



THE OLD MILL HISTORY

The history of old Kakopetria goes as far back as the 5th century B.C. with the discovery of a temple dedicated to the combined worship of the goddess Athena and Hercules the demi God.

The history of the mill, which is known as “The Mill of the Corner”, begins in the middle of the 17th century. It was built by a monk who made a gift of it to the Monastery of Ayios Nicolaos tis Stegis (St. Nicolas of the Roof).

The destruction of Ayios Nicolaos monastery in the middle of the 18th century, the church and its property came under the jurisdiction of the Archbishop of Cyprus as there were no monks to work the mill.

In 1918, with the help of Mr Symeonides, the Archbishop of Cyprus (Kyrilloudi) was persuaded to sell to the people of old Kakopetria both mill and the land on which the new village is built. Milling being an expensive venture, it was bought by a group of five people.

In the early 50's, when not enough wheat was available for milling, the mill fell into disuse, abandoned and became a ruin. In 1976 it came to our notice as a potential great tourist attraction and after three years, it was possible to purchase and restore to its former state



FOOD ALLERGY WARNING
Our foods may contain these 14 allergens



You are kindly requested to inform us of any food allergies
Παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες



❁ Cold / Κρύα

Tuna Tartar chives, coriander, sweet chili, 12.00
spring onion, crackers

Ταρτάρ Τόνου, σχοινόπρασο κόλιανδρο, γλυκό τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, λάιμ, κρακεράκι (3, 5, 9) ✓

Smoked Trout, Fennel, horseradish, apple, 11.00
cappers, pickled red onion

Καπνιστή Πέστροφα Φινόκιο, ραπανάκι, μήλο κάπαρη, ξιδάτο κόκκινο κρεμμύδι (3, 5, 9)

Beef Tartar. Mustard, soya sauce, tabasco, 13.50
chives, red onions, pickled cucumber, brown bread

Βοδινό Ταρταρ. Μουστάρδα, σόγια, ταμπάσκο, σχινόπρασο, κόκκινο κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, μαύρο ψωμί (3, 4, 5, 7, 8, 9, 13)

Pate (chicken liver) with toast 9.80

Πατέ από συκώτι κοτόπουλου με φρυγανιά (4, 5, 8)

Feta and Tomatoes, Fresh Basil and Olive 9.00
Oil

Φέτα, Ντομάτα με φρέσκο βασιλικό και ελαιόλαδο (4)

Crispy Prawns with Guacamole 10.00

Τραγανές Γαρίδες με Γκουακαμόλε (2, 4, 8, 9, 13)

❁ Hot / Ζεστά

Crispy Halloumi coated in Panko crumbs, deep 10.00
fried with orange marmalade

Τραγανό Χαλούμι παναρισμένο, τηγανισμένο με Μαρμελάδα Πορτοκάλι (3, 4, 8, 9, 12, 13)

Grilled Halloumi (4 pieces) 9.50
Χωριάτικο Χαλούμι Σχάρας (4 τεμ) (4)

Cheese Bites (4 pieces) 9.50
Τυροτσιμπήματα (4 τεμ) (4, 8, 9, 13)

Stuffed Mushroom with Goat's Cheese, 9.80
Pesto, Sundried Tomato and Pine Nuts (2 pcs)

Μανιτάρι Γεμιστό με κατσικίσιο τυρί, πέστο, λιαστές ντομάτες και κουκουνάρι (2 τμχ) (4, 12)

Grilled Lounza Mature in Wine (4 pieces) 10.00
Λούντζα Κρασάτη Σχάρας (4 τεμ) (1)

Cyprus Homemade Sausage 9.50
Χωριάτικα Λουκάνικα (1)

Stuffed Red Pepper with Hot Spicy Feta Cheese 9.00
Πιπεριά Γεμιστή με Τυροκαντερή (4, 9)

Grilled Mushrooms with oil and lemon 9.00
Μανιτάρια Σχάρας με λάδι και λεμόνι

Hot Feta (2 pieces) Pan fried feta cheese with 9.00
tomatoes, fresh coriander, olives and spring onions on hot baguette bread

