

Yianna Marie
Restaurant

FOOD ALLERGY NOTICE

Please note that our dishes may contain one or more of the following allergens: cereals, crustacea, eggs, fish, peanuts, soya, milk, nuts, celery, mustard seeds, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupins and molluscs. If you have any food allergy please inform the manager, before placing any order.

Thank you!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΚΑ ΑΤΟΜΑ

Παρακαλώ λάβετε υπόψιν ότι τα γεύματα μας μπορεί να περιέχουν ένα ή περισσότερα από τα παρακάτω αλλεργιογόνα από: δημητριακά, καρκινοειδή, αυγά, ψάρια, φυστίκια, σόγια, γάλα, καρποί με κέλυφος, σέλινο, σπόροι μουστάρδας, σπόροι σουσαμιού, διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις, λούπινο και μαλάκια. Αν έχετε οποιαδήποτε είδος τροφικής αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε τον υπεύθυνο, πριν δώσετε την παραγγελία σας.

Ευχαριστώ!

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SOUP OF THE DAY		7.20
A different soup prepared daily from our Chef's special recipes Διαφορετική σούπα, καθημερινά από τις συνταγές του Σεφ.		
FRESH FISH SOUP		10.80
Delicious, freshly prepared fish soup Εύγευστη, φρέσκα ψαρόσουπα.		
FRESH OYSTERS	per piece	4.90
Delicious fresh oysters in their shell, accompanied with lime Εύγευστα φρέσκα στρείδια, συνοδεύονται από μοσχολέμονο.		
GARLIC BREAD (cheese optional)		5.60
Crispy slices of French baguette with garlic butter Τραγανές φέτες Γαλλικής μπακέτας με σκορδοβούτυρο		
GARLIC MUSHROOMS		8.40
Fresh mushrooms cooked in creamy garlic sauce Φρέσκαμανιτάρια μαγειρεμένα σε κρεμώδη σκορδάτη σάλτσα		
EXOTIC QUINOA SALAD		8.40
Quinoa, peppers, avocado, broccoli, mango, served with citrus dressing Κινόα, πιπεριές, αβοκάντο, μπρόκολο, μάνγκο σερβιρισμένα με σάλτσα εσπεριδοειδών		
SHRIMP COCKTAIL		8.00
Marinated shrimps, served with crunchy lettuce & cocktail sauce, garnished with caviar Μαριναρισμένες γαρίδες σερβιρισμένες με τραγανά φύλλα μαρουλιού και σάλτσα κοκτέιλ, γαρνιρισμένο με καβιάρι		
HALLOUMI SAGANAKI		9.50
Halloumi in a crispy filo pastry, garnished with honey sesame seeds. Χαλλούμι σε φύλλο κρούστας, γαρνιρισμένο με μέλι και σουσάμι.		
SALMON TARTARE		12.40
Fresh marinated salmon served with avocado and Asian flavors Φρέσκος μαριναρισμένος σολομός, σερβιρισμένος με αβοκάντο και ασιατικές γεύσεις		
BEEF CARPACCIO		12.50
Marinated thin slices of beef black angus fillet accompanied by crunchy rocket leaves, parmesan and mustard seed dressing Μαριναρισμένες φέτες βοδινού black angus φιλέτου συνοδευόμενες από τραγανά φύλλα ρόκας, παρμεζάνα και σάλτσα από σπόρους μουστάρδας.		
DIPS	each	4.00
Choice of: Tyrokafteri, Tahini, Houmous, Tzatziki, Taramas, Cyprus olives Επιλογή από: Τυροκαυτερή, ταχίνη, χούμμους, τζατζίκι, ταραμάς, ελιές		

