DIONYSUS MANSION

fun n gourmet

Καλώς Ορίσατε

Κάθε πιάτο που έρχεται στο τραπέζι σας είναι χειροποίητο και φτιαγμένο με μεράκι. Χρησιμοποιούμε μόνο Κυπριακό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα λαχανικά και κρεατικά, στηρίζοντας τα ντόπια προιόντα και την τοπική αγορά. Τίποτα δεν είναι μαγειρεμένο απο πρίν, για αυτό εκτιμούμε την κατανόηση σας. Σας συνιστούμε να μοιραστείτε τα πιάτα του καταλόγου μεταξύ σας, όπως γίνεται στο σπίτι με τις οικογένειες μας.

Welcome

Every dish that comes to your table is homemade. We use only local olive oil, fresh vegetables and fresh meat, supporting our local market. Nothing is pre - cooked so we ask for your understanding. We suggest you to share the food on your table with the same love you share it at a family dinner at home.

Κρύα Ορεκτικά

COLD STARTERS

Καπνιστή μελιτζάνα, με μαϊντανό, φέτα και πιπεριά Φλωρίνης Smoked eggplant spread, with parsley, feta cheese and "Florinis" red pepper	**4.00**
Τυροκαυτερή με καπνιστή πάπρικα, λάδι λιαστής ντομάτας και τραγανές Κυπριακές πίτες Spicy cheese spread, flavored with smoked paprika, sun-dried tomato oil, and crunchy Cypriot pita bread	**4.00**
Τζατζίκι με Κυπριακό γιαούρτι και φρέσκα φύλλα δυόσμου "Tzatziki" made with Cypriot yogurt and fresh mint leaves	**3.00**
Χειροποίητο ταχίνι με καβουρδισμένο σουσάμι και άρωμα παπαρουνόσπορου Homemade "tahini" spread, with melted and roasted sesame seeds and poppy seeds flavor	**3.00**
Ντολμαδάκι "γιαλαντζί" γεμιστά με λεμονάτο ρύζι, αρωματισμένο με άνιθο και φρέσκο κρεμμύδι, τυλιγμένα σε φύκι της θάλασσας "νόρι", σερβίρετε με αβοκαντο-τζατζικι Stuffed "dolma" with lemon risotto, flavored with dill and spring onion, wrapped in nori leaves. Served with avocado- tzatziki	**7.00**

** All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.*

Σαλάτες
SALADS

Πράσινη σαλάτα με σύκο, ρόδι, μελιτζάνα και αποξηραμένη ντομάτα. Σερβίρετε με τραγανές Κυπριακές πίτες, νιφάδες από παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και βαλσάμικο **10.50**

Fig salad, with pomegranate, eggplant and sun-dried tomatoes. Served with crispy Cypriot pita bread, and Naxos origin hard cheese flakes and balsamic vinegar

---

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά. Σερβίρετε με φρέσκια βιολογική ρίγανη του κήπου μας, ελιές Καλαμάτας και φέτα. **9.50**

Traditional Greek salad with tomato, cucumbers, red onion and green peppers. Served with fresh organic oregano, "Kalamata" olives and feta cheese

---

Φρέσκο βουβαλίσιο τυρί "Burrata" συνοδευμένο με νερό χωριάτικης σαλάτας,ντοματίνια, μαύρες ελιές Καλαμάτας και αγγουράκι και κρεμμύδι τουρσί **12.50**

Fresh buffalo "Burrata" cheese accompanied with village salad water, black Kalamata olives, cherry tomatoes, and pickles of onion and cucumber

---

Σαλάτα με τραγανά φύλλα ρόκας, λουκουμάδες χαλουμιού, σταφύλι, ζουμερά ντοματίνια, και καβουρδισμένο σουσάμι. Σερβίρετε με σάλτσα από μυλόξυδο και χαρουπόμελο **11.00**

Crispy rocket leaves salad, with haloumi tempura, grapes, cherry tomatoes and roasted sesame seeds. Served with carob honey and apple vinegar sauce

---

Δροσερή σαλάτα με φρέσκια αναρή "φάρμας Πισσουρίου", μαριναρισμένα ντοματίνια, αγγουράκι και αβοκάντο. Σερβίρετε με πέστο βασιλικού και κρουτόν απο κουλούρι θεσσαλονίκης **11.00**

Salad with fresh anari cheese from "Pissouri farm", marinated cherry tomatoes, cucumber and avocado. Served with basil pesto and Thessaloniki's koulouri crouton

---

** All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.*

Ζεστά Ορεκτικά
HOT STARTERS

Ραβιόλες γεμιστές με μανιτάρι ''porcini'' Γρεβενών, μούς γραβιέρας και λάδι τρούφας **9.00**
Stuffed ravioli with ''Grevena'' region porcini mushrooms graviera cheese sauce and truffle oil

Καραόλοι Κυπριακής εκτροφής μαγειρεμένοι σε παρθένο ελαιόλαδο, με άρωμα δενδρολίβανου και κόκκινου κρασόξυδου. **8.00**
Local farm snails cooked in virgin olive oil with rosemary and red wine vinegar flavour