Φέτα Ζεστή (2 τεμ) Φέτα στο τηγάνι με ντομάτες, ελιές, φρέσκο κόλιανδρο και φρέσκο κρεμμυδάκι τα οποία σερβίρονται πάνω σε ζεστό ψωμί (4, 8)

Foie Gras Red wine reduction, fig 15.00
marmalade

Συκώτι Πάπιας Σως κόκκινου κρασιού, μαρμελάδα σύκο (4, 8)

Grilled Trout. A fillet of trout served with our 11.50
special lemon garlic & veg butter sauce

Πέστροφα Σχάρας. Φιλέτο Πέστροφας που σερβίρεται με τη σπεσιαλιτέ μας σάλτσα από φυτικό βούτυρο, λεμόνι και σκόρδο (3, 4)

Pastourmas in Phylo Pastry, Yogurt Sauce 9.80

Παστουρμάς σε φύλλο κρούστας με σως γιουρτιού (4, 8, 13)



Soups / Σούπες



Soup of the day 10.50
Σούπα Ημέρας (1, 4, 8, 9)

❁❁❁ Side Orders / Συνοδευτικά ❁❁❁

Homemade Tahini / Σπιτικό Ταχίνι (13)	4.60	Yoghurt / Γιαούρτι (4)	4.50
Homemade Hummus / Σπιτικό Χούμους (12)	4.60	Steam Vegetables/Λαχανικά Ατμού	5.00
Feta / Φέτα (4)	4.60	Steam Rice / Ρύζι Ατμού	3.20
Tyrokafteri (hot cheese dip) /Τυροκαυτερή (4, 9)	4.60	Chips / Τηγανιτές Πατάτες	3.20
Tarama / Ταραμά (3,4,7,8, 9)	5.00	Side Salad / Ατομική Σαλάτα	5.20
Olives / Ελιές	4.60		

❁❁❁ Salads / Σαλάτες ❁❁❁

Green Salad. Mixed Leaves, Walnuts, Pomegranate, Pear, Dried Figs, Honey mustard vinaigrette Πράσινη Σαλάτα. Διάφορα πράσινα φύλλα, Καρύδια Ρόδι, Αχλάδι, Παστά Σύκα, βινεγκρέτ με μουστάρδα και μέλι (5, 12,14) ✓	18.50	Dakos Salad. Cretan Rusks, Tomato, Onion Parsley, Chives, Basil, Oregano and Feta Cheese Σαλάτα Ντάκος. Κρητικά Κρίθινα Κουλούρια, Ντομάτα, Κρεμμύδι, Μαϊντανός, Σχοινόπρασο, Βασιλικό, Ρίγανη και Τυρί Φέτα (4, 8) ✓	16.50
Crispy Goat's Cheese Salad. Spinach, Rucola, Beetroot, Cherry Tomatoes, Goat's Cheese, Dried Apricot and Almonds. Topped with Balsamic Honey Mustard Vinaigrette Τραγανή Σαλάτα με Κατσικίσιο Τυρί. Σπανάκι, Ρόκα, Παντζάρι, Ντοματίνια, Κατσικίσιο Τυρί, Παστά Βερίκοκα και Αμύγδαλα σε Σάλτσα Μουστάρδας με Μέλι και Βαλσάμικο Ξύδι (4,5, 8, 12, 14) ✓	20.00	Village Salad. Fresh cut lettuce, tomato, cucumber, green peppers, chunks of feta, green olives, onion, oregano, a touch of dry mint and pure olive oil Χωριάτικη Σαλάτα. Φρέσκα λαχανικά της αυλής (ντομάτες, αγγουράκια, μαρούλι, πράσινη πιπεριά μαζί με την αυθεντική φέττα, ρίγανη ελιές, κρεμμύδι, σε συνδυασμό με παρθένο ελαιόλαδο και δυόσμο (4) ✓	17.50
Rocket Salad. Fresh rocket leaves with sundried tomatoes, grated parmesan cheese, balsamic vinegar and pure olive oil Σαλάτα Ρόκκα. Λιαστές ντοματες και φρέσκα φύλλα ρόκκας, μαζί με νιφάδες παρμεζάνας, βαλσάμικο ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο (4, 8) ✓	17.00	Chicken Salad. Avocado, Green Leaves Fennel, Fresh Orange Segments, Walnuts, Chicken Breast, Honey mustard Sauce Σαλάτα Κοτόπουλο. Αβοκάντο Πράσινα Φύλλα Μάραθο, Φρέσκο Πορτοκάλι, Καρύδια, Στήθος Κοτόπουλο, Μουστάρδα και Μέλι (5, 12)	17.50

