

COAST

— BRASSERIE —

MENU

The food is our love language — meant to be shared.
Our Mediterranean-inspired plates are designed for the table
and served as they are ready.

Enjoy your meal — we are at your service.

FROM THE LAND

Chicken Liver Pâté (D, G, A) Silky chicken liver pâté with a hint of brandy, served with toasted pitta bread	12
Honey Glazed Halloumi (D, G) The finest Pissouri halloumi, gently grilled and glazed with chili honey and chives	14
Melanzane alla Parmigiana (D, G, E, A) Oven-roasted aubergine with a rich blend of three cheeses, Neapolitan sauce, basil and pesto	15
Crispy Pork Belly Bites (S, Y) <i>New</i> Glazed pork belly bites with a crisp finish and melt-in-the-mouth tenderness, topped with fresh chives	18
Chicken Souvlaki (A, Y, U, S) Marinated chicken grilled with smoked paprika, thyme, and rosemary, served with tzatziki sauce	19
Rack of Roasted Pork Ribs (A) Fall-off-the-bone pork ribs, glazed with smoky barbecue sauce	24
Beef & Guinness Stew (A, G, D, E, C, S) <i>New</i> Rich Guinness-braised beef with vegetables, traditional British dumplings, and a touch of crème fraîche	26
Slow-Braised Lamb Shank (D, C) <i>New</i> Tender lamb shank, braised low and slow, paired with a velvety carrot and potato purée	28
New Zealand Lamb Chops (200gr) (U) Grilled lamb chops served with smooth sweet potato purée, broccoli, fresh parsley, and chimichurri	28
USDA Prime Sirloin Steak (250gr) (U, S) Grilled prime sirloin served with sautéed asparagus and rich demi-glace sauce	32

FROM THE SEA

Butterfly Breaded Shrimp (B, G, E, D, S, U, Y) <i>New</i> Golden butterflied shrimp, delicately breaded and crisp-fried, served with a house-made dipping sauce	16
Mussels in Pinot Grigio Sauce (D, A, M, S, G) Whole-shell mussels in a creamy white wine sauce with garlic and parsley, served with toasted pitta	18
Prawn Saganaki (B, D, G, S, A) Prawns in tomato sauce with garlic, ouzo, crumbled feta, and fresh chives, served with toasted pitta	18
Roasted Seabass (F, U) Oven-roasted seabass with baby potatoes, mustard dressing, and chives	21
Grilled Salmon with Parsnip (G, D, F, S, K, B) Grilled salmon fillet with smooth parsnip purée, crispy parsnip chips, and parsley oil	22
Chargrilled Octopus (A, B, M, S, U) Tender grilled octopus with lemon-infused olive oil	24

SALADS

Greek Salad (D, U) Tomatoes, cucumber, bell pepper, onion, capers, and creamy feta, tossed in olive oil and oregano	12
Burrata Salad (D) Creamy burrata with vine-ripened tomatoes, basil & extra virgin olive oil	14
Goat Cheese Salad (G, N, B, K, U, D) Goat cheese with walnuts, ripe pears, raspberry dressing, and balsamic glaze	16

PINSA ROMANA

Margherita (G, D) Roman-style Margherita topped with fior di latte, mozzarella di bufala, tomato sauce & fresh basil	16
Prosciutto (G, D) Prosciutto with mozzarella di bufala, fior di latte, rocket & parmesan on Roman-style pinsa	18

SIDES

Grilled Vegetables (U) Seasonal vegetables chargrilled and tossed in lemon olive oil dressing	7
Sweet Potato Fries (D) Deep-fried sweet potato fries with sea salt	8
Trio of Dips (D, N, K, U, G) A Mediterranean spread of dips, served with warm toasted pitta	8

Potato Fries / Truffle Fries (D) Crisp and golden potato fries with sea salt / with truffle oil and parmesan	7 / 9.5
--	---------

DESSERTS

Apple Crumble (G, D, E) Warm apple crumble with cinnamon, served with vanilla ice cream	8
Lava Cake (G, D, E) Chocolate cake with a molten centre, served warm with vanilla ice cream	8
Tiramisu (G, D, E, A) Layers of espresso-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and dusted cocoa	8

PLEASE ASK YOUR SERVER FOR OUR DAILY CHEF SPECIALS

All dishes on our menu are indicated with the abbreviations below for the most common allergens.
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let the head waiter know when placing your order.