Μανιτάρια ποικιλίας Πλευρώτους, Αγαρικά και Πορτομπέλο με αγνό παρθένο ελαιόλαδο ξύσμα μοσχολέμονου και σκόρδο συνοδευμένα με σοταρισμένο μαϊντανό. **7.50**
Agaricus, Pleurotous and Portobello mushrooms with pure virgin olive oil lime zest and garlic. Served with sautéed parsley

Κριθαρότο με μανιτάρια, καπνιστή λούντζα και χαλούμι φάρμας ''Νεοκλή'' πρόβειο γιαούρτι και παντζάρι **8.50**
''Orzo'' risotto with mushrooms, smoked pork lountza, and ''Neoklis'' farm haloumi. Served with yogurt and beetroot

Κολοκυθοκεφτέδες με άρωμα ανοιξιάτικου κρεμμυδιού, δυόσμου και αυθεντικής Ελληνικής φέτας. Σερβίρετε με ελαφριά κρέμα ξυνομυζήθρας Πάρου. **7.50**
Zucchini croquettes, flavored with Greek feta cheese and spring onion. Served with a Paros region light sour cream

Ελληνική φέτα Π.Ο.Π. σε κρούστα από κανταίφι. Σερβίρετε με μαρμελάδα ντομάτας και θρυμματισμένο χαλεπιανό **8.50**
Greek feta cheese in kantaifi crust. Served with tomato marmelade and crushed pistachio

Τραγανά κολοκυθάκια και μελιτζάνες τηγανιτά σε χυλό τηγανίσματος, συνοδευμένα με σκορδαλιά γουασάμπι **7.00**
Crispy fried zucchinis and eggplants, accompanied with wasabi garlic sauce

Χαλούμι φάρμας ''Νεοκλής'' στα κάρβουνα, συνοδευμένο με πράσινα σπαράγγια και φύλλα φρέσκου δυόσμου **7.00**
''Neoklis farm'' grilled haloumi cheese with green asparagus and fresh mint leaves

Dumplings Λευκαρίτικου Τταβά γεμιστά με αρνίσιες μπουκιές,συνοδευμένα με κρέμα πατάτας και σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με κίμυνο **9.00**
“Tavas from Lefkara” dumplings, stuffed with lamb bites, accompanied with potato cream and cumin flavored tomato sauce

Ζουμερά χτένια συνοδευμένα με ταμπουλέ από μαιντανό και πλιγούρι, σκορδαλιά παντζαριού και σκόνη μακαντέμια **16.00**
Juicy scallops, accompanied with bulgur and parsley tabbouleh, beetroot garlic spread and macadamia dust

** All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.*

Ντόπια Κρέατα
LOCAL MEATS

Καραμελωνένη χοιρινή πανσέτα ψημμένη στα κάρβουνα, συνοδευμένη με πουρέ σελινόριζας, ψητά πράσα και θρυματισμένα φουντούκια — **16.00**

Caramelized pork belly grilled on charcoals accompanied with celeriac puree, baked leaks and crusted hazelnuts

Κυπριακή σπαλομπριζόλα "Rib eye" παλαιωμένη 40 ημερών, ψημένη στα κάρβουνα. Σερβίρετε με τραχανότο λαχανικών και πουρέ αβοκάντο. — **24.00**

"Rib eye" steak aged over 40 days, grilled on charcoals. Served with vegetable "trahana" and avocado puree

Κόκορας κρασάτος αργομαγειρεμένος σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, συνοδευμένος με γιουβετσάκι λιαστής ντομάτας — **16.50**

Rooster slow cooked in red wine and fresh tomato sauce, accompanied with sun dried tomato "orzo giouvetsi"

Αρνίσια παϊδάκια στα κάρβουνα, σερβιρισμένα με σπιτικό πουρέ πατάτας, μαύρο σκόρδο και ταμπουλέ πλιγούρι — **16.50**

Grilled lamb chops served with homemade potato puree, black garlic and bulgur tabbouleh

Φρεσκο Κυπριακό Χοιρινό κότσι αργοψημένο για 12 ώρες σε κενό αέρος με αρώματα φρέσκων μυρωδικών. Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας — **16.50**

Fresh local Pork shank slow cooked for 12 hours under vacuum with fresh herbs. Served with sweet potato puree

Κοτόπουλο σουβλάκι στα κάρβουνα. Σερβίρετε με τζατζίκι, Ελληνική πίτα και σπιτικές τηγανιτές πατάτες με τριμμένο κεφαλοτύρι — **12.00**

Grilled chicken souvlaki. Served with tzatziki spread, pita bread and homemade fried potatoes topped with "kefalotyri" cheese

Φρέσκια ντόπια χοιρινή μπριζόλα "Tomahawk"ψημμένη στα κάρβουνα, σερβιρισμένη με πουρέ και τσίπς παστινάκη και την δική μας σάλτσα bbq Κουμανταρίας — **16.50**

Fresh local pork chop "Tomahawk" grilled on charcoals. Served with parsnip puree and our homemade Commandaria bbq sauce