❁❁❁ Pasta & Risotto/ Ζυμαρικά & Ριζότο ❁❁❁

Spaghetti Napolitan / Σπαγγέτι με Σάλτσα Ντομάτας (1, 8) ✓	14.50
Penne al Funghi / Πένες με Μανιτάρια, φρέσκα κρέμα, άρωμα ρόζμαρι και σκόρδου (1, 4, 8) ✓	16.80
Prawns Linguine Fresh Cream & Fresh Dill / Λιγγκουίνι με Γαρίδες, Φρέσκα Κρέμα και Άνηθο (1,2, 4, 8) ✓	25.00
Risotto of the day / Ρυζότο της ημέρας (1, 2, 4, 11) ✓	23.50
Ravioli of the day / Ραβιόλια ημέρας (1,2, 4, 8, 9, 11) ✓	11.00/16.00
Traditional Ravioli. Filled with haloumi and fresh mint / Παραδοσιακές Ραβιόλες με γέμιση απο Χαλούμι και δυόσμο (1,4, 8, 9) ✓	10.50/15.50

❁❁❁ Fish & Crustaceans / Ψάρι & Μαλάκια ❁❁❁

The Mill Trout. A whole 350gr fresh trout cooked under a sala-mander grill to perfection complimented with our special lemon and garlic sauce. Served with fries. **24.50**

Η Πέστροφα του Μύλου Ολόκληρη 350gr πέστροφα ψημένη σε σχάρα στη τελειότητα και συμπληρωμένο με το μοναδικό μας σως λεμονιού και σκόρδου. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες.. **(3, 4) P**

Tuna Fish Steak. Tuna steak marinated and cooked on the grill to a gentle brown color. Served with seasonal vegetables and jacket potato **28.60**
Στέικ Τόνου μαριναρισμένο και ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με λαχανικά εποχής και πατάτα τζάκετ **(3, 4) P**

Salmon. Pan seared with creamy champagne sauce. Served with asparagus and rice. **27.60**
Σολωμός Σοτέ σε κρεμώδη σάλτσα από σαμπάνια. Συνοδεύεται με σπαράγγια και ρύζι **(3, 4,5,8)**

Grilled Prawns 4 Tiger Prawns marinated, cooked on the grill with olive oil and lemon. Served with rice or fresh fries. **31.00**

Γαρίδες στο Γκριλ 4 Μεγάλες Tiger Γαρίδες, μαγειρεμένες στο γκριλ με ελαιόλαδο και λεμόνι. Συνοδεύεται με ρύζι και πατάτες τηγανιτές.

Mussels. French mussels cooked in a white wine, chopped onions and finished with cream. **21.00**

Μύδια. Γαλλικά μύδια μαγειρεμένα σε λευκό κρασί, κομμένα κρεμμυδάκια και τελειωμένο με φρέσκα κρέμα. **(2, 4, 8)**

❁❁❁ Chicken / Κοτόπουλο ❁❁❁

Grilled Chicken. A 250g breast of chicken cooked on the grill. Served with fresh steam seasonal vegetables and jacket potato **17.00**
Κοτόπουλο Σχάρας 250gr. στήθος κοτόπουλου ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με πατάτα τζάκετ και λαχανικά εποχής **(5)**

