

Dionysus Mansion

Code Κωδικός	Description Περιγραφή Φαγητού	Price (incl.VAT) Τιμή (Με ΦΠΑ)
-----------------	----------------------------------	-----------------------------------

Κρύα Ορεκτικά - Cold Starters

DIM001	Καπνιστή μελιτζάνα, με μαϊντανό, φέτα και "ταρ ταρ" ντομάτας <i>Smoked eggplant spread, with parsley, feta cheese and tomato "tartare"</i>	€4.00
DIM002	Τυροκαυτερή με καπνιστή πάπρικα, λάδι λιαστής ντομάτας και τραγανές Κυπριακές πίτες <i>Spicy cheese spread, flavored with smoked paprika, sun-dried tomato oil, and crunchy Cypriot pita bread</i>	€4.00
DIM003	Τζατζίκι με πρόβειο Κυπριακό γιαούρτι και φρέσκα φύλλα δυόσμου <i>"Tzatziki" made with Cypriot sheep yogurt and fresh mint leaves</i>	€3.00
DIM004	Ταραμοσαλάτα <i>Fish roe spread "taramas"</i>	€3.50
DIM005	Χειροποίητο ταχίни με καβουρδισμένο σουσάμι και άρωμα παπαρουνόσπορου <i>Homemade "tahini" spread, with melted and roasted sesame seeds and poppy seeds flavor</i>	€3.00
DIM006	Λακέρδα τόνου "Tataki" με κρίταμο και σάλτσα απο σόγια και "Ζιβανόμελο" <i>Tuna "Tataki" with sea fennel and sauce with soya, "Zivania and honey"</i>	€12.00
DIM007	Ντολμαδάκι "γιαλαντζί" γεμιστά με λεμονάτο ρύζι, αρωματισμένο με άνιθο και φρέσκο κρεμμύδι, τυλιγμένα σε φύκι της θάλασσας "νόρι" Σερβίρετε με αβοκάντο-τζατζίκι <i>Stuffed "dolma" with lemon risotto, flavored with dill and spring onion, wrapped in nori leaves. Served with avocado-tzatziki</i>	€6.50

Σαλάτες – Salads

DIM020	Πράσινη σαλάτα με σύκο, ρόδι, μελιτζάνα και αποξηραμένη ντομάτα. Σερβίρεται με τραγανές Κυπριακές πίτες, νιφάδες από παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και βαλσάμικο <i>Fig salad, with pomegranate, eggplant and sun-dried tomatoes. Served with crispy Cypriot pita bread, and Naxos origin hard cheese flakes and balsamic vinegar</i>	€10.50
DIM021	Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά. Σερβίρεται με φρέσκια βιολογική ρίγανη του κήπου μας, ελιές Καλαμάτας και φέτα. <i>Traditional Greek salad with tomato, cucumbers, red onion and green peppers. Served with fresh organic oregano, "Kalamata" olives and feta cheese</i>	€9.00

DIM022	Σαλάτα με τραγανά φύλλα ρόκας, λουκουμάδες χαλουμιού, σταφύλι, ζουμερά ντοματίνια, και καβουρδισμένο σουσάμι. Σερβίρετε με σάλτσα από μυλόξυδο και χαρουπόμελο <i>Crispy rocket leaves salad, with haloumi tempura, grapes, cherry tomatoes and roasted sesame seeds. Served with carob honey and apple vinegar sauce</i>	€10.00
DIM023	Δροσερή σαλάτα με φρέσκια αναρή φάρμας Πισσουρίου, μαριναρισμένα ντοματίνια, αγγουράκι και αβοκάντο. Σερβίρετε με πέστο βασιλικού και Κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης <i>Salad with fresh anari cheese from "Pissouri farm, marinated cherry tomatoes, cucumber and avocado. Served with basil pesto and Thessaloniki's koulouri crouton</i>	€11.00

