



βυζαντινό

BYZANTINO

Απολαύστε αυθεντικές παραδοσιακές γεύσεις στο εστιατόριο μας.

Σερβίρουμε νόστιμα πιάτα, παρασκευασμένα με αγάπη
και τα πιο εκλεκτά υλικά από την περιοχή μας.

Κάθε πιάτο προετοιμάζεται με προσοχή από την έμπειρη ομάδα των μαγείρων μας.
Τα εποχιακά φρούτα και λαχανικά προέρχονται από το δικό μας αγρόκτημα,
στη μαγευτική κοιλάδα της Μαραθάσας. Χρησιμοποιώντας τοπικά προϊόντα, όπως ελιές,
μέλι, ψωμί, τυριά, αλλαντικά και παραδοσιακά γλυκίσματα,
στηρίζουμε την τοπική κοινότητα και τα αγαθά που μας προσφέρει.

Η Κυπριακή κουζίνα είναι μια εμπειρία όπου η οικογένεια και οι φίλοι
μοιράζονται το φαγητό στο τραπέζι γιορτάζοντας τη ζωή και την φιλία.

Κοπιάστε!

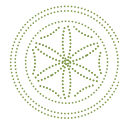
Celebrating traditional Cypriot homemade cooking.

We serve delicious, authentic Cypriot food, freshly prepared and locally sourced.

*All our dishes are made from scratch by our team of dedicated chefs.
Seasonal fruit and vegetables are grown and supplied from our own orchards in the valley.
We proudly contribute to the revival of the local economy, sourcing as much produce
as possible from the local mountain communities
such as olives, honey, bread, cheese, cured meats and traditional sweets.*

*Cypriot cuisine is a relaxed experience,
sharing food around a table with family and friends,
celebrating life and friendship.*

Kopiaste!







βυζαντινό

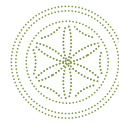
BYZANTINO

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETISERS

	Τζατζίκι <i>Tzatziki</i>	4
 	Ταχίνι <i>Tahini</i>	4
 	Παντζάρια <i>Beetroot dip</i>	4
 	Μελιτζανοσαλάτα <i>Smoked aubergine dip</i>	4
	Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, μαρούλι, κάππαρη, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο, λεμόνι και κουλούρι <i>Village salad with tomato, cucumber, green pepper, red onion, capers, lettuce, olives, feta, lemon and olive oil dressing, topped with koulouri</i>	9.5 / 16
	Σαλάτα 'Casale' με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, μαύρες ελιές, πράσινα χόρτα, κόκκινο κραμπί, κάππαρη και κομμάτια παστελάκι με βαλσάμικο ξύδι, μέλι, μουστάρδα και ελαιόλαδο <i>Casale salad with tomato, cucumber, feta, black olives, green leaves, red cabbage, capers and cracked pastelaki with balsamic, honey, mustard and olive oil dressing</i>	11 / 18

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - HOT APPETISERS

	Εποχιακή σούπα <i>Seasonal soup</i>	7
	Κουπέπια - μια παραδοσιακή νοστιμιά με αμπελόφυλλα της περιοχής <i>Kouperpia - vine leaves from our own vines, stuffed with rice, pork mince and herbs</i>	9.5
	Σπιτικιές ραβιόλες γεμιστές με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο <i>Homemade traditional Cypriot ravioli, stuffed with grated halloumi and mint</i>	10
	Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο <i>Halloumi with fig jam</i>	7
	Κολοκυθάκια με αυγά <i>Pan-fried courgette with eggs</i>	8
	Ντοματοκεφτέδες με γιαούρτι και άνηθο <i>Homemade tomato and vegetable fritters with a yogurt and dill sauce</i>	6



βυζαντινό

BYZANTINO

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

	Παραδοσιακός χωριάτικος Μουσακάς <i>Traditional moussaka with aubergine, aromatic pork mince and nutmeg béchamel</i>	17
V	Μουσακάς χορτοφαγικός με φακές και μανιτάρια <i>Vegetable moussaka with aubergine, courgette, mushroom and lentils</i>	17
	Παραδοσιακά μακαρόνια του φούρνου <i>Oven-baked macaroni "Pastitsio" with pork mince, mint, halloumi and béchamel</i>	16
VG V	Φακές και γλυκοπατάτα στο φούρνο με καρότα, κρεμμύδια, κόκκινη πιπεριά <i>Spiced baked lentils, carrot, onion, red pepper and pumpkin, topped with sweet potato</i>	16
VG V	Ρεβύθια γιαχνί με καρότο και σέλινο <i>Tomato chickpea stew with carrots and celery</i>	12

