

Starters / Ορεκτικά

Cold / Κρύα	€
Watermelon with halloumi / Καρπούζι με χαλούμι	5.00
Smoked Trout / Καπνιστή Πέστροφα	6.50
Prawn Cocktail / Γαρίδες Κοκτέιλ	6.50
Feta and Tomatoes in Herbs and Oil Φέτα, Ντομάτα με Φρέσκο Βασιλικό και Ελαιόλαδο	5.30
Pate / Πατέ	6.50
Quinoa & Fresh Fruit with Balsamic Vinegar and Yogurt Κινόα & Φρέσκα Φρούτα, ξύδι βαλσάμικο και γιαούρτι	6.00
Hot / Ζεστά	
Grilled Halloumi (4 pieces) Χωριάτικο Χαλούμι Σχάρας (4 τεμ)	5.30
Grilled Mushrooms / Μανιτάρια Σχάρας	6.00
Cyprus Homemade Sausage / Χωριάτικα Λουκάνικα	5.30
Stuffed Red Pepper with Spicy Hot Feta Cheese Πιπεριά Γεμιστή με Τυροκαυτερή	6.30
Hot Feta (2 pieces) / Φέτα Ζεστή (2 τεμ) Pan fried Feta with Tomatoes, Fresh Coriander, Olives and Spring Onions on Hot Bread. Σοταρισμένη φέτα με ντομάτες, ελιές, φρέσκο κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμυδάκι πάνω σε ζεστό ψωμί.	4.50
Asparagus with smoked Cyprus Ham, Poached Egg and Parmesan cheese Σπαράγγια με χοιρομέρι, αυγό ποσέ και παρμεζάνα	6.50
Stuffed Mushroom with Goat Cheese, Pesto, Sundried Tomato and Pine Nuts Μανιτάρι Γεμιστό με κατσικίσιο τυρί, πέστο, λιαστές ντομάτες και κουκουνάρι	6.50
Cheese Bites (4 pieces) / Τυροτσιμπίματα (4 τεμ)	6.50

Soups / Σούπες

Cold Tomato Soup with Basil Κρύα Ντοματόσουπα με βασιλικό	7.00
--	------

Side Orders / Συνοδευτικά

Homemade Tahini / Ταχίνι	2.60
Homemade Hummus / Χούμους	2.60
Yoghurt / Γιαούρτι	3.00
Side Salad / Ατομική Σαλάτα	2.50

Salads / Σαλάτες

Village Salad / Χωριάτικη Fresh Cut Lettuce, Tomato, Cucumber, Chunks of Feta, Olives, Onion, a touch of Dry Mint, Pure Olive Oil and Oregano. Φρέσκα φρούτα της αυλής (τομάτες, αγγουράκια, μαρούλι, μαζί με την αυθεντική φέτα, ελιές, κρεμμύδι) σε συνδυασμό με παρθένο ελαιόλαδο, δύσμο και ρίγανη.	13.00
Green Salad Mixed Leaves, Walnuts, Pomegranate, Pear, Dried Figs, Honey mustard vinaigrette Διάφορα πράσινα φύλλα, Ρόδι, Αχλάδι, Παστά Σύκα, βινεγκρέτ με μουστάρδα και μέλι	13.50
Rocket Salad / Ρόκκα Fresh Rocket Leaves with Sun Dried Tomatoes, Parmesan Cheese Flakes, Balsamic Vinegar and Pure Olive Oil. Λιαστές τομάτες και φρέσκα φύλλα Ρόκκας μαζί με νιφάδες παρμεζάνας, βαλσάμικο ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο.	13.00

Pasta / Ζυμαρικά

Penne al Funghi / Πέννες με Μανιτάρια και Φρέσκα Κρέμα με άρωμα ρόζμαρι και σκόρδου	12.00
Prawns Linguine with Fresh Cream & Fresh Dill / Λινγκουίνι με Γαρίδες και Φρέσκα Κρέμα και Άνηθο	14.00

Fish / Ψάρι

The Mill Special Trout / Η Πέστροφα του Μύλου A whole 350gr fresh trout cooked under a salamander grill to perfection complimented with our special lemon and garlic sauce. Served with fries and salad. Ολόκληρη 350gr πέστροφα ψημένη σε σχάρα στη τελειότητα και συμπληρωμένο με το μοναδικό μας σως λεμονιού και σκόρδου. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα.	18.80
Mussels / Μύδια French mussels cooked in a white wine, chopped onions and finished with cream.. Γαλλικά μύδια μαγειρεμένα σε λευκό κρασί, κομμένα κρεμμυδάκια και τελειωμένο με φρέσκα κρέμα.	16.00
Tuna Fish Steak / Στέικ Τόνου Tuna steak marinated and cooked on the grill to a gentle brown color. Served with seasonal vegetables and jacket potato Στέικ Τόνου μαριναρμένο και ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με λαχανικά εποχής και πατάτα τζακετ	16.50
Grilled Prawns / Γαρίδες στο Γκριλ 7 King Prawns marinated, cooked on the grill with olive oil and lemon. Served with rice or fresh fries 7 Μεγάλες Γαρίδες, μαγειρεμένες στο γκριλ με ελαιόλαδο και λεμόνι. Συνοδεύεται με ρύζι και πατάτες τηγανίτες	24.00
Grilled or Poached Salmon in White Wine Sauce & Dill Σολομός στο γκριλ ή στον ατμό, σε άσπρη σάλτσα από κρασί & φρέσκο άνηθο Served with asparagus and rice. Συνοδεύεται με σπαράγγια και ρύζι	16.50

* Please inform the staff of any allergies or intolerances. / Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.*

🌸🌸🌸 Chicken / Κοτόπουλο 🌸🌸🌸

Grilled Chicken / Κοτόπουλο Σχάρας 14.00

A 250 gr breast of chicken cooked on the grill. Served with fresh boiled seasonal vegetables and jacket potato.
250 gr Στήθος Κοτόπουλου ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με πατάτα τζάκετ και λαχανικά εποχής.