Ζεστά Ορεκτικά - Hot Starters

DIM030	Ραβιόλες γεμιστές μεμανιτάρι "porcini" Γρεβενών, μούς γραβιέρας και λάδι τρούφας <i>Stuffed ravioli with "Grevena" region porcini mushrooms graviera cheese sauce and truffle oil</i>	€9.00
DIM031	Καραόλι Κυπριακής εκτροφής μαγειρεμένοι σε παρθένο ελαιόλαδο, με άρωμα δενδρολίβανου και κόκκινου κρασόξυδου. <i>Local farm snails cooked in virgin olive oil with rosemary and red wine vinegar flavour</i>	€8.00
DIM032	Μανιτάρια ποικιλίας Πλευρώτους, Αγαρικά και Πορτομπέλο με αγνό παρθένο ελαιόλαδο ξύσμα μοσχολέμονου και σκόρδο συνοδευμένα με σοταρισμένο μαϊντανό <i>Agaricus, Pleurotus and Portobello mushrooms with pure virgin olive oil lime zest and garlic. Served with sautéed parsley</i>	€7.50
DIM033	Κριθαρότο μεμανιτάρια, καπνιστή λούντζα, και χαλούμι φάρμας "Νεοκλή" πρόβειο γιαούρτι και παντζάρι <i>"Orzo" risotto with mushrooms, smoked pork lountza, and "Neoklis" farm haloumi. Served with yogurt and beetroot</i>	€8.00
DIM034	Χαλούμι φάρμας "Νεοκλής" στα κάρβουνα, συνοδευμένο με πράσινα σπαράγγια και φύλλα φρέσκου δυόσμου <i>"Neoklis farm" grilled haloumi cheese with green asparagus and fresh mint leaves</i>	€7.00
DIM035	Ελληνική φέτα Π.Ο.Π. σε κρούστα από κανταίφι. Σερβίρετε με μαρμελάδα ντομάτας <i>Greek feta cheese in kantaiifi crust. Served With tomato marmalade.</i>	€8.50
DIM036	Ζουμερά χτένια συνοδευμένα με ταμπουλέ από μαιντανό και πλιγούρι, σκορδαλιά παντζαριού και σκόνη μακαντέμια <i>Juicy scallops, accompanied with bulgur and parsley tabbouleh, beetroot garlic spread and macadamia dust</i>	€16.00
DIM037	Κριθαρότο θαλασσινών με γαρίδες, μύδια και σολομό, αρωματισμένο με κουρκουμά και γραβιέρα <i>Seafood orzo risotto, with shrimps, mussels and salmon, flavored with Turmeric and graviera cheese</i>	€12.00

Ντόπια Κρέατα – Local Meats

DIM050	Χοιρινή πανσέτα ψημμένη στα κάρβουνα, συνοδευμένη με πουρέ σελινόριζας, ψητά πράσα και θρυματισμένα φουντούκια <i>Caramelized pork belly grilled on charcoals accompanied with celeriac puree, baked leaks and crusted hazelnuts</i>	€16.00
DIM051	Κυπριακή σπαλομπριζόλα "Rib eye" παλαιωμένη 40 ημερών, ψημμένη στα κάρβουνα. Σερβίρετε με τραχανότο λαχανικών και πουρέ αβοκάντο <i>Local "Rib eye" steak aged oven 40 days, grilled on charcoals. Served with vegetable "trahana" and avocado puree</i>	€24.00
DIM052	Αρνίσια παϊδάκια στα κάρβουνα, σεβρισιμένα με ριζότο "γέμιση κολοκοτής" και χούμους φέτας <i>Grilled lamb chops served with "kolokoti-pumpkin pie stuffing" risotto and feta hummus</i>	€16.00
DIM053	Ντόπιο μοσχάρaki "στιφάδο" αρωματισμένο με κανέλα και γαρύφαλλο. Συνοδεύεται με κουσ-κουσ και νυφάδες αρσενικού Νάξου <i>Beef "stifado" flavored with cinnamon and cloves. Served with cous-cous and Naxos origin cheese flakes</i>	€15.50
DIM054	Φρεσκο Κυπριακό Χοιρινό κότσι αργοψημένο για 12 ώρες σε κενό αέρος με αρώματα φρέσκων μυρωδικών. Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας <i>Fresh local Pork shank slow cooked for 12 hours under vacuum with fresh herbs. Served with sweet potato puree</i>	€16.50
DIM055	Φιλέτο από μισό κοτόπουλο ψημένο στα κάρβουνα, σεβρισιμένο με γέμιση σπανακόπιτας και σπιτική μαγιονέζα με χυμό εσπεριδοειδών <i>Fillet from half chicken grilled on charcoals. Served with "spanakopita" stuff and homemade mayonnaise with citrus juices</i>	€14.00
DIM056	Ανοιχτό μπέργκερ προβατίνας, με μαγιονέζα τρούφας και ψητές γλυκοπατάτες. Σερβίρετε με "μπαμπά γκανούζ" μελιτζάνας και γιαούρτι <i>Open sheep burger, with truffle mayonnaise and baked sweet potatoes. Served with eggplant baba ganoush and yogurt</i>	€16.50
DIM057	Αργοψημένο αρνίσιο κότσι φάρμας Πισσουρίου, μαριναρισμένο με πορτοκάλι και δενδρολίβανο. Σερβίρετε με πουρέ αρωματισμένο με κολοκάσι Σωτήρας <i>Slow cooked Pissouri farm lamb leg, marinated with orange and rosemary. Served with Sotira origin "Kolokasi" puree</i>	€18.50
DIM058	Ζουμερά μπιφτεκάκια στα κάρβουνα με τσακιστές Κυπριακές πατάτες κόλιανδρου, αποδομημένη Ρώσικη σαλάτα και πίτες <i>Grilled ground mincemeat patties with crushed Cypriot potatoes, deconstruct Russian salad and pita bread</i>	€12.50

