

## Molti Italian Restaurant

Welcome to Molti Italian Restaurant.  
Where Italian soul meets Cypriot heart.  
We have created a space where authentic Italian traditions blend seamlessly with  
the finest local ingredients of our island.  
We invite you to share our passion for great food and Mediterranean hospitality.  
Buon Appetito!

Καλώς ορίσατε στο Molti Italian Restaurant.  
Εδώ, η ιταλική ψυχή συναντά την κυπριακή καρδιά.  
Δημιουργήσαμε για εσάς έναν χώρο όπου η αυθεντική παράδοση της Ιταλίας  
παντρεύεται με τα εκλεκτά προϊόντα του νησιού μας.  
Σας προσκαλούμε να μοιραστείτε μαζί μας την αγάπη μας για το καλό φαγητό και  
τη μεσογειακή φιλοξενία.  
Buon Appetito!

## ANTIPASTI

**Soup of the day** €8,50 | \*Ask for allergens

Fresh, homemade soup featuring ingredients from the local market.

A different flavor every day, full of aroma and freshness

Φρέσκια, χειροποίητη σούπα με υλικά από την τοπική αγορά.

Μια διαφορετική γεύση κάθε μέρα, γεμάτη αρώματα και φρεσκάδα

**Oven-baked stuffed garlic bread** €8,50 | \*Allergens 1,4

Garlic bread with fresh mozzarella, sun-dried tomatoes, garlic cream, olive oil and oregano

Σκορδόψωμο με φρέσκια μοτσαρέλα, λιαστές ντομάτες,

κρέμα σκόρδου, ελαιόλαδο και ρίγανη

**Bruschetta al Pomodoro e Basilico** €7,00 | \*Allergens 1,4

Toasted bread with tomato, mozzarella and basil

Φρυγανισμένο ψωμί με ντομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό

**Bruschetta burrata & prosciutto** €10,00 | \*Allergens 1,4

Toasted bread with creamy burrata, prosciutto crudo, cherry tomatoes, olive oil

Φρυγανισμένο ψωμί με burrata, προσούτο,

τοματίνια και ελαιόλαδο

**Caprese stuffed portobello mushroom** €11,00 | \*Allergens 4,13

Portobello mushroom with mozzarella, cherry tomatoes, basil and balsamic vinegar

Μανιτάρι πορτομπέλο με μοτσαρέλα, τοματίνια, βασιλικός και

βαλσαμικό ξύδι

**Melanzane alla Parmigiana** €9,00 | \*Allergens 4,5

Baked eggplant with tomato sauce and basil

Μελιτζάνες στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**Polpette di Melanzane** €9,50 | \*Allergens 1,2,4

Eggplant "Meatballs" with Smoked Mozzarella

Κεφτεδάκια Μελιτζάνας με Καπνιστή Μοτσαρέλα

**Smoked Salmon Cannoli** €9,50 | \*Allergens 1,4,9,13

Crispy pastry shells filled with smoked salmon, herbed cream cheese and capers

Τραγανό κέλυφος ζύμης με καπνιστο σολομό, γέμιση τυρί κρέμα με

μυρωδικά και κάπαρη

**Sarde Beccafico** €9,00 | \*Allergens 1,9,13

Roasted sardines filled with aromatic breadcrumbs, herbs, and a light orange-honey glaze

Ψητές σαρδέλες γεμιστές με αρωματισμένη γαλέτα, βότανα και

σάλτσα από πορτοκάλι και μέλι

**Tartare di Gamberi e Passione** €13,00 | \*Allergens 1,8,10

Fresh shrimp tartare marinated in passion fruit, lime zest and sea salt flakes

Ταρτάρ από φρέσκες γαρίδες με μαρινάδα από passion fruit,

ξύσμα λάιμ και ανθό αλατιού

**Angus beef carpaccio** €15,00 | \*Allergens 2,4,10,11,13

Angus beef, baby arugula, parmesan flakes, mayo truffle, olive oil, dressing fig and capers

Μοσχάρι angus, baby ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας, μαγιονέζα με

τρούφα, ελαιόλαδο, σως σύκου και κάπαρη

ΟΛΟΙ ΟΙ ΦΟΡΟΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ-ALL TAXES INCLUDED

