



PETIT PALAIS  
PLATRES

*“Δεν είναι απαραίτητο να μαγειρεύεις φανταχτερά ή πολύπλοκα αριστουργήματα.  
Απλώς καλό φαγητό, από φρέσκα υλικά.”*

*“It is not necessary to cook fancy or complex masterpieces of food items, just good food, with fresh ingredients.”*

Julia Child



*Rendez Vous*  
RESTAURANT

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





**SOUPS**  
**ΣΟΥΠΕΣ**  
**€ 15.50**

**(V) Veloute** *Κρεμώδης*

pumpkin and ginger or carrot

κολοκύθα αρωματισμένη με πιπερόριζα ή καρότο

**Clear Consommé** *Κονσομέ*

beef or chicken

βοδινό ή κοτόπουλο

**Traditional** *Παραδοσιακή*

**Fresh Trahanas**

τραχανάς με χαλούμι πρόβειο

mixture of grain and yogurt served with cubes of Cyprus halloumi cheese

*or*

**Angolemono**

Αυγολέμονο με κοτόπουλο

rice, egg, lemon soup and strips of boiled chicken

**Classic French** *Κλασσική Γαλλική*

onion soup served au gratin with croutons and cheese

κρεμμυδόσουπα σερβίρεται γκρατέν με κρουτόν και τυρί





**DAY SPECIALITIES**  
**ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ**

**Giant 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, καραμελωμένα κρεμμυδάκια και λιωμένο τυρί τσένταρ

**(V) Chickpeas Patty € 18.50**

chickpeas with oats, vegetables,  
cumin with avocado, tomato and iceberg, nested in a panini bread  
μείγμα από ρεβίθια, νιφάδες βρόμης,  
κύμινο με αβοκάντο, ντομάτα και μαρούλι, κρυμμένα σε ψωμί Πανίνι

All the above are served with home made tricolore, hand cut fried crisps and freshly tossed salad  
Τα πιο πάνω σερβίρονται με τρίχρωμα, χειροποίητα πατατάκια και σαλάτα

**PIZZA IN STONE OVEN**  
**ΠΙΤΣΑ ΣΕ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ**

**(V) Vegetarian € 20.50**

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

**The Classic Margherita € 19.50**

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

**Petit Palais € 20.50**

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

**Add:** salami, ham or prosciutto

Επιπλέον σαλάμι, ζαμπόν ή προσούτο

**€ 3.00** (per item)





**STARTERS & SALADS**  
**ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ**

**Apulia Italian Burrata Ιταλική Μπουράτα € 19.50**

soft cow cheese with stracciatella in a shell of mozzarella  
μαλακό αγελαδινό τυρί στρατσιατέλα σε κέλυφος μοτσαρέλας

**Cretan Κρητική € 18.50**

tomatoes, barley rusk, onions, feta, olives, virgin olive oil and vinegar  
ντομάτες, ντάκος, κρεμμύδια, φέτα, ελιές, παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι

**Blood Orange Halloumi Quinoa 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 € 19.50**

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

**Octopus with Fava € 23.50**

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



**KILOMETRO ZERO Platter € 43.50**

Προϊόντα Περιοχής (2-4 persons / άτομα)

halloumi, kaskavalli, anari, flaouna cheese, lountza, hiromeri, tsamarella and posirtin  
χαλούμι, κασκαβάλλι, αναρή, τυρί φλαούνας, λούντζα, χοιρομέρι, τσαμαρέλλα και ποσυρτή





**FRESH PASTA**  
ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

**Spaghetti Bolognese € 18.50**  
or **(V) Napolitana € 17.50**

σπαγέττι με φρέσκα σάλτσα μπολονέζ ή ναπολιτάνα

**(V) Gluten Free Arrabbiata** χωρίς γλουτένη **€ 23.50**

spicy rich tomato sauce with fresh mountain herbs

πικάντικη πλούσια σάλτσα ντομάτας με βότανα του βουνού

**(V) Home made Lasagne** Σπιτικά Λαζάνια **€ 24.50**

vegetarian friendly για χορτοφάγους

**(V) Tagliatelle Porcini** Ταλιατέλες **€ 27.50**

porcini mushroom, onion, garlic, fresh cream,

white wine, mustard & crushed peppercorns

μανιτάρι πορτσίνι, σάλτσα από κρεμμύδι, σκόρδο,

φρέσκια κρέμα, λευκό κρασί, μουστάρδα και πιπέρι

**(V) Vegan Risotto € 26.50**

asparagus, zucchini and portobello mushrooms

σπαράγγια, κολοκυθάκια και μανιτάρια Πορτομπέλο

**Add:** sauteed scallops with butter and thyme

σοταρισμένα χτένια σε βούτυρο και θυμάρι

**€ 5.00**

**Linguine Carbonara € 26.50**

with fresh ingredients from Cyprus

με φρέσκα κυπριακά προϊόντα

**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 ΨΑΡΙΚΑ

### **The Calamari** Καλαμάρι € 27.50

whole grilled calamari with Petit Palais potatoes and roasted vegetables  
ολόκληρο καλαμάρι στη σχάρα με Petit Palais πατάτες και ψητά λαχανικά

