



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 Beef burger € 18.50

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

(V) Chickpeas 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 french fries and freshly tossed salad
τα πιο πάνω σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και σαλάτα

PIZZA IN STONE OVEN
ΠΙΤΣΑ ΣΕ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ

(V) Vegetarian € 20.50

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

The Classic Margherita € 19.50

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

Petit Palais € 20.50

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)



SOUPS

ΣΟΥΠΕΣ

€ 15.50

(V) Velouté Κρεμώδης

Pumpkin or carrot with ginger

Κολοκύθα ή καρότο με πιπερόριζα

Clear Consommé Κονσομέ

Beef or fish

Βοδινό ή ψάρι

Traditional Παραδοσιακή

Trahanas or avgolemono with chicken

Τραχανάς με χαλούμι πρόβειο ή αυγολέμονο με κοτόπουλο

Classic French Κλασσική Γαλλική

Onion soup served au gratin with croutons and cheese

Κρεμμυδόσουπα σερβίρετε γκρατέν με κρουτόν και τυρί



STARTERS & SALADS ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

Apulia Italian Burrata Ιταλική Μπουράτα € 19.50

soft cow cheese, with stracciatella in a shell of mozzarella with tomatoes parade
μαλακό αγελαδινό τυρί στρατσιατέλα σε κέλυφος μοτσαρέλα

Chef's Salad Σαλάτα του Σέφ € 19.50

Goat cheese, with sesame seeds, cherry tomatoe, cucumber, red onion,
black olives, capers and extra olive oil
κατσικίσιο τυρί, με σησάμι, 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 € 19.50

beetroots, mini rocket leaves, roasted cashew nuts,
local anari cheese in fyllo pastry, goji berries
παντζάρια, μινι ρόκα, καβουρδισμένα κάσιους,
φρέσκια αναρή σε φύλλο, λυκόμουρα

Octopus with Fava € 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



The Evening Casual Platter € 32.50

(serves 2)

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



FRESH PASTA
ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Spaghetti with Bolognese or Napolitana or Arrabbiata € 19.50

σπαγέττι με σάλτσα κιμά μπολονέζ
ή ντομάτα φρέσκα ναπολιτάνα ή πικάντικη Αραπιάτα

(V) Lasagne Home Made 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

(V) Tagliatelle Porcini Ταλιατέλες € 27.50

Porcini mushrooms, onion, garlic, fresh cream,
white wine, mustard and crushed peppercons
μανιτάρι πορτσίνι, σάλτσα από κρεμμύδι, σκόρδο,
φρέσκια κρέμα, λευκό κρασί, μουστάρδα και πιπέρι

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 and black truffle olive oil
πλούσια γέμιση τυριών και αρωματικό ελαιόλαδο από μαύρη τρούφα



FISH CREATIONS

ΨΑΡΙ

Baby Calamari Fricassee Καλαμάρι Φρικασέ € 29.50

With saffron risotto, iberico ham, florina peppers, pine nuts and fresh basil

Ριζότο με κρόκο Κοζάνης, Ιβηρικό ζαμπόν, πιπεριές Φλωρίνης,
πινόλια και φρέσκο βασιλικό

The Trout Πέστροφα € 29.50

fillets with garlic lemon sauce, wild rice, fava beans

φιλέτο με σάλτσα σκόρδου και λεμονιού, με άγριο ρύζι και φάβα φασολιών

The Tuna € 32.50

Grilled fillet with caponata, parsley beurre blanc, tomato confit, broccoli and potatoes

Φιλέτο σχάρας, με καπονάτα, σάλτσα βουτύρου με μαϊντανό,
ντοματίνια κονφίτ, μπρόκολι και πατάτες



GAME

ΚΥΝΗΓΙ

Venison Ελάφι € 42.50

Slow cooked in red wine sauce and vegetables ragout, shallots with kritharoto

Κοκκινιστό σε ραγούτ από λαχανικά με κριθαρότο

Wild Boar Αγριογούρουνο € 42.50

Slow roasted with commandaria, mushrooms, sage, berries

Served with mashed potatoes

Σιγομαγειρεμένο με κουμανδαρία, άγρια μανιτάρια και τοπικά μούρα,
Σερβίζεται με πατάτες πουρέ



MEAT CREATIONS ΚΡΕΑΣ

The Chicken Κοτόπουλο € 24.50

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

The Pork Χοιρινό € 26.50

grilled twins of neck chop
δίδυμες φέττες λαιμού στη σχάρα

The Iberico Pork Ιβηρικό € 35.50

brochette of succulent acorn fed on skewer
κοντοσούβλι από ζουμερό χοιρινό που τρέφεται με βελανίδια

The Duck Πάπια € 37.50

fillet with baby potatoes crushed, asparagus, celeriac emulsion and stafylomelo jus
Φιλέτο με πατάτες, σπαράγγια, κρέμα σελινόριζας και ζωμό με σταφυλόμελο

The Lamb Αρνάκι Γάλακτος € 39.50

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

The Rib of the Farm € 39.50

Short Beef Rib braised in beer with barbeque glaze
Μοσχαρίσιο παιδάκι μαγειρεμένο σε μπύρα με σάλτσα μπάρμπεκιου

The Rib Eye King 350-400gr € 54.50

succulent black Angus grilled
μοσχαρίσια μπριζόλα στη σχάρα

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



SWEET TEMPTATIONS

ΓΛΥΚΟΙ ΠΕΙΡΑΣΜΟΙ

(for 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 οποιεσδήποτε 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