## SALAD

**Crispy chicken salad** €15,00 | \*Allergens 1,3,4,14

Chicken, mix baby leaves, avocado, cherry tomatoes, parmezan flakes, crouton and peanut dressing

Κοτόπουλο, ανάμεικτα baby φύλλα, αβοκάντο, τοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και σάλτσα φιστικιού

**Caprese Classica** €15,00 | \*Allergens 4

Buffalo mozzarella, tomatoes, and fresh basil

Μοτσαρέλα βουβαλίσια, ντομάτα και βασιλικός

**Insalata di burrata** €15,00 | \*Allergens 4,13

Baby arugula, burrata, cherry tomatoes, basil and balsamic glaze

Βαβυ ρόκα, burrata, ντοματίνια, βασιλικό και κρέμα βαλσάμικο

**Insalata di Mare** €15,00 | \*Allergens 5,7,8,9,10,13

Mixed seafood (octopus, prawns, squid) with finely chopped celery and lemon-oil citronette

Ποικιλία θαλασσινών (χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι) με ψιλοκομμένο σέλερι και λαδολέμονο

**Molti salad** €15,00 | \*Allergens 1,4,13

Warm grilled halloumi, wild rocket, sun-dried tomatoes, capers, focaccia croutons, and an aged balsamic dressing

Ζεστό χαλλούμι στη σχάρα, άγρια ρόκα, λιαστές ντομάτες, κάπαρη, κρουτόν από focaccia και dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο

**Greca salad** €13,00 | \*Allergens 1,4,13

Tomato, cucumber, green pepper, onion, feta

cheese, olive oil, cretan rusk, red vinegar and oregano

Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, ελαιόλαδο, κρητικά παξιμάδια, ξύδι κόκκινο και ρίγανη

## PIZZA

**Margherita** €12,00 | \*Allergens 1,4

Tomato sauce, mozzarella and basil

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικός

**Prosciutto e Rucola** €13,00 | \*Allergens 1,4

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket, and parmesan flakes

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, ρόκα και φλοίδες παρμεζάνας

**Burrata caprese** €15,00 | \*Allergens 1,4

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, bresaola, burrata, baby arugula and balsamic vinegar

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τοματίνια, μπρεζάολα, baby ρόκα και βαλσάμικο ξύδι

€15,00 | \*Allergens 1,4

**Pizza pastrami**

Cream cheese, mozzarella, baby arugula, cherry tomatoes, beef pastrami and spicy mayonnaise

Τυρί κρέμα, μοτσαρέλα, baby ρόκα, ντοματίνια, μοσχάρισιο παστράμι και πικάντικη μαγιονέζα

€14,00 | \*Allergens 1,4

**Quattro Formaggi**

Gorgonzola, parmesan, mozzarella, and pecorino

Γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα και πεκορίνο

€12,00 | \*Allergens 1,4

**Capricciosa**

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, and olives.

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,μανιτάρια, αγκινάρες, ζαμπόν και ελιές.

€13,00 | \*Allergens 1,4

**Stuffed Neapolitan (Vesuvio)**

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, spicy salami, mozzarella, marinated artichokes, mushrooms, prosciutto and pecorino

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τυρί ρικότα, πικάντικο σαλάμι, μοτσαρέλα, μαριναρισμένες αγκινάρες, μανιτάρια, προσούτο και πεκορίνο

€15,00 | \*Allergens 1,2,4

**Carbonara**

Fresh cream, mozzarella, pancetta, egg and mushrooms

Φρέσκια κρέμα, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πανσέτα, αυγό και μανιτάρια

€13,00 | \*Allergens 1,3,4

**Calzone**

Smoked lountza, halloumi cream, tomato, onion, olive paste and mint pesto

Καπνιστή λούντζα, κρέμα χαλουμιού, ντομάτα, κρεμμύδι, πάστα ελιάς και πέστο δυόσμο

€2,00 | \*Allergens

**Extra Topping | Επιπλέον υλικά**

## PASTA

**Al pomodoro** €11,00 | \*Allergens 1,5  
Spaghetti with tomato sauce and basil  
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**Spaghetti alla Bolognese** €13,00 | \*Allergens 1,5,13  
Spaghetti with rich tomato sauce and minced beef mince  
Σπαγγέτι με πλούσια σάλτσα ντομάτας και μοσχαρίσιο κιμά

