

# Molti Authentic Italian Restaurant

Welcome to Molti Authentic 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

**Oven-baked stuffed garlic bread** €8,50 | \*Allergens 1,4,13  
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 1,4,13  
Toasted bread with tomato, mozzarella and basil  
Φρυγανισμένο ψωμί με ντομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό

**Bruschetta burrata & prosciutto** €10,00 | \*Allergens 1,4,13  
Toasted bread with creamy burrata, prosciutto crudo  
cherry tomatoes, olive oil  
Φρυγανισμένο ψωμί με burrata, προσούτο  
τοματίνια και ελαιόλαδο

**Caprese stuffed portobello mushroom** (GF) €11,00 | \*Allergens 4,13  
Portobello mushroom with mozzarella  
cherry tomatoes basil and balsamic vinegar  
Μανιτάρι πορτομπέλο με μοτσαρέλα, τοματίνια  
βασιλικός και βαλσάμικο ξύδι

**Melanzane alla Parmigiana** (GF) €9,00 | \*Allergens 4,5,13  
Baked eggplant with tomato sauce and basil  
Μελιτζάνες στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**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

**Scaloppine alla Pizzaiola** (GF) €9,00 | \*Allergens 4,13  
Tender, thinly sliced beef strips flash-seared and simmered in a rich  
aromatic tomato sauce with garlic, wild oregano, capers and mozzarella  
Τρυφερές, λεπτοκομμένες λωρίδες μοσχαριού που σοτάρονται  
αστραπιαία και σιγοβράζουν σε πλούσια, αρωματική σάλτσα  
ντομάτας με σκόρδο, άγρια ρίγανη, κάπαρη και μοτσαρέλα

**Tartare di Gamberi e Passione** (GF) (LF) €13,00 | \*Allergens 2,8,10,13  
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** (GF) €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

## 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** **GF** €15,00 | \*Allergens 4

Buffalo mozzarella, tomatoes, and fresh basil

Μοτσαρέλα βουβαλίσια, ντομάτα και βασιλικός

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

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

Baby ρόκα, burrata, ντοματίνια, βασιλικό και κρέμα βαλσάμικο

**Insalata di Mare** **GF** **LF** €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

**Multi 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



\*All our pizzas are also available with a gluten-free crust | + €2,00  
Ολες οι πίτσες μας παρασκευάζονται και χωρίς γλουτένη

**Margherita** €12,00 | \*Allergens 1,4,13  
Tomato sauce, mozzarella and basil  
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικός

**Prosciutto e Rucola** €13,50 | \*Allergens 1,4,13  
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket, and parmesan flakes  
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, ρόκα και φλοίδες παρμεζάνας

**Burrata caprese** €15,50 | \*Allergens 1,4,13  
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, bresaola, burrata  
baby arugula and balsamic vinegar  
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τοματίνια, μπρεζάολα, baby ρόκα  
και βαλσάμικο ξύδι

**Pizza pastrami** €15,00 | \*Allergens 1,4,13  
Cream cheese, mozzarella, baby arugula, cherry tomatoes  
beef pastrami and spicy mayonnaise  
Τυρί κρέμα, μοτσαρέλα, baby ρόκα, ντοματίνια, μοσχάρισιο παστράμι  
και πικάντικη μαγιονέζα

**Quattro Formaggi** €14,00 | \*Allergens 1,4,13  
Gorgonzola, parmesan, mozzarella, and pecorino  
Γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα και πεκορίνο

**Capricciosa** €14,00 | \*Allergens 1,4,13  
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, and olives  
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,μανιτάρια, αγκινάρες, ζαμπόν και ελιές

**Stuffed Neapolitan (Vesuvio)** €15,00 | \*Allergens 1,4,13  
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

**Carbonara** €15,00 | \*Allergens 1,2,4,13  
Fresh cream, mozzarella, pancetta, egg and mushrooms  
Φρέσκια κρέμα, μοτσαρέλα, πανσέτα, αυγό και μανιτάρια