Έμπνευσις – Ebnefsis

DIM070	Φιλέτο κοτόπουλο με ραγού μανιταριών, αποξηραμένη ντομάτα και χαλούμι, τυλιγμένο σε τρυφερό αμπελόφυλλο. Σερβίρεται με πατάτες "ποσέ" σε φρέσκο βούτυρο, σάλτσα γραβιέρας και πουρέ καρότου <i>Stuffed chicken fillet with mushroom "ragout" dried tomato and haloumi cheese, wrapped in vine leaf. Served with butter poached potatoes, "graviera cheese sauce" and carrot puree</i>	€14.50
--------	--	--------

DIM071	Ζουμερό φιλέτο πάπιας, γεμιστό με σπαράγγια σε γλυκιά μαρινάδα από Κυπριακό λικέρ πορτοκαλιού Filfar.Σερβίρεται με πουρέ κολοκάσι μεμανιτάρια <i>Stuffed duck fillet with asparagus, marinated in Cypriot orange liqueur Filfar. Served with kolokasi puree with mushrooms</i>	€14.50
DIM072	Λαχανοντολμάδες γεμιστοι με κινόα, συνοδευμενοι με κρύα σούπα αβοκάντο <i>Stuffed cabbage "lachanodolmades" with quinoa , accompanied with cold avocado soup</i>	€14.00
DIM073	Φρέσκο Κυπριακό λαβράκι γεμιστό με λαχανικά. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με κόλιανδρο Sea bass stuffed with vegetables ribbons. <i>Served with smashed potato flavored with coriander</i>	€15.50
DIM074	Σολομός ψημένος σε κενό αέρος, με ελαφριά σάλτσα μουστάρδας και άνηθου, σερβιρισμένος με σπανάκι σοτέ και λαχανικά εποχής <i>Sous vide salmon, with dill and mustard sauce. Served with sauté spinach and seasonal vegetables</i>	€16.50
DIM075	(For 2 persons)Μοσχαρίσια μπριζόλα Πιστοποιημένη Black Angus Αμερικάνικης κοπής "cowboy" ψημένη στα κάρβουναΣερβίρεται με τσακιστές Κυπριακές πατάτες κόλιανδρου και σπαραγγια **Σερβίρεται έως μέτριο	€52.00

Certificated Black Angus "cowboy" steak grilled on charcoals.Served with crushed Cypriot potatoes and grilled asparagus

**Grilled until medium

Νηστήσιμα – Fasting

DIM090	Χταπόδι Μεσογείου στα κάρβουνα, με άρωμα κανέλας , συνοδευμένο με πουρέ κίτρινης φάβας και καρότου. <i>Mediterranean grilled octopus, with cinnamon flavour. Served with carrot and split peas pure</i>	€22.00
DIM091	Κριθαρότο γαρίδας με ελαφριά σάλτσα ντομάτας και πράσινη πιπεριά, εμπλουτισμένο με "bisque" γαρίδας <i>Prawns orzo, with light tomato sauce and green peppers enriched with prawns "bisque"</i>	€16.50
DIM092	Αχνιστά μύδια ελαφρώς σκορδάτα, συνοδευμένα με ψητές πιπεριές Φλωρίνης,καραμελωμένα πράσα και λαδολέμονο <i>Steamed mussels with light garlic flavor. Served with baked "Florinis" redpeppers,caramelized leaks and lemon olive oil dressing</i>	€13.50
DIM093	Καλαμάρι τηγανιτό με νυφάδες αμυγδάλου.Συνοδεύεται με πέστο βασιλικού, μαγιονέζα εσπεριδοειδών και χειροποίητες τηγανιτές πατάτες <i>Fried calamari with almond flakes. Served with basil pesto, citrus mayonnaise and homemade fried potatoes</i>	€13.50

Συνοδευτικά – Side Dishes

DIM100	Σπιτικές πατάτες τηγανιτές-homemade fried potatoes	€3.00
DIM101	Πουρέ κολοκάσι-kolokasi puree	€3.00
DIM102	Πουρέ γλυκοπατάτα -sweetpotato puree	€3.00
DIM103	Λαχανικά σχάρας-grilled vegetables	€3.00
DIM104	Τσακιστές πατάτες κόλιανδρου-crushed potatoes with coriander	€3.00
DIM105	Πράσινη σαλάτα-green salad	€3.00
Γλυκά – Desserts		
DIM110	Μιλφειγ αναρόκρεμας, με τραγανές στρώσεις μπισκότου με μέλι και σουσάμι Mille-feuille with traditional Cypriot cheese "anari" and crispy lays of sesame and honey	€6.50
DIM111	Σοκολατόπιτα συνοδευμένη σκόνη κουραμπιέ Chocolate cake accompanied with "kourampie" dust	€6.50