**Carbonara** €13,00 | \*Allergens 1,2,4  
Spaghetti with Italian guanciale, egg and pecorino romano  
Σπαγγέτι με χοιρινά καπνιστά μάγουλα, αυγό  
και νιφάδες πεκορίνο ρομάνο

**Pappardelle beef ragout** €15,00 | \*Allergens 1,5,13  
Pappardelle with beef ragout, tomato sauce, red wine, celery and herbs  
Παπαρδέλες με βοδινό ραγού, σάλτσα ντομάτας, κόκκινο κρασί, σέλινο  
και μυρωδικά

**Penne 4 formaggi & guanciale** €14,00 | \*Allergens 1,4,13  
Penne with guanciale, 4 cheeses, fresh cream and herbs  
Πένες με χοιρινά καπνιστά μάγουλα, 4 τυριά, φρέσκια κρέμα  
και βότανα

**Linguine cuttlefish ink with king prawns & burrata** €17,00 | \*Allergens 1,4,7,8,10,13  
Linguine cuttlefish ink, king prawns, burrata, cherry tomatoes,  
lemon zest, ouzo, fresh cream  
Λιγκουίνι με μελάνι σουπιάς, βασιλικές γαρίδες, burrata, τοματίνια,  
ξύσμα λεμονιού, ούζο, φρέσκια κρέμα

**Linguine allo Scoglio** €18,00 | \*Allergens 1,7,8,13  
Linguine with seafood, cherry tomatoes and white wine  
Λιγκουίνι θαλασσινών με τοματίνια και λευκό κρασί

**Tortellini mezzaluna verdi** €14,00 | \*Allergens 1,4,8  
Tortellini with ricotta, spinach, shrimp and beetroot  
Τορτελίνια με τυρί ρικότα, σπανάκι, γαρίδα και παντζάρι

**Creamy gorgonzola gnocchi** €13,00 | \*Allergens 1,4  
Soft potato gnocchi in a rich and creamy gorgonzola sauce with fresh  
spinach and leeks  
Απαλά νιόκι πατάτας σε μια πλούσια και κρεμώδη σάλτσα  
γκοργκοντζόλα με φρέσκο σπανάκι και πράσο

**Ravioli porcini** €13,00 | \*Allergens 1,4  
Ravioli stuffed with porcini, parmesan, fresh cream  
and tartufo oil  
Ραβιόλι γεμιστά με μανιτάρι πορτσινι, παρμεζάνα, φρέσκια κρέμα και  
λάδι τρούφας

**Lasagna Bolognese** €14,00 | \*Allergens 1,2,4,5,13  
Lasagna with beef mince and béchamel  
Λαζάνια με μοσχαρίσιο κιμά και μπεσαμέλ

**Cannelloni "Cipriota"** €14,00 | \*Allergens 1,4,11,13  
Filled with smoked wine-marinated sausage, fresh anari curd, grated hal-  
loumi, and dried mint in a light tomato sauce  
Γεμιστά με ψιλοκομμένο κρασάτο λουκάνικο, φρέσκια αναρή, τριμμένο  
χαλλούμι και αρωματικό δυόσμο σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας

## RISOTTO

**Risotto ai Funghi Porcini** €15,00 | \*Allergens 4,5,13

Risotto with wild porcini and truffle oil

Ριζότο με άγρια μανιτάρια και λάδι τρούφας

**Risotto with spianata piccante & halloumi** €17,00 | \*Allergens 1,4,13

Risotto with spianata piccante, pomodoro sauce and herbs haloumi

Ριζότο με πικάντικο αλλαντικό, χαλούμι σάλτσα τομάτας και μυρωδικά

**Risotto with cuttlefish ink & baby squid** €18,00 | \*Allergens 4,7,8,13

Risotto, cuttlefish ink, baby squid, butter and parmezan flakes

Ριζότο, μελάνι σουπιάς, μικρό καλαμάρι, βούτυρο και νιφάδες παρμεζάνας

**Risotto alla Pescatora** €20,00 | \*Allergens 4,7,8,9,13

Risotto with salmon, prawns, mussels, scallops, octopus garlic, onion, cherry tomatoes, tomato sauce and parmesan

