

Ορεκτικά

Παϊδάκια με Αλάτι και πιπέρι
Αχνιστά ψωμάκια χοιρινού
Ανοιξιάτικα ρολά με γαρίδες

Κυρίως πιάτο

Καυτερό κοτόπουλο
Βοδινό με μπρόκολο
Τηγανητό ρύζι σπέσιαλ

Επιδόρπιο

Τάρτα Καντώνα με κρέμα αυγού (X)

X= *Κατάλληλο για χορτοφάγους

Cookery Workshop Εργαστήριο Μαγειρικής

10.00 hrs or 19.00 hrs

Cookery workshops include a demonstration, hands on cookery, dinner and food to take home. The price includes the cost of ingredients, recipe cards to take home, and a complimentary glass of wine with your meal.

Workshops cover foods from all over the world, please check the website for details. Please note that we need a minimum of 4 to run a workshop.

Price: 40 Euros per person
All taxes included.

10.00 με 19.00

Το εργαστήριο μαγειρικής περιλαμβάνει μια κυριολεκτική επίδειξη μαγειρικής όπου το δείπνο και το φαγητό μπορείτε να το πάρετε στο σπίτι. Η τιμή περιλαμβάνει το κόστος των συστατικών, συνταγές που μπορείτε να πάρετε μαζί σας, και ένα δωρεάν ποτήρι κρασί με το γεύμα σας.

Το Εργαστήριο καλύπτει ποικιλία φαγητών από όλο τον κόσμο, παρακαλούμε να ελέγξετε την ιστοσελίδα για λεπτομέρειες. Παρακαλώ σημειώστε ότι χρειαζόμαστε τουλάχιστον 4 άτομα για να λειτουργήσει ένα εργαστήριο.

Τιμή: 40 Ευρώ ανά άτομο
Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

Cookery Demonstration Επίδειξη Μαγειρικής

11.00 hrs

Cookery demonstrations include a coffee and some delicious food at the end of the demonstration. Tracey will demonstrate cookery skills and methods from all over the world.

Price: 12 Euros per person
All taxes included.

11.00

Η επίδειξη μαγειρικής περιλαμβάνουν ένα καφέ και κάποια νόστιμα φαγητά στο τέλος της επίδειξης. Η Tracey θα επιδεικνύει ικανότητες μαγειρικής και μεθόδους από όλο τον κόσμο.

Τιμή: 12 Ευρώ ανά άτομο
Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Cookery Courses Μαθήματα μαγειρικής

The Cookery School offers a range of course for adults and children, making different dishes – a mixture of savoury and sweet. Learn cooking techniques and methods, explore different types of foods, have a go at food experiments and do taste testing in a safe and well supervised environment.

Food made on the premises can be taken home each week and recipe cards will be provided. Young cooks will also be taught how to wash up and clean away afterwards!

Price: from 20 Euros per session per person

Price varies per class size and attendance length. Discounts given for siblings.

All taxes included.

Η Μαγειρική Σχολή προσφέρει μια σειρά μαθημάτων για ενήλικες και παιδιά, κάνοντας διαφορετικά πιάτα - ένα μείγμα από αλμυρά και γλυκά. Μπορείτε να μάθετε μαγειρικές τεχνικές και μεθόδους, να διερευνήσετε διάφορους τύπους τροφίμων, μπορείτε επίσης να πειραματιστείτε με φαγητά και να δοκιμάσετε διάφορες γεύσεις σε ένα ασφαλές και καλά εποπτευόμενο περιβάλλον.

Μπορείτε να πάρετε στο σπίτι το φαγητό που γίνεται στις εγκαταστάσεις μας κάθε εβδομάδα, και επίσης παρέχονται συνταγές μαγειρικής. Οι νέοι μάγειρες θα πρέπει επίσης να διδαχθούν πώς να πλένουν και να καθαρίζουν μετά τα μαθήματα.

Τιμή: από 20 ευρώ ανά συνεδρία ανά άτομο

Η Τιμή ποικίλλει ανά μέγεθος της τάξης και την ανάλογη προσέλευση. Δίνονται εκπτώσεις για τα αδέρφια.

Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

Prices include Service Charge & VAT

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ

Drinks Menu Μενού Ποτών

Hot Beverages		Ζεστά Ροφήματα			
Coffee: Nescafe or filter		Nescafe ή Καφές φίλτρου			€2.00
Tea: various (please ask for details)		Τσάι: Ποικιλία Τσαγιών (Ρωτήστε για λεπτομέρειες)			€2.00
Cold Beverages		Κρύα Ροφήματα			
Mineral water		Μεταλλικό νερό		1L	€2.00
Sparkling/soda water		Αεριούχο Νερό / Σόδα		25cl	€1.50
Tonic water		Νερό με τόνικ		25cl	€1.50
Lemonade		Λεμονάδα		25cl	€1.50
Pepsi		Pepsi		25cl	€1.50
Juice: various (please ask for details)		Χυμός: Ποικιλία χυμών (Ρωτήστε για λεπτομέρειες)		25cl	€1.50
Frappe		Φραπέ			€1.50
House Wine (chosen for each occasion)		Σπιτικό κρασί (Που επιλέγεται για κάθε περίπτωση)			
White		Λευκό		18.7cl	€3.50
Red		Κόκκινο		18.7cl	€3.50
Rosé		Ροζέ		18.7cl	€3.50
Prosecco		Prosecco		18.7cl	€3.50
White		Λευκό		75cl	€10.00
Red		Κόκκινο		75cl	€10.00
Rosé		Ροζέ		75cl	€10.00
HALF CARAFE		ΜΙΣΗ ΚΑΡΑΦΑ			
White		Λευκό		0.5L	€6.00
Red		Κόκκινο		0.5L	€6.00
Rosé		Ροζέ		0.5L	€6.00
Prosecco		Prosecco		0.5L	€6.00
CARAFE		ΚΑΡΑΦΑ			
White		Λευκό		1L	€12.00
Red		Κόκκινο		1L	€12.00
Rosé		Ροζέ		1L	€12.00
Prosecco		Prosecco		1L	€12.00
Bottled Beer		Εμφιαλωμένη μπίρα			
Carlsberg (bottle)	small	Carlsberg (φιάλη)	Μικρή	33cl	€2.00
	large		Μεγάλη	63cl	€3.00
Keo (bottle)	small	Keo (φιάλη)	Μικρή	33cl	€2.00
	large		Μεγάλη	63cl	€3.00
Leon (bottle)	small	Leon (φιάλη)	Μικρή	33cl	€2.00
	large		Μεγάλη	63cl	€3.00
Guinness (can)	large	Guinness (μπορεί να)	Μεγάλη	63cl	€4.00
Strongbow (can)	large	Strongbow (μπορεί να)	Μεγάλη	63cl	€3.50
	small		Μικρή	33cl	€2.50
Fruit Cider (bottle)	large	Μηλίτης φρούτα (φιάλη)	Μεγάλο	63cl	€3.50

Prices include Service Charge & VAT
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας & ΦΠΑ