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

VILLAGE SALAD Fresh crispy mixed leaves, tomato, cucumber, mixed peppers, onions, olives, feta cheese, olive oil Ανάμεικτα τραγανά φύλλα σαλάτας, ντομάτα, αγγούρι, γλυκιές πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο	13.50
CAESAR SALAD Slices of grilled chicken breast, mixed leaves, cherry tomatoes, bacon, croutons, parmesan cheese with Caesar's dressing Στήθος κοτόπουλο σε λωρίδες, ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, ντοματίνια, μπέικον και κρουτόνια. Γαρνιρισμένο με σάλτσα Καίσαρα και παρμεζάνα	16.00
YIANNA MARIE SALAD Fresh crunchy rocket leaves, cherry tomatoes, dry figs, grilled halloumi cheese, pine nuts, sesame seeds, pomegranate drizzled with olive oil & balsamic glaze Τραγανά φύλλα ρόκας, ντοματίνια, αποξηραμένα σύκα, καλλούμι σχάρας, πινόλια, σουσάμι, ρόδι. Περιχύνεται με σάλτσα από βαλσάμικο	16.50
SPINACH & RUCOLA SALAD Spinach and rucola leaves with pineapple, walnuts, sun dried tomatoes, cucumber, quinoa, served with citrus sauce Ανάμεικτη σαλάτα από σπανάκι και ρόκα, ανανάς, καρύδια, λιαστές ντομάτες, αγγούρι, κινόα. Σερβίρεται με σάλτσα εσπεριδοειδών	16.50
FRESH SALMON SALAD Fresh crunchy mixed leaves, fenel, avocado, orange, fresh salmon, served with citrus vinegraitte sauce Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, μάραθο, αβοκάντο, πορτοκάλι και φρέσκο σολομό σερβιρισμένα με αρωματική σάλτσα βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή	18.50

FISH DISHES | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

DEEP FRIED BABY CALAMARI Served with french fries and tartare sauce Τραγανο τηγανητό καλαμαράκι Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες και σάλτσα ταρτάρ	17.50
GRILLED WHOLE CALAMARI Grilled whole calamari, served with french fries Καλαμάρι σχάρας. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες	22.00
SALMON LEMON BUTTER Salmon cooked in fresh cream sauce with butter, fresh lemon juice and dill. Served with grilled vegetables and rice Σολομός μαγειρεμένος σε κρεμώδη σάλτσα με βούτυρο, φρέσκο χυμό λεμόνι και άνηθο. Σερβίρεται με λαχανικά σχάρας και ρύζι	22.00
SALMON FILLET STEAK Marinated, breaded salmon steak in oregano, thyme, olive oil and flaxseeds. Served with rice & grilled vegetables Μαριναρισμένο, καπνρωμένο φιλέτο σολομού με ρίγανη, θυμάρι, ελαιόλαδο & λιναρόσπορο. Σερβίρεται με ρύζι και φρέσκα λαχανικά σχάρας	21.50
SEABASS ON THE GRILL Served with parsley, onions and french fries Λαβράκι στη σχάρα. Σερβίρεται με μαϊντανό, κρεμμύδι και φρέσκες τηγανητές πατάτες.	22.50
SEABREAM GRILLED Served with parsley, onions and french fries Τσιπούρα στη σχάρα. Σερβίρεται με μαϊντανό, κρεμμύδι και φρέσκες τηγανητές πατάτες.	21.00
GRILLED OCTOPUS Served with french fries Χταπόδι στη σχάρα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.	24.00
SEA BASS AL' CARTOCCIO Sea bass fillet with mediterranean herbs, sautéed spinach, rocket, cherry tomatoes and boiled potatoes Λαβράκι φιλέτο με μεσογειακά αρωματικά, σωταρισμένο σπανάκι, ρόκα, ντοματίνια και βραστές πατάτες	22.00

FISH DISHES | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

FRESH OYSTERS	per piece	4.90
6 Pieces - 6 Κομμάτια		28.00
12 Pieces - 12 Κομμάτια		55.00

FISH MEZE	price per person	32.00
(Minimum order two persons)		
Variety of many fish dishes including salad & appetizers		
Ποικιλία διάφορων θαλασσινών. Συμπεριλαμβάνονται σαλάτα και ορεκτικά		

ATHERINA - ΑΘΕΡΙΝΑ		10.50
---------------------------	--	-------

BLACK WHOLE MUSSELS		
Steamed mussels, served with fresh cream and mustard sauce.	1/2 Kg	15.00
Αχνιστά μύδια, σερβιρισμένα με κρέμα γάλακτος και σως μουστάρδας.	1Kg	25.00

KING PRAWNS PRAWNS FLAMBE 13/15		22.00
King prawns flambee with ouzo and garlic.		
Βασιλικές γαρίδες αναμμένες με ούζο και σκόρδο.		