Ριζότο με σολομό, γαρίδες, μύδια, χτένια, χταπόδι σκόρδο, κρεμμύδι, ντοματίνια, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα

## MEAT

**Osso Bucco** €23,00 | \*Allergens 4,5,13

Veel shank served with sweet potato puree and gremolata  
Μοσχάρι κότσι σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας και γκρεμολάτα

**Burger (200gr)** €17,00 | \*Allergens 1,2,4,13

Beef patty with crispy pancetta, mozzarella, tomato pesto,  
caramelized onion, spinach  
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Μοσχάρισιο μπιφτέκι με τραγανή πανσέτα, μοτσαρέλα, πέστο  
ντομάτας, καραμελωμένο κρεμμύδι, σπανάκι

**Polpetta della Nonna al Sugo** €16,00 | \*Allergens 1,2,4,13

Traditional beef meatballs slow-cooked in San Marzano tomato  
sauce, served over a bed of creamy buttered polenta and topped with  
Pecorino Romano

Παραδοσιακά μοσχάρια κεφτεδάκια σιγομαγειρεμένα σε σάλτσα  
ντομάτας San Marzano, σερβιρισμένα πάνω σε βελούδινη κρέμα  
πολέντας με βούτυρο και πεκορίνο Ρομάνο

**Pollo alla Cacciatora** €15,00 | \*Allergens 4,13

Pan-roasted chicken thighs with wild mushrooms, garlic, rosemary,  
and a dash of white wine, finished with a velvety cream sauce  
Μπουτάκια κοτόπουλου στο τηγάνι με άγρια μανιτάρια, σκόρδο,  
δεντρολίβανο, σβησμένα με λευκό κρασί και τελειωμένα με  
βελούδινη κρέμα γάλακτος

**Saltimbocca alla Romana** €18,00 | \*Allergens 1,4,13

Tender chicken fillets layered with Prosciutto di Parma and fresh  
sage, sautéed in butter and deglazed with white wine, served with  
fresh sauté potatoes

Τρυφερά φιλέτα κοτόπουλου τυλιγμένα με ιταλικό προσούτο και  
φρέσκο φασκόμηλο, σωταρισμένα σε βούτυρο και σβησμένα με  
λευκό κρασί, σερβίρετε με φρέσκιες σοταρισμένες πατάτες

**Pollo al Limone e Capperi (Piccata)** €16,00 | \*Allergens 1,4,13

Tender chicken fillets in a lemon-butter sauce with white wine  
and salty caper, served with rice and grilled vegetables

Τρυφερά φιλέτα κοτόπουλου σε σάλτσα λεμονιού με βούτυρο,  
λευκό κρασί και αλμυρή κάππαρη, σερβίρετε με ρύζι  
και λαχανικά σχάρας

**Grilled pork chop** €18,00 | \*Allergens

Pork chop approx. 600gr served with french fries and salad

Χοιρινή μπριζόλα περίπου 600gr σερβίρετε με πατάτες τηγανητές  
και σαλάτα

**Porchetta Arrostita** €14,50 | \*Allergens 5,13

Slow-roasted pork belly (Porchetta) seasoned with wild fennel, garlic,  
and Italian herbs served with french fries

Σιγοψημένη χοιρινή πανσέτα αρωματισμένη με άγριο μάραθο,  
σκόρδο και βότανα της ιταλικής υπαίθρου σερβίρετε με πατάτες  
τηγανητές

**Tuscan Sausage & Cannellini Bean Stew** €14,50 | \*Allergens 1,11,13

Italian sausages simmered with cannellini beans, tomato  
and fresh sage

Λουκάνικα μαγειρεμένα μέσα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με  
λευκά φασόλια cannellini και φασκόμηλο

ΟΛΟΙ ΟΙ ΦΟΡΟΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ-ALL TAXES INCLUDED

## MEAT

**Fillet Pepper steak** €34,00 | \*Allergens 4,13

Beef tenderloin approx. 300 gr cooked to your liking served  
Μοσχαρίσιο φιλέτο περίπου (300 γρ) μαγειρεμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας

**Steak Diana** €34,00 | \*Allergens 4,11,13

Beef tenderloin approx. 300 gr cooked to your liking served  
Μοσχαρίσιο φιλέτο περίπου (300 γρ) μαγειρεμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας

**Steak with bearnaise** €34,00 | \*Allergens 4,11,13

Beef tenderloin approx. 300 gr cooked to your liking served  
Μοσχαρίσιο φιλέτο περίπου (300 γρ) μαγειρεμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας

**Steak gorgonzola Steak (300gr)** €34,00 | \*Allergens 4,13

Beef tenderloin approx. 300 gr cooked to your liking served  
Μοσχαρίσιο φιλέτο περίπου (300 γρ) μαγειρεμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας

**Garlic Steak** €29,00 | \*Allergens 3,4,13

Beef tenderloin approx. 300 gr cooked to your liking served  
Μοσχαρίσιο φιλέτο περίπου (300 γρ) μαγειρεμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας

**Iberico pork** €29,00 | \*Allergens 4

Anchor's Iberico pork approx. 300gr served with aromatic butter  
Iberico χοιρινό περίπου 300γρ. σερβίρετε με αρωματικό βούτυρο

**T-Bone steak** €45,00 | \*Allergens 4

Beef approx. 500gr served with aromatic butter  
Μπριζόλα μοσχαρίσια 500γρ. σερβίρετε με αρωματικό βούτυρο

**Rib-eye** €33,00 | \*Allergens 4

Irish ribeye approx. 330gr served with aromatic butter  
Ιρλανδικό φιλέτο βοδινό περίπου 330γρ.  
σερβίρετε με αρωματικό βούτυρο

**Rib lamb chops** €29,00 | \*Allergens

Rib lamb chops approx. 300gr  
Αρνίσια παιδάκια περίπου 300γρ.

---

### **choice of side dish - διαλέξτε το συνοδευτικό**

French fries | Puree potatoes | Fresh sauté potatoes

Rice | Grilled vegetables

Πατάτες τηγανητές | Πουρέ πατάτας | Φρέσκιες σοταρισμένες πατάτες | Ρύζι | Λαχανικά σχάρας

## FISH | SEAFOOD

**Salmon piccata** €22,00 | \*Allergens 4,9,13

Pan-seared salmon with a lemon sauce, white wine, caper, butter and herbs served with puree potatoes

Σολομός ψημένος στο τηγάνι με σάλτσα λεμονιού, λευκό κρασί, κάπαρη, βούτυρο και μυρωδικά σερβίρετε με πουρέ πατάτας

**Sea bass** €21,00 | \*Allergens 4,9

sea bass fillet, pumpkin cream, herbs and fresh saute potatoes

Φιλέτο λαβράκι, κρέμα κολοκύθας, μυρωδικά και φρέσκες σοταρισμένες πατάτες

**Baccalà alla Vicentina** €18,00 | \*Allergens 4,9,13

Slow-simmered salted cod with onions, milk, and anchovies, served with grilled polenta."

Μπακαλιάρος αλά Βιτσεντίνα μαγειρεμένος με γάλα και κρεμμύδια, σερβιρισμένος με ψητή πολέντα

**Calamari fritti** €18,00 | \*Allergens 1,8

Golden and crispy fried calamari rings, served with a rich and velvety garlic Aioli sauce and fresh lemon wedges

Τραγανά δαχτυλίδια καλαμαριού, ελαφρώς αλευρωμένα και χρυσαφένια, σερβιρισμένα με βελούδινη σάλτσα αιολί σκόρδου και φέτες φρέσκου λεμονιού

**Grilled Prawns & Avocado Crema** €20,00 | \*Allergens 4,8,13

Succulent grilled prawns served over a zesty lime-infused avocado crema, accompanied by wild rocket, cherry tomatoes and a drizzle of chili oi

Ζουμερές γαρίδες στη σχάρα πάνω σε αρωματική κρέμα αβοκάντο με λάιμ, συνοδευόμενες από σαλάτα ρόκας, ντοματίνια και λάδι τσίλι

## KIDS CORNER

**Mac and cheese** €9,00 | \*Allergens 1,4  
Macaroni with creamy cheese sauce  
Μακαρονάκι κοφτό με κρεμώδης σάλτσα τυριών

**Mini meatballs in tomato sauce** €10,00 | \*Allergens 1,2  
Pork meatballs in tomato sauce with french fries  
Κεφτεδάκια σε σάλτσα τομάτας με πατάτες τηγανητές