Σερβίρονται με ατομική σαλάτα
Served with a side salad

	Φιλέτο τοπικής πέστροφας ποταμού με ελαιόλαδο, λεμόνι, σκόρδο και φρέσκα βότανα <i>Baked, filleted local river trout with olive oil, lemon, garlic and fresh herbs</i>	24
	Φιλέτο τσιπούρας στο τηγάνι σερβιρισμένο με φέτα, ντοματίνια και δυόσμο <i>Pan-fried fillet of sea bream served with feta, cherry tomatoes and mint</i>	21
	Κουνέλι σπιτάδο με καραμελωμένα κρεμμύδια <i>Rabbit stifado baked with caramelised onions</i>	23
	Αρνί κλέφτικο αργοψημένο στο φούρνο με βότανα του βουνού <i>Kleftiko - traditional fragrant slow-cooked lamb, infused with mountain herbs</i>	23

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - FROM THE GRILL

	Μπούτια κοτόπουλο σουβλάκι με λεμόνι και θυμάρι <i>Chicken-thigh kebabs with lemon and thyme</i>	19
	Χοιρινή κοτολέτα στη σχάρα με ρίγανη και λεμόνι <i>Juicy grilled pork chop with oregano and lemon</i>	23
	Αρνίσια παιδάκια με λεμόνι και λασμαρίν <i>Grilled lamb cutlets with lemon and rosemary</i>	24.5

Σερβίρονται με λαχανικά εποχής και πατάτες φούρνου
Served with seasonal vegetables and roasted potatoes



βυζαντινό

BYZANTINO

ΜΕΖΕΔΕΣ - MEZE

€25 ανά άτομο / per person

(Το ελάχιστο δύο άτομα - Minimum two people)

Χωριάτικη σαλάτα, Τζατζίκι, Παντζάρι, Ταχίνι, Ελιές τσακιστές, Χαλλούμι με μαρμελάδα σύκο, Ντοματοκεφτέδες, Παστουρμάς, λουκάνικο και λούντζα σε ξυλάκι, Κολοκυθάκια με αυγά, Μπούτια κοτόπουλου σουβλάκι, Φιλετο πέστροφα στο τηγάνι, Χοιρινά φιλετάκια με σως κουμανταρίας, Αρνί κλέφτικο, Πατάτες φούρνου, Μπακλαβαδάκια, Φρούτα εποχής

Village salad, Tzatziki, Beetroot dip, Tahini, Green olives "tsakistes", Halloumi with fig jam, Tomatokeftedes, Pastourmas, sausage and lountza skewer, Pan-fried courgette with eggs, Chicken-thigh souvlaki, Pan-seared local trout fillet, Pork medallions with commandaria sauce, Lamb kleftiko, Oven-roasted potatoes, Baklavadakia, Fresh seasonal fruit

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Μηλόπιττα φτιαγμένη με μήλα της Μαραθάσας <i>Milopitta - Cypriot apple pie made with Marathasa apples</i>	8.5
Μελόπιττα - παραδοσιακό τσιζκείκ με μέλι Μαραθάσας <i>Melopitta - traditional honey cheesecake made with local mountain honey</i>	8.5
Μαχαλεπί λιβανέζικο με χαλεπιανά, αμύγδαλα, ροδόσταγμα και κανταΐφι <i>Mahalepi - refreshing milk pudding with pistachios, almonds, rose water and kadaifi pastry</i>	8.5
Πορτοκαλόπιττα 'Casale' - η δική μας εκδοχή του διάσημου Ελληνικού γλυκού <i>Casale Portokalopita: our version of the famous Greek orange cake</i>	8.5
Σοκολατίνα <i>Chocolate mousse cake</i>	8.5
Επιλογές παγωτού <i>Selection of ice creams</i>	per scoop 3