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

by glass

75cl

9.50

29.00

France

Champagne Brut Reserve, Charles Heidsieck
Ruinart Brut
Ruinart Rose

110.00

150.00

160.00



CIGARS



The Malekö 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



*Summer
Season
Selections*



PETIT PALAIS
PLATRES

**WHITE
WINE****CYPRUS**

Xinisteri - Sauvignon Blanc, 'Grifos 2', Ktima Vlassides
Xinisteri, Ktima Vasilikon
Xinisteri - Spourtiko - Moscato, 'Petra', Ktima Papaioannou
Promara, Ktima Tsiakkas
Morokanella, Ktima Yerolemos
Chardonnay, Ktima Argyrides

€
by glass
9.00
9.00

€
75cl
29.00
29.00
29.00
33.00
33.00
35.00

GREECE

Malagouzia, Ktima Mylonas, Attica
Mochofilero, 'Geometria', Ktima Lafazani, Peloponnese
Chardonnay - Malagouzia, 'Armyra', Ktima Skouras
Sauvignon Blanc, Ktima Karipidi, Thessaly
Gewurstraminer, 'Melissopetra', Ktima Tselepos
Vidiano, 'Aspros Lagos', Ktima Douloufakis
Chardonnay, 'Plagios', Ktima Biblia Chora

9.00

33.00
34.00
39.00
39.00
49.00
59.00
61.00

FRANCE

Chablis, Jean Paul & Benoit Droin, Burgundy
Sancerre, Pascal Jolivet, Loire Valley

59.00
61.00

ITALY

Pinot Grigio, Santa Margherita, Valdadige
Vermentino, Primo Bianco, Cantina Mesa, Sardegna

9.50

35.00
35.00

CHILE

Savignon Blanc, Reserva, Errazuriz Estate, Aconcagua Valley

34.00

**ROSE
WINE****GREECE**

Malagousia - Mandilaria, Ktima Mylonas, Attica

9.00

35.00

FRANCE

Mirabeau 'Forever Summer', Provence

36.00

**RED
WINE****CYPRUS**

Agiorgitiko - Mataro, 'Grifos 1', Ktima Vlassides
Shiraz, Ktima Vlassides
Cabernet Sauvignon, Ktima Tsiakkas
Yiannoudi, 'Oroman', Ktima Vlassides
Maratheftiko, 'Vamvakada', Ktima Tsiakkas

by glass

9.00
9.00

75cl
31.00
35.00
35.00
39.00
42.00

GREECE

Agiorgitiko, 'Geometria', Ktima Lafazani, Peloponnesse
Liatiko, 'Dafnios', Ktima Douloufakis
Merlot, Ktima Karipidi, Thessaly
Negoska - Xinomavro, 'Goumenissa', Mikro Ktima Titou
Cabernet Sauvignon, 'Avlotopi', Ktima Tselepos, Arkadia
Merlot - Shiraz, 'Dio Elies', Ktima Kir-Yiannis

9.00

37.00
39.00
44.00
49.00
53.00
57.00

FRANCE

Chateaufneuf du-Pape 2019, Domain La Janasse, Rhone Valley
Chateau Lafon Rochet Grand Cru Classe 2020, St. Estephe, Bordeaux

83.00
140.00

ITALY

Valpolicella Classico DOC (Organic) 2022, Cà la Bionda, Veneto
Valpolicella Classico Superiore DOC (Organic) 2020, Cà la Bionda, Veneto
Chianti Classico 2020, Castello Di Fonterutoli, Tuscany
Amarone Della Valpolicella Classico DOCG (Organic) 2017, Cà la Bionda, Veneto
Brunello di Montalcino 2017, Casanova Di Neri, Tuscany

9.50

36.00
44.00
59.00
89.00
125.00

SPAIN

Reserva, Bodegas Montecillo

43.00

ARGENTINA

Malbec, 'Los Olivos', Zuccadi, Mendoza Valley

10.00

39.00

SOUTH AFRICA

Shiraz-cabernet-grenache, 'The Chocolate Block', Franschoek Valley, Boekenhoutskloof

75.00



SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

by glass

€

ITALY		75cl
Prosecco 'P' DOC, Extra Dry, Santa Margherita, Veneto	9.50	29.00
Moscato D'Asti, Duchessa Lia	9.50	33.00
FRANCE		
Piper-Heidsieck Champagne Cuvee Brut		110.00
Ruinart Champagne Brut		150.00
Ruinart Champagne Rose		160.00

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	Beer BTL	
Still Water ltr	3.00	ALFA	4.00
Souroti 25cl	2.50	Sol, Heineken, Keo, Carlsberg	5.00
Sparkling 33cl	3.50	Strongbow dry cider	5.00
Sparkling 75cl	6.00	Becks no alcohol	5.00
Shakes with milk 45cl		Aperitif	5cl 70cl
Home made flavours	6.00	Campari	6.00 90.00
		Aperol	
		Vermouth	

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

PRICES ARE INCLUSIVE OF ALL TAXES



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 18 YO	13.00	120.00
	Macallan Sp. Reserve AERA	32.00	300.00
	J.W. blue	32.00	300.00
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		6.00	70.00
	Amaretto		
	Fernet Branca,		
	Jagermeister		
	Masticha, Cointreau,		
	Limoncello		
	Grappa		
	Zambuca		
	zivania, ouzo	5cl 5.00	20cl 18.00

PRICES ARE INCLUSIVE OF ALL TAXES