A Alcohol, G Gluten, N Nuts, D Dairy, E Egg, P Peanuts, C Celery, F Fish, M Molluscs, S Sulphur Dioxide, L Lupino, Y Soy, U Mustard, K Sesame, B Seafood

FROM THE LAND	
Chicken Liver Pâté (D, G, A) Απαλή πατέ συκωτιού κοτόπουλου με άρωμα μπράντι, σερβιρισμένη με ψημένη πίτα	12
Honey Glazed Halloumi (D, G) Εκλεκτό χαλούμι από το Πισσούρι, απαλά ψημένο και γλασαρισμένο με μέλι με τσίλι και σχοινόπρασο	14
Melanzane alla Parmigiana (D, G, E, A) Μελιτζάνα φούρνου με τυριά, σάλτσα ντομάτας & πέστο	15
Crispy Pork Belly Bites (S, Y) <i>New</i> Τραγανές μπουκιές χοιρινού, γλασαρισμένες και αρωματισμένες με σχοινόπρασο	18
Chicken Souvlaki (A, Y, U, S) Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με καπνιστή πάπρικα & μυρωδικά, σερβιρισμένο με σως τζατζίκι	19
Rack of Roasted Pork Ribs (A) Χοιρινά παιδάκια που λιώνουν στο στόμα, με γλάσο καπνιστής σάλτσας μπάρμπεκιου	24
Beef & Guinness Stew (A, G, D, E, C, S) <i>New</i> Μοσχάρι μαγειρεμένο σε μπύρα Guinness με λαχανικά, ντάμπλινγκς και crème fraîche	26
Slow-Braised Lamb Shank (D, C) <i>New</i> Κότσι αρνιού σιγομαγειρεμένο με πουρέ καρότου και πατάτας	28
New Zealand Lamb Chops (200gr) (U) Αρνίσια παγιδάκια στην σχάρα με δροσερή σάλτσα τσιμιτσούρι μαιντανού και πουρέ γλυκοπατάτας	28
USDA Prime Sirloin Steak (250gr) (U, S) Premium κόντρα φιλέτο, σπαράγγια και σάλτσα demi	32
FROM THE SEA	
Butterfly Breaded Shrimp (B, G, E, D, S, U, Y) <i>New</i> Γαρίδες πεταλούδα με τραγανή επικάλυψη και σπιτική σάλτσα ντιπ	16
Mussels in Pinot Grigio Sauce (D, A, M, S, G) Μύδια με κέλυφος σε κρεμώδη σάλτσα άσπρου κρασιού με σκόρδο και μαιντανό, σερβίρονται με τραγανή πίτα	18
Prawn Saganaki (B, D, G, S, A) Γαρίδες σε σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, ούζο, θρυμματισμένη φέτα & φρέσκο σχοινόπρασο, σερβιρισμένες με ψητή πίτα	18
Roasted Seabass (F, U) Ψητό λαυράκι φούρνου με πατατούλες & ντρέινγκ μουςτάρδας με σχοινόπρασο	21
Grilled Salmon with Parsnip (G, D, F, S, K, B) Σολωμός στην σχάρα, πουρές παστινάκι, τσιπς παστινάκι, λάδι μαιντανού	22
Chargrilled Octopus (A, B, M, S, U) Χταπόδι στη σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι	24

SALADS	
Greek Salad (D, U) Αγγούρι, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα	12
Burrata Salad (D) Μπουράτα με ντομάτες, βασιλικό & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	14
Goat Cheese Salad (G, N, B, K, U, D) Κατσικίσιο τυρί με καρύδια, αχλάδια και γλάσο βαλσάμικου και σμέουρου	16
PINSA ROMANA	
Margherita (G, D) Ρωμαϊκή Μαργαρίτα με φιор ντι λάτε, μοτσαρέλα ντι μπουφάλα, σάλτσα ντομάτας & φρέσκο βασιλικό	16
Prosciutto (G, D) Προσούτο με μοτσαρέλα ντι μπουφάλα, φιор ντι λάτε, ρόκα & παρμεζάνα σε ρωμαϊκή πίνσα	18
SIDES	
Grilled Vegetables (U) Ποικιλία εποχιακών λαχανικών στη σχάρα με λαδολέμονο	7
Sweet Potato Fries (D) Γλυκοπατάτα τηγανητή, πασπαλισμένη με θαλασσινό αλάτι	8
Trio of Dips (D, N, K, U, G) Μεσογειακή ποικιλία ντιπ, σερβιρισμένη με ζεστή ψητή πίτα	8
Potato Fries / Truffle Fries (D) Τραγανές χρυσαφένιες πατάτες τηγανητές, με θαλασσινό αλάτι / με λάδι τρούφας & παρμεζάνα	7 / 9.5
DESSERTS	
Apple Crumble (G, D, E) Ζεστό κραμπλ μήλου με κανέλα & παγωτό βανίλια	8
Lava Cake (G, D, E) Σοκολατόπιτα με ρευστή καρδιά, σερβιρισμένη ζεστή με παγωτό βανίλια	8
Tiramisu (G, D, E, A) Layers of espresso-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and dusted cocoa	8

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΡΩΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΕΦ ΜΑΣ

All dishes on our menu are indicated with the abbreviations below for the most common allergens.
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let the head waiter know when placing your order.

A Alcohol, G Gluten, N Nuts, D Dairy, E Egg, P Peanuts, C Celery, F Fish, M Molluscs, S Sulphur Dioxide, L Lupino, Y Soy, U Mustard, K Sesame, B Seafood