



Menu



PETIT PALAIS
PLATRES



Our Executive Chef Recommends

Our team will be pleased to introduce the dish of the day

Η ομάδα μας θα σας ενημερώσει για το πιάτο ημέρας





DAY SPECIALITIES
ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ

Club Sandwich € 17.50

chicken, egg, bacon, mayo, cheese
κοτόπουλο, αυγό, μπέικον, μαγιονέζα, τυρί

Petit Palais Beefburger € 19.50

with crispy bacon, caramelized onions and rich melted cheddar cheese
με τραγανό μπέικον και λιωμένο τυρί τσένταρ

(V) Chickpea Patty € 18.50

Chickpeas with oats, vegetables,
cumin in Focaccia with avocado, tomato and iceberg
Μπιφτέκι από ρεβίθια, νιφάδες βρώμης,
κύμινο σε Φοκάτσια με αβοκάντο, ντομάτα και μαρούλι

all the above are served with homemade French fries and freshly tossed salad
τα πιο πάνω σερβίρονται με φρέσκες πατάτες τηγανητές και σαλάτα

PIZZA COOKED IN STONE OVEN
ΠΙΤΣΑ ΣΕ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ

The Classic Margherita € 21.50

tomatoes and fresh mozzarella / pesto ντομάτα και φρέσκα μοτσαρέλα / pesto

(V) Vegetarian € 22.50

with mozzarella, mushroom, bell peppers / με μοτσαρέλα,μανιτάρια, πιπεριές

Petit Palais € 23.50

hiromeri, halloumi, cherry tomatoes and baby rocket leaves
χοιρομέρι, χαλούμι, ντοματίνια και φύλλα ρόκας

Add: salami, ham, prosciutto
Επιπλέον σαλάμι, ζαμπόν, προσούτο
€ 3.00 (per item)



STARTERS & SALADS ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

Apulia Italian Burrata Ιταλική Μπουράτα € 19.50

soft cow's cheese, with stracciatella in a shell of mozzarella
with tomatoes parade, mesclun leaves, strawberries and pistachio
μαλακό αγελαδινό τυρί στρατσιατέλα σε κέλυφος μοτσαρέλα,
με ντομάτες, φράουλες και χαλεπιανό

Chef's Salad Σαλάτα του Σέφ € 19.50

Fetta cheese, cherry tomatoes, cucumber, red onion,
black olives, capers and extra olive oil
φέτα, ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι,
ελιές, κάπαρι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Blood Orange Halloumi Quinoa Salad Σαλάτα Χαλούμι Κινόα € 19.50

golden tempura halloumi cheese, quinoa, avocado, rocket leaves and
citrus segments, pomegranate, chia seeds and honey dressing
ψητό χαλούμι, κινόα, αβοκάντο, ρόκα, εσπεριδοειδή,
ρόδι, σπόροι chia και σως από μέλι

Petit Palais Salad Σαλάτα € 21.50

beetroots, spinach leaves, roasted cashew nuts,
local anari cheese in fyllo pastry, goji berries
παντζάρια, σπανάκι, καβουρδισμένα κάσιους,
φρέσκια αναρή σε φύλλο, λυκόμουρα

Sea Bream Salad Σαλάτα με Τσιπούρα € 22.50

Sea Bream with black eye beans, tomatoes, cucumber, spring onions,
edamame beans and lemon vinaigrette
Τσιπούρα με λουβί, ντομάτα, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμύδι,
φασόλια ενταμάμε και σως λεμονιού με μουστάρδα

Bougiourdi Μπουγιουρντί € 22.50

Oven baked fetta cheese, cherry tomatoes, chili flakes, bell peppers
and oregano, served with pitta bread
Μαγειρεμένο στο φούρνο, με τυρί φέτα, ντοματίνια, μπούκοβο,
πιπεριές και ρίγανη, σερβίρεται με πίττα

Octopus with Fava Χταποδάκι με Φάβα € 24.50

Slow cooked octopus with fava puree, sundried tomatoes,
caramelized onions, and quail egg
σιγομαγειρεμένο χταποδάκι με πουρέ φάβας, λιαστές ντομάτες,
καραμελωμένα κρεμμύδια και αυγό ορτυκιού