Chicken Piccata. Thin fillets of chicken pan fried, flamed in brandy, white wine, finished with mushrooms and cream. Served with rice **21.00**
Κοτόπουλο Πικκάτα. Λεπτά φιλέτα κοτόπουλου τσιγαρισμένα σε κονιάκ, άσπρο κρασί, μανιτάρια, μπαχαρικά και τελειωμένο με φρέσκα κρέμα. Συνοδεύεται με ρύζι **(3, 4, 8, 9)**

Chicken Maryland. Breast of chicken covered in breadcrumbs and deep fried, with bacon pineapple and sweetcorn. Served with French fries. **19.00**
Κοτόπουλο Μέριλαντ. Στήθος κοτόπουλο παναρισμένο σε καπύρα τηγανισμένο με ανανά, μπέικον και καλαμπόκι. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές **(4, 8, 9,13)**

Chicken Kiev. Breast of chicken filled with garlic butter and cheese. Coated in breadcrumbs and deep fried. Served with French fries **19,00**

Κοτόπουλο Κίεβ. Τηγανιτό γεμιστό στήθος κοτόπουλο με σκόρδο και βούτυρο, τυρί παναρισμένο σε φρυγανιά. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες **(3, 4, 8, 9, 13)**

Chicken Stroganoff sauté strips of chicken breast, onion and mushrooms, flamed in vodka cooked with white wine, finished with mustard and cream. Served with potato puree **21.00**
Κοτόπουλο Στροκανόφ. Σοταρισμένο στήθος κοτόπουλου κομμένο σε λωρίδες, κρεμμυδάκια μανιτάρια, μαγειρεμένο σε λευκό κρασί, βότκα και τελειωμένο με μουστάρδα και κρέμα. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας **(3, 4, 5,8,)**

❁❁❁ Pork / Χοιρινό ❁❁❁

Pork Chops. Two juicy cuts of pork loin cooked on the grill until golden brown, served with French fries **17.00**
Χοιρινές Μπριζόλες. Δύο ζουμερές μπριζόλες μαγειρεμένες σε σχάρα μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες

Pork Fillets with Commandaria. Tender fillets of pork sauté until golden brown and finished in the oven, with Commandaria sauce. Served with potato puree and grilled broccoli **26.00** **(1,3, 4, 5,8)**

Χοιρινά Φιλετάκια με Κουμανταρία. Τρυφερά χοιρινά φιλετάκια σοταρισμένα μέχρι να ροδοκκινήσουν και τελειωμένα στο φούρνο, με σάλτσα Κουμανταρίας. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας και μπρόκολο

❁❁❁ Steaks / Στέικς ❁❁❁

Fillet. 300g tender fresh steak, cooked to your desire. Served with a choice of French fries, jacket potato or fresh seasonal vegetables **47.00**

Φιλέτο. 300gr. φρέσκο τρυφερό στέικ μαγειρεμένο στην αρέσκεια σας. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές ή τζάκετ ή φρέσκα λαχανικά εποχής

T Bone. 650g juice fresh steak topped with herbed garlic butter cooked to your desire. Served with onion rings and a choice of French fries, jacket potato or fresh seasonal vegetables **54.00**

T- Μπόουν. 650g φρέσκο ζουμερό στέικ με βούτυρο σκόρδου και μυρωδικών μαγειρεμένο στην αρέσκεια σας.

Συνοδεύεται με τηγανιτά κρεμμύδια και πατάτες τηγανιτές ή τζάκετ ή φρέσκα λαχανικά εποχής

Sirloin. 300g tender cut of loin cooked on the grill. Served with French fries. **31.00**

Σίρλοϊν Στέικ. 300gr. τρυφερό κομμάτι κόντρα φιλέ ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύετε με πατάτες τηγανητές.