**Calzone** €13,00 | \*Allergens 1,3,4,13  
Smoked lountza, halloumi cream, tomato, onion, olive paste  
and mint pesto  
Καπνιστή λούντζα, κρέμα χαλουμιού, ντομάτα, κρεμμύδι  
πάστα ελιάς και πέστο δυόσμο

**Extra Topping | Επιπλέον υλικά** €2,00 | \*Allergens

## PASTA



\*Gluten-free spaghetti and penne available

Διαθέσιμα και спаγγέτι ή πέννες χωρίς γλουτένη

| + €2,00

**Al pomodoro** (LF) €12,00 | \*Allergens 1,5,13

Spaghetti with tomato sauce and basil

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**Spaghetti alla Bolognese** (LF) €13,00 | \*Allergens 1,5,13

Spaghetti with rich tomato sauce and minced beef mince

Σπαγγέτι με πλούσια σάλτσα ντομάτας και μοσχαρίσιο κιμά

**Carbonara** €13,50 | \*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** (LF) €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** €14,50 | \*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** €21,50 | \*Allergens 1,4,7,8,10,13

Squid ink linguine with king prawns, burrata, cherry tomatoes, lemon zest,

ouzo, fresh cream, deglazed with ouzo/white wine, lemon zest and bisque broth

Λιγκουίνι με μελάνι σουπιάς, βασιλικές γαρίδες, burrata, τοματίνια, ξύσμα

λεμονιού, ούζο, φρέσκια κρέμα, σβησμένο με ούζο/λευκό κρασί, ξύσμα

λεμονιού και ζωμό Bisque

**Tortellini mezzaluna verdi** €16,00 | \*Allergens 1,4,8,13

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** €14,00 | \*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"** €15,50 | \*Allergens 1,4,11,13

Filled with smoked wine-marinated sausage, fresh anari curd


grated halloumi 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 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** (GF) €23,00 | \*Allergens 4,5,13

Veel shank served with sweet potato puree and gremolata

Μοσχάρι κότσι σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας και γκρεμολάτα

**Mozzarella Melt Burger (zoogr)** €17,00 | \*Allergens 1,2,4,13

Juicy 100% beef patty with melted mozzarella, crispy pancetta, tomato pesto caramelized onion, and spinach, served with French fries and coleslaw

Ζουμερό μοσχάρισιο μπιφτέκι με λιωμένη μοτσαρέλα, κρατσανιστή παντσέτα, πέστο ντομάτας, καραμελωμένο κρεμμύδι και σπανάκι σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και κόσλοου

**Polpette 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 μοσχάρισια κεφτεδάκια σιγομαγειρεμένα σε σάλτσα ντομάτας San Marzano, σερβιρισμένα πάνω σε βελούδινη κρέμα πολέντας με βούτυρο και πεκορίνο Ρομάνο

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

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

Τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλου σε σάλτσα λεμονιού-βουτύρου με λευκό κρασί και αλμυρή κάπαρη, σερβίρονται με ρύζι και λαχανικά σχάρας

**Grilled Chicken with Forest Herbs** (GF) (LF) €14,00 | \*Allergens 13

Juicy grilled chicken fillet marinated in lemon, garlic, and mustard served with aromatic wild forest herbs, fluffy rice and a crisp green side salad

Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με λεμόνι, σκόρδο και μουστάρδα, σερβίρεται με αρωματικά μυρωδικά του δάσους, αφράτο ρύζι και δροσερή πράσινη σαλάτα

**Grilled pork chop** (GF) (LF) €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** (GF) (LF) €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** (GF) (LF) €14,50 | \*Allergens 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

**Chicken Fillet with your Choice of Sauce** (GF) €16,50

Tender grilled chicken breast, served with seasonal vegetables, French fries and your choice of sauce:

Pepper | Diane | Bearnaise | Gorgonzola | Garlic butter  
4,13 4,11,13 4,11,13 4,13 3,4,13

Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, σερβιρισμένο με λαχανικά εποχής τηγανητές πατάτες και τη σάλτσα της επιλογής σας:

Πιπεράτη | Ντιάνα | Μπεαρνέζ | Γκοργκοντζόλα | Βούτυρο σκόρδου  
4,13 4,11,13 4,11,13 4,13 3,4,13

## PREMIUM CUTS

**Fillet Pepper steak** (GF) €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 Diane** (GF) €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** (GF) €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

**Gorgonzola Steak (300gr)** (GF) €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** (GF) €34,00 | \*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** (GF) €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** (GF) €45,00 | \*Allergens 4  
Beef approx. 500gr served with aromatic butter  
Μπριζόλα μοσχαρίσια 500γρ. σερβίρετε με αρωματικό βούτυρο

**Rib-eye** (GF) €33,00 | \*Allergens 4  
Irish ribeye approx. 330gr served with aromatic butter  
Ιρλανδικό φιλέτο βοδινό περίπου 330γρ.  
σερβίρετε με αρωματικό βούτυρο

**Rib lamb chops** (GF) (LF) €29,00 | \*Allergens  
Rib lamb chops approx. 300gr  
Αρνίσια παϊδάκια 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** (GF) €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** (GF) €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** (GF) €18,00 | \*Allergens 4,9,13

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

Μπακαλιάρος αλά Βιτσεντίνια μαγειρεμένος με γάλα και κρεμμύδια σερβιρισμένος με ψητή πολέντα

**Calamari fritti** (LF) €18,00 | \*Allergens 1,8,13

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 αιολι σκόρδου και φέτες φρέσκου λεμονιού

**Grilled Prawns & Avocado Crema** (GF) €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 oil

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

**Al pomodoro** (LF) €8,00 | \*Allergens 1,5,13  
Spaghetti, tomato sauce and basil  
Σπαγγέτι, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**Spaghetti alla Bolognese** (LF) €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

**Chicken nuggets** (LF) €8,00 | \*Allergens 1,2  
Chicken nuggets with french fries  
Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες

## DESSERT

### **The Melting Chocolate Sphere – Madagascar Vanilla** €11,50 | \*Allergens 1,2,4,10

A handmade chocolate sphere designed to melt tableside under rich, hot chocolate fudge sauce, revealing a chewy, warm brookie base and a scoop of premium vanilla gelato

Χειροποίητη σφαίρα σοκολάτας που λιώνει μπροστά σας με ζεστή, πλούσια σάλτσα σοκολάτας, αποκαλύπτοντας μια ζεστή, μαστιχωτή βάση από brookie και αυθεντικό παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

### **The Melting Chocolate Sphere – Pistachio** €11,50 | \*Allergens 1,2,4,10,14

A handmade chocolate sphere designed to melt tableside under rich, hot chocolate fudge sauce, revealing a chewy, warm chocolate cake base and a scoop of premium pistachio gelato

Χειροποίητη σφαίρα σοκολάτας που λιώνει μπροστά σας με ζεστή, πλούσια σάλτσα σοκολάτας, αποκαλύπτοντας μια ζεστή, μαστιχωτή βάση από κέικ σοκολάτας και μια μπάλα premium τζελάτο πιστάσιο

### **Tiramisu** €7,50 | \*Allergens 1,2,4,10

Light mascarpone cream layered with espresso and Amaretto-soaked ladyfingers dusted with premium cocoa powder

Ανάλαφρη κρέμα από τυρί μασκαρπόνε με στρώσεις από σαβουαγιάρ εμβαπτισμένα σε αυθεντικό εσπρέσο και λικέρ Amaretto, πασπαλισμένο με πλούσιο κακάο

### **Limoncello Cheesecake** €9,00 | \*Allergens 1,2,3,4,10,13

Velvety cream cheese and fresh cream cheesecake with lemon zest, baked on a buttery biscuit crust and topped with a limoncello glaze

Βελούδινο τσίτσεικ με κρέμα τυριού, φρέσκια κρέμα γάλακτος και ξύσμα λεμονιού, ψημένο σε βουτυρένια βάση μπισκότου και γαρνιρισμένο με γλάσο λιμοντσέλο