FRESH PASTA
ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Spaghetti with Bolognese or Napolitana or Arrabbiata € 19.50

σπαγγέtti με σάλτσα κιμά μπολονέζ
ή ναπολιτάνα από φρέσκα ντομάτα ή πικάντικη Αραπιάτα

(V) Gnocchi Red Pesto Νιόκι με πέστο € 23.50

With red pesto, parmesan cheese, cherry tomatoes and baby spinach
Νιόκι πατάτας, με πέστο, τυρί παρμεζάνας, ντοματίνια και σπανάκι

(V) Home Made Lasagne Σπιτικά Λαζάνια € 25.50

vegetarian friendly / για χορτοφάγους

(V) Vegan Risotto Ριζότο για Χορτοφάγους € 27.50

with a trilogy of mushrooms
με τριλογία από μανιτάρια

Chef's Carbonara Καρμπονάρα του Σεφ € 27.50

With guanciale and aged parmesan
Με γκουαντσάλε και παλαιωμένη παρμεζάνα

Petit Palais Ravioli Ραβιόλι € 29.50

rich filling of cheeses, black truffle and black truffle olive oil
πλούσια γέμιση τυριών, μαύρης τρούφας
και αρωματικό ελαιόλαδο από μαύρη τρούφα



FISH CREATIONS

ΨΑΡΙΚΑ

The Salmon Σολωμός € 32.50

Fillet with orzotto, dill oil, and steamed vegetables
φιλέτο με κριθαρόττο, λάδι άνηθου, και λαχανικά

The Black Cod Μπακαλιάρος € 32.50

Served with crashed garlic potatoes and vegetables
Συνοδεύεται με πατάτες, σκόρδο και λαχανικά

The Trout Πέστροφα € 33.50

Whole fish with garlic lemon sauce, wild rice, fava beans
Ολόκληρη με σάλτσα σκόρδου και λεμονιού,
με άγριο ρύζι και φάβα φασολιών



The Evening Casual Platter € 34.50

(serves 2)

kaskavalli, flaouna cheese, lountza, hiromeri,
posirtin, with fresh fruit in season, baked bread
κασκαβάλλι, τυρί φλαούνας, λούντζα,
χοιρομέρι, ποσυρτή, με φρέσκα φρούτα εποχής, ψωμάκι



MEAT CREATIONS

ΚΡΕΑΣ

The Chicken Κοτόπουλο € 24.50

half chargrilled chicken with oregano, lemon and cherry tomatoes
μισό κοτόπουλο ψητό στα καρβουνά με ρίγανη, λεμόνι και ντοματίνια

The Pork Χοιρινό € 26.50

grilled twin of neck chops
δίδυμες φέττες λαιμού στη σχάρα

The Iberico Ιβηρικό Χοιρινό € 37.50

Brochette of succulent acorn fed on skewer
Κοντοσούβλι από ζουμερό χοιρινό που τρέφεται με βελανίδια

The Lamb Rack Αρνάκι Γάλακτος € 37.50

marinated in local herbs served with golden onion rings
καρέ από παϊδάκια με βότανα βουνού, με τηγανιτές ροδέλες κρεμμυδιού

all the above are served with chef's vegetables and/or chef's potatoes
τα πιο πάνω σερβίρονται με λαχανικά και / ή πατάτες του Σεφ



The Prime Meat Cuts

Meat Cuts of the Day / κοπές κρέατος της ημέρας

Short Rib 300g € 39.50

Rib Eye King 350gr € 53.50

T-Bone € 12.00/100g (minimum order 500g)

Tomahawk € 14.00/100g (minimum order 1kg / serves 2-4)

sauces: peppercorn / wild mushrooms / garlic butter
σως: πιπεριού / μανιταριών / σκορδοβούτουρου

Meat Cuts accompanied with chef's vegetables and/or chef's potatoes
Τα στέκια συνοδεύονται με λαχανικά και / ή πατάτες του Σεφ



SWEET TEMPTATIONS

ΓΛΥΚΟΙ ΠΕΙΡΑΣΜΟΙ

(Serves minimum 2 persons / για 2 άτομα)