Chicken Piccata / Κοτόπουλο Πικκάτα 16.50

Thin fillets of chicken pan fried, flamed in brandy white wine. Finished with mushrooms and cream. Served with rice.
Λεπτά φιλέτα κοτόπουλου τηγανισμένα σε κονιάκ, άσπρο κρασί,μανιταράκια, μπαχαρικά και τελειωμένο με φρέσκα κρέμα. Σερβίρετε με ρύζι.

Kiev / Κιέβ 14.00

Breast of chicken filled with garlic butter. Covered in breadcrumbs and deep fried. Served with French fries or jacket potato or fresh seasonal vegetables .
Τηγανιτό γεμιστό στήθος κοτόπουλο με σκόρδο και βούτυρο κολλημένο καπύρα . Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες ή πατάτα τζάκετ ή φρέσκα λαχανικά εποχής

🌸🌸🌸 Pork / Χοιρινό 🌸🌸🌸

Pork Chops / Χοιρινές Μπριζόλες 13.80

Two juicy cuts of pork loin cooked on the grill until golden brown, served with French fries. Δύο ζουμερές μπριζόλες μαγειρεμένες σε σχάρα μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Σερβίρετε με τηγανητές πατάτες.

🌸🌸🌸 Steaks / Στέικς 🌸🌸🌸

Fillet / Φιλέτο 26.00

250gr tender fresh steak cooked to your desire. Served with a choice of French fries, jacket potato or fresh seasonal vegetables
250gr. φρέσκο τρυφερό στέικ μαγειρεμένο στην αρέσκεια σας. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές ή τζάκετ ή φρέσκα λαχανικά εποχής

T Bone / T- Μπόουν 32.00

500g juice fresh steak cooked to your desire. Served with a choice of French fries, jacket potato or fresh seasonal vegetables
500g φρέσκο ζουμερό στέικ μαγειρεμένο στην αρέσκεια σας. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές ή τζάκετ ή φρέσκα λαχανικά εποχής

Sirloin / Σίρλοϊν Στέικ 15.00

A tender cut of loin cooked on the grill. Served with French fries. Τρυφερό κομμάτι κόντρα φιλέ ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές.

With a choice of pepper sauce or mushroom sauce. + 1.00
Με επιλογή πιπεράτης σάλτσας ή σάλτσας μανιταριών.

Beef Stroganoff / Βοδινό Stroganoff 24.00

Strips of beef fillet with mushrooms onions, garlic, paprika, Parsley, fresh cream and red wine. Served with puree
Κομμάτια φιλέτου, μανιτάρια, κρεμμύδι, σκόρδο, πάπρικα. μαϊντανό, φρέσκα κρέμα και κόκκινο κρασί. Σερβίρεται με πουρέ

Piccata / Πικκάτα 24.80

Thin slices of veal sauté, flamed in brandy, cooked in red wine with mushrooms and finished with fresh cream.
Λεπτές φέτες σοταρισμένου μοσχαριού, φλαμπέ σε μπράντι . Μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί με μανιτάρια και τελειωμένο με φρέσκα κρέμα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

🌸🌸🌸 Burgers / Μπιφτέκια 🌸🌸🌸

Beefburger with Chips 8.00 Μπιφτέκι με Πατάτες Τηγανιτές

Cheeseburger with Chips 8.80 Μπιφτέκι με Τυρί και Πατάτες Τηγανιτές

Our Burgers are homemade with fresh ingredients and 100% beef.
Τα Μπιφτέκια μας είναι σπιτίσια και φτιαγμένα με ολόφρεσκα υλικά και 100% βοδινό.

Chicken Burger and Chips 8.80 Μπιφτέκι Κοτόπουλο και Πατάτες Τηγανιτές

Veggie Burger with Chips 8.00 Χορτοφαγικό Μπιφτέκι με Πατάτες Τηγανιτές

🌸🌸🌸 Desserts / Επιδόρπιο 🌸🌸🌸

Cheesecake 6.00

Tiramisu 6.00

Caramel 6.00

Yoghurt with Honey / Γιασούρτι με Μέλι 4.00

Fresh Fruits / Φρέσκα Φρούτα 3.50

Chocolate Sundae 5.00

🌸🌸🌸 Beverages / Ροφήματα 🌸🌸🌸

Coffee / Καφές

Cappuccino / Καπουτσίνο 3.00

Nescafe / Νεσκαφέ 2.80

Decaffeinated / Νεσκαφέ Χωρίς Καφεΐνη 2.80

Filter illy / Φίλτρον 2.90

Espresso / Εσπρέσσο 2.90

Cyprus / Κυπριακός 1.70

Tea / Τσάι

English Tea with Milk / Τσάι με Γάλα 2.80

Herbal Teas / Τσάι του Βουνού 3.00

Prices include service and V. A. T.

Οι τιμές περιλαμβάνουν, δικαίωμα πηρεσίας Φ. Π. Α

* Please inform the staff of any allergies or intolerances. / Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.*