



ΜΕΝΟΥ ΒΑΦΤΙΣΗΣ

- Ποικιλία από άσπρο, μαύρο και πολύσπορο ψωμί
Selection of white black and multigrain bread
- Βούτυρο και μαργαρίνη
Butter and margarine
- Αρωματισμένο ελαιόλαδο με φρέσκα βότανα
Aromatic olive oil with fresh herbs

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

- Σαλάτα του καίσαρα με τραγανό μπέικον, κρουτόν και κοτόπουλο
Caesar salad with crispy bacon, croutons and grilled marinated chicken
- Ελληνική χωριάτικη σαλάτα
Traditional Greek salad
- Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, ρόδια, ραντισμένη με λαδολέμονο
Green salad with goat cheese, pomegranate sprinkled with lemon vinaigrette
- Σαλάτα ρόκας με σπανάκι, παρμεζάνα, παστά σύκα με βαλσάμικο βινεγκρέτ
A mix of rocket salad with spinach, parmezana flakes, dry figs dressed with balsamic glaze

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

- Τζατζίκι, Ταχίνι, Χαβιάρι από αυγό μπακαλιάρου, Παντζαροσαλάτα, Μεξικάνικη σαλάτα με ζυμαρικά casarecce, κόκκινα φασόλια, σιταροπούλα και πολύχρωμες πιπεριές.
Tzatziki, Tahini, Eggroll caviar dip, Beetroot salad, Mexican salad with casarecce pasta, red beans, corn and bell peppers





ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

- Κοτόπουλο φιλέτο a la cream μεμανιτάρια και χρωματιστές πιπεριές
Chicken fillet a la cream with mushrooms and coloured peppers
- Κοτόπουλο μπούτι στη σχάρα με βινεγκρέτ από λαδολέμονο και φρέσκα ρίγανη
Grilled Chicken thigh with lemon vinaigrette and fresh oregano
 - Βοδινό με λαχανικά και φρέσκα μανιτάρια σιγοψημένο στο φούρνο
(Μπουργκινιόν)
Slow Cooked beef with vegetables and fresh mushrooms (Bourguignon)
- Χοιρινή πανσέτα με φρέσκα κομματάκια ανανά και ελαφριά σως από Jack Daniel
Fresh cut of pork bacon with pineapple cuts dressed with Jack Daniel's sauce
- Σολωμός στον φούρνο με φρέσκο λαδολέμονο και κρούστα από βότανα και αρωματικά
Salmon fillet with lemon sauce and herb crust
- Ιταλικά χειροποίητα ραβιόλια με τυρί ricotta από κρεμώδης σάλτσα από πέστο βασιλικού
Italian handmade ravioli staffed with ricotta cheese, served with basil pesto sauce
 - Λαζάνια με σάλτσα Μπολονέζ
Lasagna Bolognaise
- Μικρές Πατάτες ψημένες στον φούρνο με φρέσκα βότανα
Roasted baby potatoes with fresh herbs
 - Ρύζι μακρύκοκκο με ανάμεικτα λαχανικά
Long grain rice with mixed vegetables
 - Ψημένα λαχανικά στον φούρνο εποχής με βαλσάμικο
Seasonal roasted vegetables with balsamic glaze





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - *DESSERTS*

- Μους Pistachio με κόκκινα φρούτα του δάσους
Pistachio mousse with red forest fruits
- Τάρτα λεμονιού με ιταλική μαρέγκα
Lemon tart with Italian meringue
- Cheesecake με σως από μύρτιλο
Cheesecake with myrtle sauce
- Αυθεντικό τυραμισού με τυρί mascarpone
Traditional Italian tyramisu
- Πανακότα με σως mango
Panna cotta with mango variegato
- Crème brule με καραμελωμένη μαύρη ζάχαρη
Crème brule with caramelized brown sugar
- Πραλίνα σοκολάτα με μπάλα απο malteraser
Praline chocolate with malteraser topping
- Μους βανίλιας, ferrero και νουγκατίνα αμύγδαλου
Vanilla mousse with ferrero topping and almond nugatine
- Παραδοσιακό Λιβανέζικο κανταϊφι
Traditional Lebanese cataifi
- Ζεστή σοκολατόπιττα με σως σοκολάτας και άρωμα βανίλιας
Warm chocolate pie with chocolate vanilla sauce
- Μπακλαβαδάκια Βηρυτού
Berutian baklava
- Μίνι μπουκιές αμυγδάλου
Mini almond bites
- Φρέσκα φρούτα εποχής
Fresh Seasonal fruits





ΠΟΤΑ - DRINKS

- Απεριόριστο κυπριακό ποτό

Κόκκινο -Λευκό κρασί, μπίρα, αναψυκτικά, χυμοί, νερό και παραδοσιακή ζιβανία

- *Unlimited Cypriot drinks*

red-white wine, beer, soft drinks, juice, water and traditional zivania

ΦΡΕΣΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΚΑΙ ΤΣΑΙ *FRESHLY BREWED COFFEE AND TEA*

Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ :

- Το κόστος ενοικίασης της αίθουσας
Venue rental

- Καλύμματα καθισμάτων ή καρέκλα chiavari
Chair covers or chiavari chairs

- Την παροχή ήχου και ειδικού φωτισμού
The use of sound and special effe lights system

- Τα παιδιά κάτω των 3 ετών – δωρεάν
Children under 3 years old - free

- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 4-8 - μισή τιμή
Children between 4-8 - half price

Παρακαλώ μην διστάσετε να επικοινωνήσετε μαζί μας για
οποιαδήποτε περαιτέρω πληροφορία ή διευκρίνιση

Πάυλος Κουσιουμής Διευθυντής

Tel: 99253634, 99649060, 99593631 or 22 438408

Email: info@oriental.com.cy

info@ktimakousioumi.com