Local Portocalopita € 9.50

Traditional orange cake with syrup

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια και ξύσμα πορτοκαλιού

Petit Palais Mille-Feuille € 14.50

Μιλφείγ

Chocolate Profiterole € 15.50

Προφιτερόλ Σοκολάτας

Chocolate Souffle € 16.50

Σουφλέ σοκολάτας

Cerimonia Del Tiramisu € 16.50

Τιραμισού

(Live preparation/ ετοιμάζεται στον τραπέζι σας)

Gelato ice by scoop € 3.50

chocolate, vanilla

βανίλια, σοκολάτα

Sorbet by scoop € 3.50

strawberry, lemon

φράουλα, λεμόνι



Food described in this menu may contain nuts or derivatives.

If you are allergic or intolerant to any food or have any other dietary requirements, please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα.

Εαν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια τρόφιμα ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

All our dishes are prepared fresh from our kitchen brigade, kindly allow 20-25 minutes serving time

Όλα τα εδέσματα ετοιμάζονται φρέσκα με την παραγγελία σας από την ομάδα μας,

με αναμενόμενο χρόνο προετοιμασίας 20-25 λεπτών

Due to market uncertainty of fresh ingredients some dishes prices might differ

Λόγω της αβεβαιότητας της αγοράς σε φρέσκα υλικά, οι τιμές ορισμένων πιάτων ενδέχεται να διαφέρουν

PRICES ARE INCLUSIVE OF ALL TAXES



SUMMER 2025

Brunch Creations

served daily 10:00 -12:30 hrs

“Kypriako” € 19.50

Two free range fried eggs on homemade bread, smoked pork (lountza), cyprus sausages, grilled tomato with oregano, baked black olives, mushroom, village halloumi cheese.

Δύο τηγανητά αυγά ελευθέρας βοσκής σε σπιτικό ψωμί,
χοιρινό καπνιστό (λούντζα), κυπριακά λουκάνικα,
ψητή ντομάτα με ρίγανη, μαύρες ελιές φούρνου,μανιτάρια, χωριάτικο χαλλούμι.

Petit Palais Brunch (for 2) € 29.50

Mini croissants, Danish pastries, bagel, smoked salmon and turkey, cream cheese, local marmalade trilogy, butter and fresh fruit in season.

Μίνι κρουασάν, δανέζικα αρτοσκευάσματα, κουλούρι,
καπνιστός σολωμός και γαλοπούλα, τυρί κρέμα,
τοπική τριλογία μαρμελάδας, βούτυρο και φρέσκα φρούτα εποχής.

Healthy and Fit (V) € 18.50

Millefeuille of yoghurt, quinoa, chia seeds, fruit, berries and honey
Μιλφέιγ γιαούρτι, κινόα, σπόροι chia, φρούτα, μούρα και μέλι

Combine your brunch with a glass of Prosecco or Champagne
Συνδυάστε το brunch σας με ένα ποτήρι Prosecco ή σαμπάνια



SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Italy

Prosecco DOC Extra Dry ‘P’,
Santa Margherita,Veneto
Moscato D’Asti Campoferro

by glass

75cl

9.50

29.00

33.00

France

Champagne Brut Reserve, Charles Heidsieck
Ruinart Brut
Ruinart Rose

110.00

150.00

180.00



CIGARS



The Malekő brand is inspired by the shape of Costa Rica, its provinces and the Malekus, one of the first indigenous tribes of Costa Rica that used the tobacco with social and ceremonial purposes.

The tobaccos used in this brand are rich in aroma and taste. This blend lets us enjoy a cigar of high complexity.