Rib Eye. 300g of tender rich steak cooked to your desire. Served with sauté potatoes, spring onion and parmesan cheese **40.00**

Ριπαϊ Στέικ. 300gr. τρυφερό πλούσιο στέικ μαγειρεμένο στην αρέσκεια σας, Συνοδεύεται με πατάτες σοτέ, φρέσκο κρεμμυδάκι και παρμεζάνα

All the above with a choice of pepper (1, 4, 7, 8) +2.50
mushroom (1,3,4,9), Béarnaise (1,3,4,9) or
Chimichurri sauce

Τα πιο πάνω με επιλογή πιπεράτης σάλτσας ή σάλτσας μανιταριών ή Μπερναϊς ή Τσιμιτσούρι

Beef Stroganoff. Strips of beef fillet with mushrooms onions, garlic, paprika, parsley, fresh cream and red wine. Served with puree **38.00**

Βοδινό Stroganoff . Κομμάτια φιλέτου, μανιτάρια, κρεμμύδι, σκόρδο, πάπρικα, μαϊντανό, φρέσκα κρέμα και κόκκινο κρασί. Συνοδεύεται με πουρέ

Piccata. Thin slices of veal sauté, flamed in brandy, cooked in red wine with mushrooms and finished with fresh cream. **38.50**

Πικάτα. Λεπτές φέτες σοταρισμένου μοσχαριού, φλαμπέ σε μπράντι .Μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί με μανιτάρια και τελειωμένο με

φρέσκα κρέμα. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες. (3, 4, 8)

❁❁❁ Burgers / Μπιφτέκια ❁❁❁

Homemade - 100% Beef / Σπιτικό - 100% Βοδινό

Beefburger with Chips **14.00**
Μπιφτέκι με Πατάτες Τηγανιτές
 (3, 5, 8, 9, 13)

Cheeseburger with Chips **15.00**
Μπιφτέκι με τυρί και Πατάτες Τηγανητές
 (3, 4, 5, 8, 9, 13)

Chicken Burger and Chips **14.00**
Μπιφτέκι Κοτόπουλο και Πατάτες Τηγανιτές
 (8)

Veggie Burger (Chickpeas, Canoli Beans, Kidney Beans, Carrot, Beetroot, Leeks). **14.00**
 Served with Chips
Χορτοφαγικό Μπιφτέκι (Ρεβίθια Άσπρα και Κόκκινα Φασόλια, Καρότο, Παντζάρι και Πατάτες Τηγανητές (4, 8, 9, 10) V

❁❁❁ Desserts / Επιδόρπιο ❁❁❁

Seasonal Fresh Fruit / Φρέσκα Φρούτα Εποχής	6.50	Banana Split / Μπανάνα Σπλιτ (4, 6, 9, 12)	9.50
Chocolate Sundae. Creamy vanilla ice-cream with chocolate sauce, cream and nuts <i>Σοκολάτα Σάντει.</i> Παγωτό κρέμας βανίλια με σως σοκολάτας, κρέμα σαντιγί και αλεσμένους ξηρούς καρπούς (4, 9, 12)	9.00	Chocolate Delight. Chocolate ice-cream in a chocolate covered biscuit with chocolate cake in the center, covered with chocolate sauce and a chocolate flake to finish <i>Σοκολατένια Απόλαυση.</i> Παγωτό σοκολάτας, σοκολατίνα, σε σοκολατένια τουλίπα μπισκότο, καλυμμένο με σάλτσα σοκολάτας και γαρνιρισμένο με σοκολάτα Cadbury's Flake (4, 8, 9, 12)	10.00
Cream Caramel / Κρέμα Καραμέλα (4, 9)	9.00		
Chocolate Lava / Λάβα Σοκολάτα (4,8,9) +1 scoop of ice cream /+ 1 μπάλα παγωτό	9.50 10.50		
Cakes / Γλύκισμα (4, 6, 8, 9, 12, 13) +1 scoop of ice cream /+ 1 μπάλα παγωτό	9.00 10.00	Yoghurt with Honey and Walnuts <i>Γιαούρτι με Μέλι και καρύδια (4, 6, 12)</i>	7.00
Mixed Ice Cream (3 scoops) <i>Παγωτό Διάφορα (3 μπάλες) (4, 9)</i>	9.00	Yoghurt with Honey and Fresh Fruit <i>Γιαούρτι με Μέλι και Φρέσκα Φρούτα (4)</i>	7.50
Cyprus Preserved Sweets <i>Γλυκά του Κονταλιού (12)</i>	3.50		