CREAMY GARLIC KING PRAWNS 13/15		22.00
King prawns with garlic, onion, tomatoes, mustard, fresh cream and ouzo		
Γαρίδες με σκόρδο, κρεμμύδι, ντομάτες, μουστάρδα, κρέμα γάλακτος και ούζο		

GRILLED KING PRAWNS	per kilo	42.00
Βασιλικές γαρίδες στη σχάρα		

FRESH FISH	Market Value Kg.	
CATCH OF THE DAY		
Φρέσκο Ψάρι - Αλιεύματα ημέρας		

ON REQUEST

FRESH BOILED LOBSTER	per kilo	140.00
-----------------------------	----------	--------

FRESH THERMIDOR LOBSTER	per kilo	150.00
--------------------------------	----------	--------

PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

VEGETARIAN PASTA Served with mushrooms, peppers, onions, zucchini and fresh tomato sauce Σπαγγέτι μεμανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδι, κολοκυθάκι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας	16.50
SPAGHETTI BOLOGNAISE Spaghetti with minced meat in a fresh tomato sauce Σπαγγέτι με κιμά σε σάλτσα φρέσκας ντομάτας	17.50
CREAMY CHICKEN PASTA Tagliatelle served with slices of chicken breast, onion, garlic, peppers, tomatoes in creamy sauce of 4 different kinds of cheeses Ταλιατέλλες σερβιρισμένες με λωρίδες από φρέσκο στήθος κοτόπουλο, κρεμμύδι, σκόρδο, πιπεριές και ντομάτες σε κρεμώδη σάλτσα 4 τυριών	18.00
TORTELLINI GIGANTI LOBSTER & CRAB Egg pasta stuffed with lobster and crab based filling, in a creamy sauce with garlic. Topped with caviar and parmesan Ζυμαρικά αυγού με γέμιση αστακού και κάβουρα, σε κρεμώδη σάλτσα με σκόρδο. Γαρνίρονται με χαβιάρι και παρμεζάνα	20.50
PRAWNS PASTA Spaghetti with king prawns, garlic, onion, tomatoes, mustard, fresh cream and ouzo Σπαγγέτι με βασιλικές γαρίδες, σκόρδο, κρεμμύδι, ντομάτες, μουστάρδα, κρέμα γάλακτος και ούζο	19.50
SEAFOOD INK PASTA Ink linguini with shrimps, crab sticks, mussels, salmon. Served in creamy garlic tomato sauce Ζυμαρικά λιγκουίνι από μελάνι σουπιάς με γαρίδες, καβουρόψυχα, μύδια και σολομό. Σερβίρονται με κρεμώδη σάλτσα ντομάτας και σκόρδο	19.50

Gluten Free Pasta also available
Διατίθενται επίσης ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

PRIME BEEF



BLACK ANGUS BEEF CUTS | ΒΟΔΙΝΑ

SIRLOIN (240gr) Prime sirloin steak served with bernaise sauce Βοδινό sirloin steak. Σερβίρεται με σάλτσα μπερνέζ	22.50
STROGANOFF Beef tender stripes with mushrooms in a rich stroganoff sauce. Served with grilled vegetables and rice Βοδινό φιλέτο κομμένο σε λωρίδες με μανιτάρια και πλούσια σάλτσα stroganoff. Σερβίρεται με λαχανικά σάρας και ρύζι	24.50
RIB EYE STEAK (300gr) Grilled tender Rib-Eye steak served with choice of sauce Τρυφερό βοδινό φιλέτο Rib-Eye στη σχάρα. Σερβίρεται με σάλτσα επιλογής	35.00
BEEF FILLET STEAK (240gr) Prime grilled fillet of beef (grain fed) served with bernaise sauce Βοδινό φιλέτο στη σχάρα. Σερβίρεται με σάλτσα μπερνέζ	31.00
DIANE BEEF FILLET STEAK (240gr) Fillet of beef (Grain fed) with rich Diane sauce of fresh mushroom and red wine Εξαιρετικό βοδινό φιλέτο με πλούσια σάλτσα Diane από φρέσκα μανιτάρια και κόκκινο κρασί	31.00
PEPPER BEEF FILLET (240gr) Fillet of beef (Grain fed) with crushed pepper and gravy pepper sauce Βοδινό φιλέτο με κόκκους πιπεριού και πιπεράτη σάλτσα	31.00
Extra Sauce - Επιπλέον Σάλτσα: Diana Pepper Bearnaise	3.00

All served with vegetables and choice of mashed potatoes, fresh chips, rice or baby potatoes
Σερβίρονται με λαχανικά και επιλογή από πουρέ πατάτας, τηγανιτές πατάτες, ρύζι ή πατάτες μίνι