GRANDIOSO MALEKO 58X5 1/2	€12.00
PETIT SALOMON MALEKO 58x6 1/2	€16.00
ROYAL SALOMON MALEKO 58x7 1/2	€18.00
ROYAL LANCERO MALEKO 42x7 1/2	€17.00





SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

	by glass	75cl
ITALY	€	€
Prosecco 'P' DOC, Extra Dry, Santa Margherita, Veneto	9.50	29.00
Moscato D'Asti, Campoferro Lia		33.00
FRANCE		
Piper-Heidsieck Champagne Cuvee Brut		110.00
Ruinart Champagne Brut		150.00
Ruinart Champagne Rose		180.00

COMMANDARIA DESSERT WINE

	7cl	50cl
Legacy X, Lambouris 25cl		21.00
St John, KEO	7.50	38.00
Yerolemos	7.50	38.00
Alasia, LOEL		39.00
Tsiakkas		49.00
Ayia Mavri		53.00
Anama		150.00

BEVERAGES

	€		€		€
Soft Drink	3.50	Shakes with milk 45cl		Beer BTL	
Still Water ltr	3.00	Home made flavours	6.00	ALFA	4.00
Souroti 25cl	2.50			Sol, Heineken, Keo, Carlsberg	5.00
Sparkling 33cl	3.50	Aperitif	5cl	Strongbow dry cider	5.00
Sparkling 75cl	6.00	Campari	6.00	Carlsberg no alcohol	5.00
		Aperol			
		Vermouth			

Hot Coffee		Cold Coffee		Juice	3.50
Cyprus Coffee	3.00	Freddo Espresso	4.50	apple	
Espresso	4.00	Freddo Cappuccino	5.00	orange	
Double Espresso	5.00	Iced Latte	5.00	pineapple	
Americano	5.00	Frappe	3.50	grapefruit	
Cappuccino	5.50				
Latte	5.50	Well Being		Fresh Juice	
Hot Chocolate	5.50	green apple - carrot - ginger	7.00	orange, carrot, apple mixed	6.00
Tea special local		Detox Now			
loose leaf tea selection	5.00	spinach - green apple - ginger	7.50		



WHITE WINE		€	€
		by glass	75 cl
CYPRUS	Xinisteri - Sauvignon Blanc, 'Grifos 2', Ktima Vlassides	9.00	29.00
	Xinisteri - Spourtiko - Moscato, 'Petra', Ktima Papaioannou		29.00
	Morokanella, Ktima Yerolemos		34.00
	Promara, Ktima Tsiakkas		36.00
	Xinisteri Gialeli Kathikas		43.00
GREECE	Mochofilero, Geometria, Ktima Lafazani, Peloponnese	9.00	35.00
	Malagouzia, Ktima Mylonas, Attica		37.00
	Sauvignon Blanc, Ktima Karypidi, Thessaly		42.00
	Gewurstraminer, 'Melissopetra', Ktima Tselepos		53.00
	Chardonnay, 'Plagios', Ktima Biblia Chora		61.00
FRANCE	Chablis, Jean Paul & Benoit Droin, Burgundy		59.00
	Sancerre, Pascal Jolivet, Loire Valley		64.00
ITALY	Pinot Grigio, Santa Margherita, Valdadige	9.50	35.00
	Vermentino, Primo Bianco, Cantina Mesa, Sardegna		49.00
NEW WORLD	Sauvignon Blanc Marlborough		37.00
ROSE WINE			
GREECE	Malagousia - Mandilaria, Ktima Mylonas, Attica	9.00	35.00
	Mirabeau 'Forever Summer', Provence		41.00
RED WINE			
CYPRUS	Agiorgitiko - Mataro, 'Grifos 1', Ktima Vlassides	9.00	32.00
	Shiraz, Ktima Vlassides		37.00
	Cabernet Sauvignon, Ktima Tsiakkas		39.00
	Yiannoudi, 'Oroman', Ktima Vlassides		39.00
	Maratheftiko, Vamvakada, Ktima Tsiakkas		44.00
GREECE	Agiorgitiko 'Geometria' Ktima Lafazani, Peloponnesse		39.00
	Merlot, Ktima Karypidi, Thessaly		47.00
	Negoska-Xinomavro, 'Goumenissa' Mikro Ktima Titou		54.00
	Cabernet Sauvignon, Avlotope, Ktima Tselepos, Arkadia		55.00
FRANCE	Chateauneuf du-Pape, Domain La Janasse, Rhone Valley 2019		99.00
	Chateau Lafon Rochet Grand Cru Classe St. Estephe, Bordeaux 2020		189.00
ITALY	Brunello di Montalcino, Casanova Di Neri, Tuscany 2017		149.00
OUR ITALIAN 'CA LA BIONDA' VALPOLICELLA CELLAR	Classico DOC, Organic, 2022	9.50	29.00
	Classico DOC, Organic, 2023		34.00
	Ripasso Classico Superiore DOC, Organic, 2021		44.00
	Classico Superiore DOC, Organic, Veneto 2020		44.00
	Amarone Classico DOCG, 2018		69.00
	Amarone Classico DOCG, Organic, Veneto 2017		129.00
OUR SPANISH 'ARTUKE ' CELLAR	Amarone Classico DOCG, Ravazzol Riserva, 2013		139.00
	Rioja, 2024		29.00
	Pies Negros, 2023		35.00
	Paso Las Manas, Paraje El Chorro, 2023		59.00