### **The Trout** Πέστροφα € 29.50

fillets with garlic lemon sauce, wild rice and fava beans  
φιλέτο με σάλτσα σκόρδου και λεμονιού,  
με άγριο ρύζι και φάβα φασολιών

### **The Salmon** Σολωμός € 35.50

oven baked Norwegian Salmon, served with ink tagliatelle  
σωλομός Νορβηγίας ψημένος στον φούρνο,  
συνοδεύεται με ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς



## GAME ΚΥΝΗΓΙ

### **Venison** Ελάφι € 37.50

slow cooked in red wine sauce and vegetables ragout, shallots with kritharoto  
κοκκινιστό σε ραγούτ από λαχανικά με κριθαρότο

### **Wild Boar** Αγριογούρουνο € 37.50

slow roasted with commandaria, mushrooms, sage, berries,  
served with mashed potatoes  
σιγομαγειρεμένο με κουμανδάρια, άγρια μανιτάρια και τοπικά μούρα,  
σερβίρεται με πατάτες πουρέ



## MEAT CREATIONS ΚΡΕΑΤΙΚΑ

### **The Chicken** Κοτόπουλο € 24.50

chargrilled with oregano, lemon and cherry tomatoes  
ψητό στα κάρβουνα με ρίγανη, λεμόνι και ντοματίνια

### **The Turkey** Γαλοπούλα € 25.50

home made Schnitzel  
σπιτικό Σνίτσελ

### **The Pork** Χοιρινό € 26.50

grilled twins of neck chop  
δίδυμες φέττες λαιμού στη σχάρα

### **The Iberico Pork** Ιβηρικό Χοιρινό € 35.50

succulent acorn fed on skewer  
ζουμερό χοιρινό που τρέφεται με βελανίδια

### **The Lamb** Αρνάκι Γάλακτος € 39.50

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

### **The Rib Eye** 350gr € 54.50

succulent black Angus grilled  
μοσχαρίσια μπριζόλα στη σχάρα

### **The Rib of the Farm** 300gr € 36.50

short Beef Rib braised in beer with barbeque glaze  
μοσχαρίσιο παιδάκι μαγειρεμένο σε μύρα με σάλτσα μπάρμπεκιου

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







## SWEET TEMPTATIONS

### ΓΛΥΚΟΙ ΠΕΙΡΑΣΜΟΙ

(for 2 persons / για 2 άτομα)

**Local orange cake** Πορτοκαλόπιττα € 9.50

**Petit Palais Mille-Feuille** Μιλφείγ € 14.50

**Chef's Apple Crumble** Μηλόπιττα € 14.50

**Chocolate Profiterole** Προφιτερόλ € 15.50

**Chocolate Souffle** Σουφλέ σοκολάτας € 15.50

(serving time, χρόνος προετοιμασίας 15 minutes / λεπτά)

### Gelato ice

vanilla, chocolate

βανίλια, σοκολάτα

by scoop € 3.00

### Sorbet

strawberry, lemon

φράουλα, λεμόνι

by scoop € 3.00

**Add: Glyko Tou Koutaliou € 3.00**



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

## WHITE WINE



### CYPRUS

	€ by glass	€ 75cl
Grifos 2, (Xynisteri, Sauvignon Blanc) Vlassides		26.00
Xynisteri, Tsiakkas		26.00
Xinisteri 2 Rizes, Nelion Winery	8.00	26.00
Xinisteri, Vasilikon	8.00	26.00
Chardonnay, Tsiakkas		27.00
Morokanella, Yerolemos		29.00

### GREECE

Malagouzia, Mylonas, Attica		29.00
Assyrtiko, Mylonas, Attica		33.00
Sauvignon Blanc, Ktima Karypidi, Thessaly		34.00
Sauvignon Blanc, Magiko Vouno		55.00

### ITALY

Pinot Grigio Doc, Santa Margherita, Valdadige		29.00
Chardonnay, Trentino, Villa vescovile		39.00

### FRANCE

Chablis AOC, Domaine Des Quatre Saisons, Burgundy		53.00
Sancerre AOC, Pascal Jolivet, Loire Valley		59.00
Chablis Premier Cru 2018, Burgundy		73.00

## RED WINE



### CYPRUS

	€ by glass	€ 75cl
Grifos 1, Agiorgitiko, Mataro, Vlassides		26.00
Nelion 2 Rizes, Red	8.00	26.00
Cabernet Sauvignon, Tsiakkas	8.00	29.00
Shiraz, Vlassides		29.00
Maratheftiko, Argyrides		37.00

### GREECE

Geometria Agiorgitiko, Ktima Lafazani, Peloponnesse		29.00
Merlot, Ktima Karypidi, Thessaly		39.00
Syrah, Chelones, Alpha Estate, Amyndeon	9.00	39.00
Cabernet Sauvignon, Ktima Tselepos, Avlotopi, Arcadia		49.00

### FRANCE

Merlot, Cabernet Sauvignon Chateau Marjosse, Bordeaux		44.00
Bourgogne Pinot Noir, Pierre Ponnelle, Burgundy		46.00
Chateauneuf du-Pape, Tardieu-Laurent, Rhone Valley		69.00
Chateau Lafon Rochet Grand Cru, St. Estephe, Bordeaux		145.00