MEAT DISHES | ΚΡΕΑΤΙΚΑ

BLACK ANGUS JACK DANIEL BURGER	17.80
Prime beef burger with crispy bacon, cheese, original Jack Daniel sauce, lettuce, tomato & caramelized onions. Served with french fries Εξαιρετο βοδινό μπιφτέκι με τραγανό μπέικον, τυρί, αυθεντική σάλτσα Τζάκ Ντάνιελ, μαρούλι, ντομάτα και καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	
GOJI BERRY CHICKEN FILLET	18.50
Chicken breast served with creamy goji berry sauce, mushrooms, mashed potatoes and grilled vegetables Στήθος κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα μούρων και μανιτάρια. Σερβίρεται με πατάτα πουρέ και λαχανικά σχάρας	
PORK HONEY FILLET	18.50
Marinated pork fillet, served with mushed potato and grilled vegetables. Served with soya and honey sauce Μαριναρισμένο χοιρινό φιλέτο, σερβίρεται με πατάτα πουρέ και λαχανικά σχάρας. Σερβίρεται με σάλτσα σόγιας και μέλι	
STUFFED CHICKEN	19.00
Chicken breast stuffed with basil pesto, feta cheese, bacon and fresh tomatoes. Served with creamy mushroom sauce, grilled vegetables and rice Γεμιστό στήθος κοτόπουλο με πέστο βασιλικού, φέτα, μπέικον και φρέσκια ντομάτα. Σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα από μανιτάρια, λαχανικά στη σχάρα και ρύζι	

GRILLS | ΣΧΑΡΑΣ

PORK CHOP 17.50

Grilled pork chop, served with vegetables, French fries, parsley and onion
Χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα, σερβιρισμένη με λαχανικά, πατάτες τηγανητές, μαϊντανό και κρεμμύδι

GRILLED CHICKEN 16.50

Juicy marinated chicken breast, served with vegetables and French fries
Ζουμερό μαρινρισμένο στήθος κοτόπουλο, σερβιρισμένο με λαχανικά και πατάτες τηγανητές

CHICKEN KEBAB 16.50

Skewers pieces of grilled chicken breast.
Served with pitta bread, salad, tzatziki & french fries
Ζουμερό κοτόπουλο στήθος σουβλάκι.
Σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και πατάτες τηγανητές

LAMB CHOPS 23.50

Delicious fresh lamb chops, served with grilled vegetables, French fries, parsley, onions and mint sauce
Λαχταριστά φρέσκα αρνίσια παϊδάκια, σερβιρισμένα με λαχανικά σχάρας, πατάτες τηγανητές, μαϊντανό, κρεμμύδι και σάλτσα δυόσμου

CYPRUS DISHES | ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

MOUSSAKA 17.00

Slices of potatoes, marrows, aubergine, minced meat, topped with bechamel sauce. Served with side salad
Πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες σε φέτες, καλυμμένα με κιμά και μπεσαμέλ. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα

KLEFTIKO 17.00

Lamb shank with roast potatoes, cooked in the oven in traditional Cyprus style. Served with side salad
Αρνίσιο κότσι κλέφτικο με πατάτες στο φούρνο. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα

PIZZA | ΠΙΤΣΑ

PIZZA BIANCA Served with prosciutto, sun-dried tomatoes, baby rocket and parmesan cheese Σερβίρεται με προσούτο, λιαστές ντομάτες, ρόκα και τυρί παρμεζάνα	14.50
PIZZA MARGARITA Served with cheese and tomato. Σερβίρεται με τυρί και ντομάτες	13.50

KIDS MENU | ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

PIZZA MARGARITA With cheese and tomato Με τυρί και ντομάτα	9.50
SPAGHETTI BOLOGNAISE Spaghetti with minced meat in tomato sauce Σπαγέtti με κιμά σε σάλτσα ντομάτας	9.50
MINI BURGER Served with chips Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	9.50
CHICKEN NUGGETS Served with chips Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές	9.50
FISH FINGERS Served with chips Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές	10.00