### **Panna Cotta** €7,50 | \*Allergens 4,10,13

Velvety Italian panna cotta infused with vanilla flavor, topped with a rich wild berry sauce

Βελούδινη ιταλική πανακότα με άρωμα βανίλιας, σερβιρισμένη με πλούσια σάλτσα από φρούτα του δάσους

### **New York cheesecake** €9,00 | \*Allergens 2,3,4,10,13

A velvety New York-style cheesecake with a dense, creamy texture, baked on a buttery biscuit crust and topped with a fresh strawberry glaze

Βελούδινο cheesecake σε στυλ Νέας Υόρκης με πυκνή, κρεμώδη υφή, ψημένο πάνω σε μια βουτυράτη βάση από μπισκότο και γαρνιρισμένο με φρέσκο γλάσο φράουλας

### **Ice cream scoop** €2,50 | \*Allergens 2,3,4

Ask us about our daily flavors and delicious toppings

Ρωτήστε το προσωπικό μας για τη διαθεσιμότητα των γεύσεων ημέρας

## **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 | ΓΑΛΛΑ
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



---

# Drink's Menu

### **Juice**

Orange | Pineapple | Cranberry | Apple €3,50

Πορτοκάλι | Ανανάς | Μούρα | Μήλο

### **Soft drinks & Energy drink**

Coca cola | Coca cola zero sugar | Sprite | Fanta orange | Soda €3,50

Shark €5,00

### **Ice tea**

lemon or peach €3,00

παγωμένο τσάι λεμόνι ή ροδάκινο

### **Water**

Mineral water 500ml | 1000ml €1,50 | €3.50

Sparkling water 330ml | 750ml €3,00 | €4.50

### **Tea**

Black tea €3,00

Green tea €3,00

### **Fresh juice**

Orange juice €4,50

Seasonal €6,00

### **Hot coffee | Ζεστός καφές**

Espresso | Espresso Double | Cappuccino | Latte | Americano | Cyprus coffee

€2,50

€3,50

€3,50

€4,00

€3,50

€2,50

### **Cold coffee | Κρύος καφές**

Iced americano | Frappe | Irish coffee | Amaretto coffee

€3,50

€3,00

€6,50

€6,50

### **Milkshakes**

Ciocolato Classico €5,00

Rich Italian chocolate gelato blended with fresh milk, topped with fluffy whipped cream and chocolate flakes

Πλούσιο ιταλικό παγωτό σοκολάτα χτυπημένο με φρέσκο γάλα, γαρνιρισμένο με αφράτη σαντιγί και νιφάδες σοκολάτας

Tiramisu Shake €6,50

Vanilla or coffee gelato blended with fresh espresso, mascarpone cheese and cocoa powder

Παγωτό βανίλια ή καφέ με φρέσκο espresso, μασκαρπόνε και σκόνη κακάο

**Draught beers** \*Allergens 1,13

Keo 28cl   56cl	€3,00   €5,00
Estrella 28cl   56cl	€4,00   €6,00

**Local Bottled beers** \*Allergens 1,13

Keo 33cl	€3,50
Leon 33cl	€3,00

**Imported** \*Allergens 1,13

Guinness 44cl	€6,00
John Smith's 50cl	€5,50
Heineken 33cl	€4,50
Stella artois 33cl	€4,50
Peroni 33cl	€5,00
Budweiser 33cl	€5,00
Estrella 33cl	€5,00
Mythos 33cl	€4,50
Erdinger 33cl	€5,50
Carlsberg 33cl   0.0 33cl	€4,50

**Gluten free beer** \*Allergens 13

San Miquel	€5,50
------------	-------

**Cider** \*Allergens 1,13

Somersby	€4,50
Strongbow	€4,50
Magners	€4,50
Koppaberg mix fruits	€6,50
Militsa strawberry lime	€4,50

**Aperitifs & Vermouth** \*Allergens 13

Aperol	€6,00
Campari	€6,00
Martini Bianco	€5,00
Martini Rosso	€5,00
Martini extra dry	€5,00
Pernod	€5,50