WHISKY

	€ 5cl	€ 70cl
J&B	7.00	80.00
Ballantine's	7.00	80.00
J.W. black	7.00	80.00
Jack Daniels, Jameson Irish	7.00	80.00
Chivas 12 YO	8.00	80.00
Glenmorangie	9.00	100.00
Glenlivet Founder's Reserve	9.00	110.00
Balvenie 12y	9.00	110.00
Dimple	9.00	110.00
Old Glenfiddich		
18YO-single malt	16.00	170.00
Macallan 12YO		
-double cask	16.00	170.00
Chivas Royal Salute 21 YO	23.00	250.00
Chivas 18YO	13.00	120.00
Macallan Sp. Reserve AERA	32.00	300.00
J.W. blue	32.00	390.00

GIN

	5cl	70cl
Beefeater	7.00	80.00
Bombay	7.00	80.00
Hendricks	8.00	100.00
Cotswolds	12.00	150.00
Monkey 47	12.00	150.00

VODKA

	5cl	70cl
Absolut, Stolichnaya	7.00	80.00
Beluga, Belveder Grey Goose	9.00	110.00

RUM

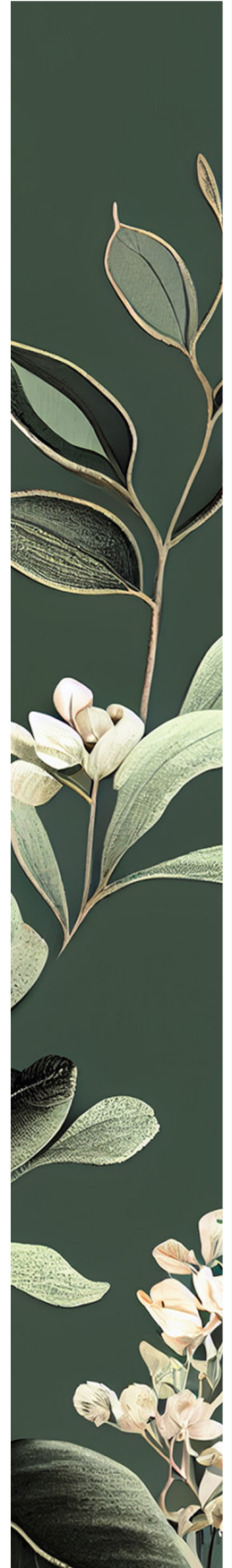
	5cl	70cl
Botran 8 Years	7.00	80.00
Tequila Silver/Gold	7.00	80.00

COGNAC

	5cl	70cl
Metaxa 7*	7.00	80.00
Hennessy / Martell VS	9.00	110.00
Courvoisie	10.00	120.00
Martell VSOP	10.00	120.00
Armagnac VSOP	10.00	120.00
Hennessy XO	33.00	250.00
Remi Martin XO	29.00	250.00

LIQUEUR & DIGESTIVE

Amaretto	6.00	70.00
Fernet Branca,		
Jagermeister		
Masticha, Cointreau,		
Limoncello		
Grappa		
Zambuca		
zivania, ouzo	5cl 5.00	20cl 18.00





Thank You



PETIT PALAIS
PLATRES