DRINKS | ΠΟΤΑ

COCKTAILS

MOJITO	8.50
Bacardi Rum, brown sugar, lime, mint leaves and soda Ρούμι, καστανή ζάχαρη, λάιμ, φύλλα δυόσμου, σόδα	
HUGO	8.50
Prosecco, elderflower, mint leaves, lime Προσέκκο, σιρόπι κουφοξυλιάς, φύλλα δυόσμου, λάιμ	
APEROL SPRITZ	8.50
Aperol, prosecco, orange Απερόλ, προσέκκο, πορτοκάλι	
GREEK SANGRIA	8.50
Fruity aromatic red wine, cinnamon, fresh orange & fresh fruits Κόκκινο αρωματικό κρασί, κανέλλα, φρέσκο πορτοκάλι και φρέσκα φρούτα.	
THE PASSION	8.00
Gordons, Passion Fruit, Tonic Gordons Τζιν, φρούτα του πάθους, τόνικ	

BEER BOTTLE | ΜΠΥΡΑ ΣΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

	small	large
Carlsberg	4.00	5.00
Keo	4.00	5.00
Corona	5.00	
Rekorderling	5.00	
Heineken	5.00	
Non Alcoholic Beer Μπύρα χωρίς αλκοόλ	5.00	

BEER DRAUGHT | ΜΠΥΡΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ

	25cl	50cl
Carlsberg	3.20	4.50
Keo	3.20	4.50

VODKA | ΒΟΤΚΑ

	4cl	TEQUILA ΤΕΚΙΛΑ	4cl
Smirnoff	5.00	Siera Blanco	5.00
Grey goose	7.00	Siera Reposado	5.00
Belvedere	8.00		

GIN | ΤΖΙΝ

	4cl	WHISKY ΟΥΙΣΚΙ	4cl
Gordons	5.00	Famous Grouse	5.00
Gin Mare	8.00	Chivas Regal	6.00
Hendricks	8.00	Johnnie Walker black	6.00
		Jack Daniels	6.00
		Jameson	6.00

RUM | ΡΟΥΜΙ

	4cl
Bacardi	5.00
Captain Morgan Spiced	5.50
Bacardi Negra	5.50

APERITIF & DIGESTIVES | ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Ouzo Plomari Ούζο Πλωμάρι 20cl	15.00
Ouzo Barbayanni Ούζο Βαρβαγιάννη 20cl	16.00
Ouzo Giannatsi Ούζο Γιαννατοσή	18.00
Zivania LOEL Ζιβανία ΛΟΕΛ 20cl	15.00
Zivania OENOU YI Ζιβανία ΟΙΝΟΥ ΓΗ 20cl	16.00
Tsipouro Τσίπουρο (Αγιονέρι) 20cl	15.00
Tsipouro Zoinos Τσίπουρο Ζοίνος 20cl	18.00
Martini (dry, bianco, rosso) Μαρτίνι	5.50
Campari	5.50
Southern Comfort	5.50

LIQUEURS | ΛΙΚΕΡ

Drambuie, Malibu, Baileys, Tia Maria	5.50
--------------------------------------	------

BRANDIES & COGNACS | ΜΠΡΑΝΤΥ & ΚΟΝΙΑΚ

Metaxa*****	7.50
Courvoisier	8.50
Martel	8.50
Hennessy	9.00

REFRESHMENTS | ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ

Soft drinks (bottle) Αναψυκτικά (μπουκάλι) 25cl	3.20
Fruit juices Φρουτοχυμοί	3.50
Fresh sq. juice Φρέσκος χυμός	6.00
Iced tea Τσάι παγωμένο	3.50
Mineral water (large) Εμφιαλωμένο νερό (μεγάλο) 1L	4.00
Perrier Αεριούχο νερό 33cl	4.00
Milkshake Μίλκσεικ	6.00
Mixers bottle	1.80

ALL NATURAL SMOOTHIES

100%
FRUIT

Strawberry Φράουλα	6.00
Pineapple Ανανάς	6.00
Mango Μάνγκο	6.00

COFFEES | ΚΑΦΕΔΕΣ

SPECIAL COFFEES | ΚΑΦΕΔΕΣ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

Royal	7.00
Irish	7.00
Calypso	7.00
Baileys	7.00

BEVERAGES | ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Greek coffee Ελληνικός καφές	3.00
Tea Τσάι	3.50
Nescafe Στιγμιαίος	4.00
Filter coffee Καφές Φίλτρου	4.00
Capuccino Καπουτσίνο	4.10
Café latte Καφές Λάτε	4.10
Espresso Εσπρέσο	3.00
Double Espresso Διπλό Εσπρέσο	3.50
Americano Αμερικάνο	4.00