**Digestifs & Liqueurs** \*Allergens 13

Limoncello	€6,00
Grappa	€6,00
Sambuca	€6,00
Disaronno amaretto	€6,00
Tia Maria	€6,00
Kahlua coffee	€6,00
Baileys	€6,00
Cointreau	€6,00
Drambuie	€6,00
Skinos Mastiha	€6,00
Malibu	€6,00
Jägermeister	€6,00

**Scotch Blended** \*Allergens 13

Famous grouse	€7,00
Chivas 12 Year Old	€9,00
Johnnie walker red	€7,00
Johnnie walker black label	€9,00
Johnnie walker gold label	€12,00

**Scotch Whisky | Single malt** \*Allergens 13

Glenfiddich 12 Year Old	€12,00
Glenfiddich 15 Year Old	€14,00

**American Whisky** \*Allergens 13

Jim Beam	€8,00
Jack Daniel's	€8,00

**Irish Whisky** \*Allergens 13

Jameson original	€7,00
------------------	-------

**Vodka** \*Allergens 13

Smirnoff	€7,00
Absolut	€7,00
Grey Goose	€10,00
Belvedere	€10,00
Smirnoff noth	€7,00

**London Dry Gin** \*Allergens 13

Beefeater	€7,00
Bombay sapphire	€7,00

**Distilled Gin** \*Allergens 13

Gordon's	€7,00
Pink Gordon's	€8,00
Hendrick's	€9,00
Tanqueray	€9,00
Gin Mare	€14,00

**Rum** \*Allergens 13

Bacardi spiced rum	€7,00
Captain morgan dark	€7,00
Captain morgan spicy	€7,00

**Tequila** \*Allergens 13

Jose cuervo silver	€7,00
Jose cuervo gold	€7,00

**Greek & Cypriot Spirits** \*Allergens 13

Zivania loel	€4,00
Ouzo	€4,50

# cocktail menu

01. **Aperol Spritz** €8,50  
Aperol, prosecco, soda water and a slice of fresh orange
02. **Amalfi Spritz** €9,00  
Limoncello, prosecco, premium tonic, garnished with fresh lemon wheel and a sprig of fresh mint
03. **Classic Negroni** €9,50  
Gin, Campari, martini rosso and orange zest
04. **Mai tai** €9,50  
White and dark rum, cointreau, orgeat syrup and fresh lime juice
05. **Classic Mojito** €9,50  
White rum, fresh lime, sugar, mint leaves and soda
06. **Margarita classic / strawberry** €9,50  
Jose cuervo silver tequila, cointreau and fresh lime juice
07. **Espresso Martini** €9,50  
Vodka, Kahlua coffee liqueur, sugar syrup and a fresh shot of espresso
08. **Cosmopolitan** €9,00  
Vodka, Cointreau, fresh lime juice and cranberry juice
09. **Brandy sour Cyprus** €7,00  
Cypriot brandy, lemon squash and angostura bitters topped with soda water
10. **Daiquiri Strawberry / Mango** €9,50  
White rum, fresh lime juice and your choice of strawberry or mango puree
11. **Old fashioned** €9,50  
Bourbon whiskey stirred with sugar, angostura bitters and an orange twist
12. **Pornstar Martini** €10,00  
Vodka, passion fruit puree, vanilla syrup served with a shot of prosecco

# No alcoholic cocktail

**Obelix** €4,50

Oranje juice | pineapple juice | soda

**Tinker** €4,50

Cranberry juice | apple juice | pineapple juice | grenadine

**Fruit Fantasy** €5,00

Orange juice | apple juice | pine apple juice | grenadine

**Mickey Mouse** €4,50

7up | lime squash | lemon squash

**Splish Splash** €4,50

Apple juice | lemon squash | grenadine

**Piña Colada Bubble Fun** €5,50

Pineapple juice | coconut milk | colorful popping boba

**Molti** Authentic Italian Restaurant

ΟΛΟΙ ΟΙ ΦΟΡΟΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ-ALL TAXES INCLUDED