**Al pomodoro** €8,00 | \*Allergens 1,5  
Spaghetti, tomato sauce and basil  
Σπαγγέτι, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**Spaghetti alla Bolognese** €9,00 | \*Allergens 1,5,13  
Spaghetti with rich tomato sauce and minced beef mince  
Σπαγγέτι με πλούσια σάλτσα ντομάτας και μοσχαρίσιο κιμά

**Kids burger** €9,00 | \*Allergens 1,2,4  
Beef, cheese, tomatoes, lettuce and french fries  
Βοδινό, τυρί, τομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανιτές

**Cotoletta di Pollo** €11,00 | \*Allergens 1,2  
Chicken Schnitzel with French Fries  
Σνίτσελ Κοτόπουλο με Τηγανητές Πατάτες

## DESSERT

**Fondente al Cioccolato** €8,00 | \*Allergens 1,2,4  
Warm chocolate cake with a molten heart, served with fresh Italian vanilla gelato  
Ζεστό κέικ σοκολάτας με ρευστή καρδιά, συνοδευόμενο από φρέσκο ιταλικό παγωτό βανίλια

**Cannoli Siciliani** €9,00 | \*Allergens 1,2,3,4  
Crunchy pastry shells filled with sweet ricotta cream, chocolate chips, and traditional candied fruit  
Τραγανή ζύμη γεμιστή με γλυκιά κρέμα ρικότα, σταγόνες σοκολάτας και παραδοσιακά ζαχαρωμένα φρούτα

**Tartelletta al Limone e Meringa** €11,00 | \*Allergens 1,2,3,4  
Individual lemon tart topped with toasted Italian meringue and crushed pistachios for an elegant, crunchy finish  
Ατομική τάρτα λεμονιού με κορυφή από ανάλαφρη ιταλική μαρέγκα, ελαφρώς καψαλισμένη, και τριμμένο φιστίκι Αιγίνης

**Cococut tart (Gluten free)** €9,00 | \*Allergens 2,3,4  
Velvety coconut custard on a toasted almond and coconut crust, finished with golden flakes and fresh lime zest  
Τραγανή βάση αμυγδάλου, πλούσια κρέμα καρύδας, καβουρδισμένο ινδοκάρυδο και άρωμα λάιμ

**Ice cream scoop** €2,20 | \*Allergens 1,3,4  
Ask us about our daily flavors and delicious toppings  
Ρωτήστε το προσωπικό μας για τη διαθεσιμότητα των γεύσεων ημέρας

ΟΛΟΙ ΟΙ ΦΟΡΟΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ-ALL TAXES INCLUDED

## **14 Allergens | 14 Αλλεργιογόνα**

Dear Guest, please be informed that our dishes may contain allergens.

Each dish is marked with numbers corresponding to the specific allergens listed in the table below.

Our team is fully trained on the severity of food allergies.

The Restaurant Manager and Executive Chef are at your disposal to provide the detailed allergen menu and assist with any dietary requirements.

Αγαπητέ επισκέπτη, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι τα πιάτα μας ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνα.

Κάθε πιάτο επισημαίνεται με αριθμούς που αντιστοιχούν στα συγκεκριμένα αλλεργιογόνα του παρακάτω πίνακα.

Η ομάδα μας είναι πλήρως ενημερωμένη για τη σοβαρότητα των τροφικών αλλεργιών.

Ο Υπεύθυνος του εστιατορίου και ο Σεφ είναι στη διάθεσή σας για να σας παρέχουν τον αναλυτικό κατάλογο αλλεργιογόνων.

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN | ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΜΕ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
2. EGG | ΑΥΓΟ
3. NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
4. MILK | ΓΑΛΑ
5. CELLERY | ΣΕΛΙΝΟ
6. SESAME SEED | ΣΟΥΣΑΜΙ
7. MOLLUSCS | ΜΑΛΑΚΙΑ
8. CRUSTACEANS | ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ
9. FISH/ΨΑΡΙ
10. SOYA | ΣΟΓΙΑ
11. MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
12. LUPIN | ΛΟΥΠΙΝ
13. SULPHUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟ
14. PEANUT | ΦΥΣΤΙΚΙ