### ITALY

Valpolicella Classico, Campagnola		33.00
Primitivo di Manduria DOC, Feudi di San Gregorio, Puglia		36.00
Chianti Classico, Fonterutoli, Tuscany		49.00
Amarone della Valpolicella Classico 2017, Zenato		125.00
Brunello di Montalcino 2017		125.00
Barolo Dagromis DOP 2018, Angelo Gaja, Langhe		155.00

### SPAIN

La Rioja Alta Vina Alberdi Reserva		49.00
------------------------------------	--	-------

### ARGENTINA

Zuccardi Serie A Malbec		39.00
Zuccardi Q, Malbec		47.00

### SOUTH AFRICA

The Chocolate Block		68.00
---------------------	--	-------

# SPARKLING WINE & CHAMPAGNE 75cl

**Italy** by glass €  
 Santa Margherita, Prosecco 'P' DOC, Extra Dry 8.00 25.00

**Greece**  
 Moscato D Ifestia, Chatzigeorgiou Estate 8.00 31.00

**France**  
 Champagne Brut Reserve, Charles Heidsieck 90.00  
 Champagne Rose Brut, Piper-Heidsieck Sauvage 95.00  
 Ruinart Brut 125.00  
 Ruinart Rose 150.00  
**By glass** 15.00

**ROSE WINE 75cl** €  
 Nelion Rose, Black Muscat, Diarizos **Cyprus** 29.00  
 Malagousia Rose, Mylonas Attica, **Greece** 29.00  
 Côte Du Provence AOC, Mirabeau, **France** 42.00

**COMMANDARIA SUGGESTIONS 50cl**  
 by glass  
 Vasiliki 26.00  
 Yerolemos 7.00 36.00  
 St. John, KEO 36.00  
 Alasia, LOEL 39.00  
 Legacy X, Lambouris 7.00 42.00  
 Tsiakka 49.00  
 Ayia Mavri 53.00

## BEVERAGES

**Soft Drink** € 3.50  
**Still Water ltr** € 3.00  
**Souroti 25cl** € 2.50  
**Sparkling 33cl** € 3.50  
**Sparkling 75cl** € 6.00

**Beer BTL**  
 ALFA 4.00  
 Sol, Heineken, Keo, Carlsberg 5.00  
 Strongbow dry cider 5.00  
 Becks no alcohol 5.00

**Aperitif** 5cl 70cl  
 Campari 6.00 90.00  
 Aperol  
 Vermouth

**Shakes with milk 45cl**  
 Home made flavours 6.00

**Cold Coffee** €  
 Freddo Espresso 4.50  
 Freddo Cappuccino 5.00  
 Iced Latte 5.00  
 Frappe 3.50

**Hot Coffee**  
 Cyprus Coffee 3.00  
 Espresso 4.00  
 Double Espresso 5.00  
 Americano 5.00  
 Cappuccino 5.50  
 Latte 5.50  
 Hot Chocolate 5.50

**Tea** special local  
 loose leaf tea selection 5.00

**Juice**  
 apple, orange, pineapple, grapefruit 3.50

**Fresh Juice**  
 orange, carrot, apple mixed 6.00

**Well Being**  
 green apple - carrot - ginger 7.00

**Detox Now**  
 kale - green apple - ginger 7.50

	€	€
<b>WHISKY</b>	<b>5cl</b>	<b>70cl</b>
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	7.00	80.00
Glenmorangie	8.00	100.00
Glenlivet Founder's Reserve	9.00	110.00
Balvenie 12y	9.00	110.00
Dimple	9.00	110.00
Old Glenfiddich		
<b>18 YO-single malt</b>	12.00	170.00
Macallan 12 YO		
<b>-double cask</b>	12.00	170.00
Chivas Royal Salute 21 YO	18.00	250.00
Chivas 18 YO	10.00	120.00
Macallan Sp. Reserve AERA	25.00	300.00
J.W. blue	25.00	300.00
<b>GIN</b>	<b>5cl</b>	<b>70cl</b>
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
<b>VODKA</b>	<b>5cl</b>	<b>70cl</b>
Absolut, Stolichnaya	7.00	80.00
Beluga, Belveder Grey Goose	9.00	110.00
<b>RUM</b>	<b>5cl</b>	<b>70cl</b>
Botran 8 Years	7.00	80.00
Tequila Silver/Gold	7.00	80.00
<b>COGNAC</b>	<b>5cl</b>	<b>70cl</b>
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	25.00	250.00
Remi Martin XO	25.00	250.00
<b>LIQUEUR &amp; DIGESTIVE</b>	6.00	70.00
Amaretto		
Fernet Branca,		
Jagermeister		
Masticha, Cointreau,		
Limoncello		
Grappa		
Zambuca		
<b>zivania, ouzo</b>	<b>5cl 5.00</b>	<b>20cl 18.00</b>

PRICES ARE INCLUSIVE OF ALL TAXES





PETIT PALAIS  
PLATRES

