



Date Booked: 25/10/2018

Arrival Time: 20:30 – 21:00

Set Menu

➤ Salads

Modern Cyprus Salad/ Μοντέρνα Κυπριακή Σαλάτα

Mixed green salad with tomato, cucumber, olives, feta and dry mint drizzled with olive oil and lemon dressing.

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, φέτα και ξηρό δυόσμο, ραντισμένο λαδολέμονο.

Rocca with Parmesan

Baby Rocket leaves with pine nuts, sundried & cherry tomato, parmesan flakes drizzled with Balsamic vinaigrette.

Τραγανή ρόκκα με κουκουνάρια, λιαστή ντομάτα, ντοματίνια και παρμεζάνα ραντισμένο με βαλσαμικό βινεγκρέτ.

➤ Starters

Cyprus Trio Dips/ Κυπριακό Τριπλό Ντιπ

Aubergines dip, Tahini and Tzantziki.

Μελιτζανοσαλάτα, Ταχίνι και Τζατζίκι.

Stuffed Mushrooms/ Μανιτάρια Γεμιστά

Μανιτάρια γεμιστά με τυρί και χαλούμι "Au Gratin",, σερβίρετε με φρέσκα σάλτσα τομάτας.

Stuffed Mushrooms with cheese and haloumi "Au Gratin", served with fresh tomatoes sauce.

Haloumi Cheese Pie/ Χαλούμι Τυλιχτό Του Φούρνου

Haloumi cheese pie with fresh basil.

Χαλούμι τυλιχτό με φρέσκο βασιλικό.

➤ Main Course

Cyprus Grill Platter/ Κυπριακή Πιατέλα στην Σχάρα

Wine Pork Belly, Pork Kebab, Chicken Kebab, Village Lountza, Haloumi Kebab, Cyprus Village Sausage, Siefertalia and Potatoes, Grill Olives and Pitta Bread.

Κρασάτο Χοιρινό Φλαματζέρι, Χοιρινό Σουβλάκι, Κοτόπουλο Σουβλάκι, Λούντζα Χωριάτικη, Λουκάνικο Χωριάτικο (Κρασάτο), Σεφταλιά, Χαλούμι Σουβλάκι και Πατάτες, Ψητές Ελιές και Πίττα.

➤ **Seasonal Fruit**
Εποχιακά φρούτα

➤ **Drinks**

- Water/ Νερό
- Juice/ Χυμό
- Soft Drinks/ Αναψυκτικά
- Local Draught Beer/ Ντόπια βαρελίσια μύρα
- Agravani Red Wine/ Ερυθρός κρασί
- Ambelida White Wine/ Λευκό κρασί
- Oeanthi Rose Wine/ Ροζέ κρασί
- Sparkling Wine (lambrusco)/ Αφρόδες κρασί (Λαμπρούσκο)
- Zivania/ Ζιβανία

Vegetarians should inform us by sending an email to Marina Antoniou marina.antoniou@cut.ac.cy

Live music is available!!!/ ΜΕ ΖΩΝΤΑΝΗ ΜΟΥΣΙΚΗ!!!