❁❁❁ Beverages / Ποφήματα ❁❁❁

Cold Beverages / Κρύα Ποφήματα

Berry Red Soda, Pink Grapefruit Syrup, Pure Syrup Red Fruit & Pink Grapefruit soda
Σόδα Κόκκινων Μούρων 33cl, Σιρόπι Ροζ Γκρέιπφρουτ, Αγνό Σιρόπι Κόκκινων Φρούτων & Σόδα Ροζ Γκρέιπφρουτ **5.50**

Fruity Ice Tea. Raspberry Tea, Pure Apple Syrup & Soda **5.50**
Φρουτένιο Παγωμένο Τσάι 33cl. Τσάι Βατόμουρο, Αγνό Σιρόπι Μήλο & Σόδα

Beers / Μπίρες

Local Beer small / Μπύρα μικρή 33cl **3.90**
Local Beer large / Μπύρα μεγάλη 63cl **4.90**
Erdinger 33cl **5.80**
Erdinger No Alcohol 50cl **5.00**
Duvel 33cl **5.80**
Heineken 33cl **4.40**
Maredsous 33cl **5.80**
Stella 33cl **4.40**
Innis 33cl **5.80**
Asahi 33cl **4.50**
Peroni 33cl **4.40**
Mahou 33cl **4.40**
Mahou No Alcohol 33cl **4.00**

Fizzy Drinks / Αναψυκτικά 33cl **3.60**

St. Nicolas Local Mineral Water **1.70**
Αγ. Νικόλας Μεταλλικό Νερό 50cl / 1 liter **3.30**

Sparkling Mineral Water 33cl / 75cl **3.50**
Αεριούχο Μεταλλικό Νερό **6.00**

Fresh lemonade with mint **5.40**
Φρέσκια λεμονάδα με μέντα

Fresh lemonade with mint and Mastiha **5.60**
Φρέσκια λεμονάδα με μέντα και μαστίχα

Fresh Orange / Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι **5.00**

Fresh Carrot / Φρέσκος Χυμός Καρότο **5.00**

Orange Juice / Χυμός Πορτοκάλι **3.30**

Apple Juice / Χυμός Μήλο **3.30**

Tomato Juice / Χυμός Ντομάτας **3.30**

Peach Juice / Χυμός Ροδάκινο **3.30**

Hot Beverages/ Ζεστά Ποφήματα

5.50

Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα (4)

Tea / Τσάι

English Tea with Milk / Τσάι με Γάλα (4) **3.80**

Herbal Tea. Earl Grey, Jasmine, Mint, Sage, Rose Damascous, Lavender, Lemon Balm, Chamomile, Green Tea, Aniseed **4.20**
Τσάι του Βουνού Περγαμόντο, Γιασεμί, Δυόσμος, Σπατζιά, Τριαντάφυλλο, Λεβάντα, Μέλισσα, Μαντζουράνα, Χαμομήλι, Πράσινο τσάι, Σιδερίτης, Γλυκάνισος.

Coffee / Καφές

Cappuccino / Καπουτσίνο (4) **4.20**

Nescafe / Νέσκαφε **3.80**

Decaffeinated / Νέσκαφε Χωρίς Καφεΐνη **3.80**

Filter / Φίλτρον **3.90**

Espresso / Εσπρέσσο **3.00**

Cyprus / Κυπριακός **1.80**

Cinnamon Roll Ice Latte **5.70**

Tiramisu Ice Latte **5.70**

Prices include service and V. A. T.

Οι τιμές περιλαμβάνουν, δικαίωμα υπηρεσίας Φ. Π. Α