Φιλέτο από μισό κοτόπουλο ψημένο στα κάρβουνα , σερβιρισμένο με γέμιση σπανακόπιτας και σπιτική μαγιονέζα με χυμό εσπεριδοειδών — **14.00**

Fillet from half chicken grilled on charcoals. Served with "spanakopita " stuff and homemade mayonnaise with citrus juices

Ανοιχτό μπέργκερ προβατίνας, με μαγιονέζα τρούφας και ψητές γλυκοπατάτες. Σερβίρετε με "μπαμπά γκανούζ" μελιτζάνας και γιαούρτι — **16.50**

Open sheep burger, with truffle mayonnaise and baked sweet potatoes. Served with eggplant baba ganoush and yogurt

Αργοψημένο αρνίσιο κότσι φάρμας Πισσουρίου, μαριναρισμένο με πορτοκάλι και δενδρολίβανο. Σερβίρετε με πουρέ από κολοκάσι Σωτήρας — **18.50**

Slow cooked Pissouri farm lamb leg, marinated with orange and rosemary. Served with Sotira origin ''Kolokasi'' pure

Ζουμερά μπιφτεκάκια στα κάρβουνα με τσακιστές Κυπριακές πατάτες κόλιανδρου, αποδομημένη Ρώσσικη σαλάτα και πίτες — **13.50**

Grilled ground mincemeat patties with crushed Cypriot potatoes, deconstruct Russian salad and pita bread

** All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.*

Έμπνευσις
EMPNEUSIS

Γύρος από βοδινό 100% Black Angus σερβιρισμένος σε χειροποίητη πίτα με αβοκάντο τζατζίκι, μαγιονέζα τρούφας, ντομάτα και φύλλα κόλιανδρου. Σερβίρετε με σπιτικό πουρέ πατάτας και μαύρο σκόρδο — **19.00**

Beef donner from 100% certified Black Angus, on our homemade flat bread with avocado tzatziki, truffle mayonnaise and coriander leaves. Served with homemade potato puree enriched with black garlic

---

Vegan Σμυρνεϊκα σουτζουκάκια σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας με κύμινο και κανέλα ,συνοδευμένα με εικονικό ριζότο από κουνουπίδι — **14.00**

Vegan kebab from "Smyrni" with spicy tomato sauce infused with cumin and cinnamon. Served with " no rice cauliflower risotto"

Ζουμερό φιλέτο πάπιας, γεμιστό με σπαράγγια σε γλυκιά μαρινάδα από Κυπριακό λικέρ πορτοκαλιού Filfar με μανιτάρια Σερβίρεται με πουρέ κολοκάσι — **14.50**

Stuffed duck fillet with asparagus, marinated in Cypriot orange liqueur Filfar with mushrooms. Served with kolokasi puree

---

Γεμιστό φιλέτο κοτόπουλο με ραγού μανιταριών, αποξηραμένη ντομάτα και χαλούμι, τυλιγμένο σε τρυφερό αμπελόφυλλο. Σερβίρεται με πατάτες "ποσέ" σε φρέσκο βούτυρο, σάλτσα γραβιέρας και πουρέ καρότου — **14.50**

Stuffed chicken fillet with mushroom "ragout" dried tomato and haloumi cheese, wrapped in vine leaf. Served with butter poached potatoes, "graviera cheese sauce"

Φρέσκια Κυπριακή τσιπούρα γεμιστή με φέτες ντομάτας, αμπελόφυλλο και φινόκιο, αργοψημένη στο φούρνο σε κρούστα αλατιού. Σερβίρεται με ριζότο σπανακόρυζο — **22.00**

Fresh local sea bream stuffed with tomatoes wine leaves and fennel, slow cooked in salt crust. Served with spinach risotto

---

Το δικό μας παστίτσιο με ραγού από λαγό, φρέσκα ζυμαρικά και μπεσαμέλ τραχανά — **16.50**

Our pastitsio with hare ragout, fresh homemade pasta and "trahana bechamel"

Φρέσκο Κυπριακό λαβράκι γεμιστό με λαχανικά. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με κόλιανδρο — **15.50**

Fresh local sea bass stuffed with vegetables ribbons. Served with smashed potato flavored with coriander

---

Σολομός ψημένος σε κενό αέρος, συνοδευμένος με ταμπουλέ από βιολογικές φακές "Beluga" και τζιντερ τουρσί ,ψητές πιπεριές φλωρίνης και σάλτσα φάβας — **17.50**

Sous vide salmon with "Beluga" bio lentils, pickled ginger tabbouleh and baked Florinis peppers. Served with fava sauce

---

For 2 persons)* Μοσχαρίσια μπριζόλα πιστοποιημένη Black Angus, Αμερικάνικης κοπής "cowboy" ψημένη στα κάρβουνα. Σερβίρεται με τσακιστές Κυπριακές πατάτες κόλιανδρου και σπαραγγια ***Σερβίρεται έως μέτριο — **52.00**

Certificated Black Angus "cowboy" steak grilled on charcoals.Served with crushed Cypriot potatoes and grilled asparagus
***Grilled until medium*

** All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.*