



DIONYSUS  
MANSION  
*fun n gourmet*

## *Καλώς Θερίσατε*

Κάθε πιάτο που έρχεται στο τραπέζι σας είναι χειροποίητο και φτιαγμένο με μεράκι. Χρησιμοποιούμε μόνο Κυπριακό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα λαχανικά και κρεατικά, στηρίζοντας τα ντόπια προϊόντα και την τοπική αγορά. Τίποτα δεν είναι μαγειρεμένο απο πρίν, για αυτό εκτιμούμε την κατανόηση σας. Σας συνιστούμε να μοιραστείτε τα πιάτα του καταλόγου μεταξύ σας, όπως γίνεται στο σπίτι με τις οικογένειες μας.

## *Welcome*

Every dish that comes to your table is homemade. We use only local olive oil, fresh vegetables and fresh meat, supporting our local market. Nothing is pre - cooked so we ask for your understanding. We suggest you to share the food on your table with the same love you share it at a family dinner at home.

---

# Κρύα Ορεκτικά

## COLD STARTERS

---

<b>Καπνιστή μελιτζάνα, με μαϊντανό, φέτα και πιπεριά Φλωρίνης.</b>	<b>6.50</b>
Smoked eggplant spread, with parsley, feta cheese and "Florinis" red pepper.	
<b>Τυροκαυτερή με καπνιστή πάπρικα, λάδι λιαστής ντομάτας και τραγανές Κυπριακές πίτες.</b>	<b>6.50</b>
Spicy cheese spread, flavored with smoked paprika, sun-dried tomato oil, and crunchy Cypriot pita bread.	
<b>Τζατζίκι με Κυπριακό γιαούρτι και φρέσκα φύλλα δυόσμου.</b>	<b>4.50</b>
"Tzatziki" made with Cypriot yogurt and fresh mint leaves.	
<b>Χειροποίητο ταχίни με καβουρδισμένο σουσάμι και άρωμα παπαρουνόσπορου.</b>	<b>4.50</b>
Homemade "tahini" spread, with melted and roasted sesame seeds and poppy seeds flavor.	
<b>Τόνος "λακέρδα" τατάκι σε σάλτσα σόγιας και ζιβανόμελου, συνοδευμένος με μαγιονέζα εσπεριδοειδών και πουρέ αβοκάντο.</b>	<b>16.50</b>
Tuna "lakerda" tataki in soya and honey-zivania sauce, accompanied with citrus mayo and avocado puree.	
<b>Σκουμπρί καπνιστό συνοδευμένο με σαλάτα από φρέσκο Κυπριακό λουβί, σχινόπρασο, φασόλια edamame και ψητά ντοματίνια φούρνου</b>	<b>14.00</b>
Smoked mackerel, accompanied with fresh local black eye beans, edamame beans and baked cherry tomatoes	
<b>Κουπέπια "Nigiri" γεμιστά με κιμά και ρύζι τυλιγμένα σε αμπελόφυλλα. Συνοδεύονται με φιλετάκια σολομού "σασίμι"</b>	<b>12.50</b>
"Kouperia Nigiri" stuffed with mince meat and rice, wrapped in wine leaves. Served with salmon fillets sashimi	
<b>Λαυράκι μαρινάτο σε νερό χωριάτικης σαλάτας και γάλα τίγρης, συνοδευμένο με ελιές Καλαμών, και φύλλα κόλιανδρου.</b>	<b>16.50</b>
Greek ceviche marinated in village salad water and tiger milk, accompanied with Kalamata olives, and coriander leaves.	
<b>Γάυρος μαρινάτος με λάδι μαιντανού και γουακαμόλε από μπιζέλι.</b>	<b>12.50</b>
Marinated anchovies in parsley oil and peas guacamole.	

\* All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

\* Please inform us for any food allergies. / Για αλλεργιογόνα ενημερώστε τον σερβιτόρο μας.

---

# Σαλάτες

## SALADS

---

**Πράσινη σαλάτα με σύκο, ρόδι, μελιτζάνα και αποξηραμένη ντομάτα. Σερβίρετε με τραγανές Κυπριακές πίτες, νιφάδες από παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και βαλσάμικο.**

Fig salad, with pomegranate, eggplant and sun-dried tomatoes. Served with crispy Cypriot pita bread, and Naxos origin hard cheese flakes and balsamic vinegar

13.00

**Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά. Σερβίρετε με φρέσκια βιολογική ρίγανη του κήπου μας, ελιές Καλαμάτας και φέτα.**

Traditional Greek salad with tomato, cucumbers, red onion and green peppers. Served with fresh organic oregano, "Kalamata" olives and feta cheese.

12.50

**Φρέσκο βουβαλίσιο τυρί "Burrata" συνοδευμένο με νερό χωριάτικης σαλάτας, ντοματίνια, αγγουράκι και κρεμμύδι τουρσί και μαύρες ελιές Καλαμάτας.**

Fresh buffalo "Burrata" cheese accompanied with village salad water, black Kalamata olives, cherry tomatoes, and pickles of onion and cucumber.

17.00

**Σαλάτα με τραγανά φύλλα ρόκας, λουκουμάδες χαλουμιού, σταφύλι, ζουμερά ντοματίνια, και καβουρδισμένο σουσάμι. Σερβίρετε με σάλτσα από μυλόξυδο και χαρουπόμελο.**

Crispy rocket leaves salad, with haloumi tempura, grapes, cherry tomatoes and roasted sesame seeds. Served with carob honey and apple vinegar sauce.

13.50

**Ντάκος χαρουπιού με τριμμένη φρέσκια ντομάτα, σκόνη ελιάς Καλαμών, σχοινόπρασο και φρέσκια αναρή Φάρμας Πισσουρίου. Σερβίρεται με φύλλα δυόσμου και τριμμένο ρεπανάκι.**

Carob flour "Ntakos" salad with fresh chopped tomato, Kalamata olives dust, chives and Pissouri farm anari cheese. Served with mint leaves and shredded radish.

13.00

**Ντοματοσαλάτα με παραδοσιακό τυρί "Χαλύτζι Τυλληρίας" φύλλα κάπαρης, αβοκάντο και τσακιστές ελιές. Σερβίρεται με φρέσκο κρεμμύδι και πέστο βασιλικού**

Tomato salad with Cypriot traditional cheese "Halitzi Tillirias" caper leaves, avocado and crusted green olives. Served with spring onion and basil pesto

14.50

\* All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

\* Please inform us for any food allergies. / Για αλλεργιογόνα ενημερωστε τον σερβιτόρο μας.

# Ζεστά Ορεκτικά

## HOT STARTERS

**Γκιόζα γεμιστά με χαλούμι και δυόσμο, συνοδευμένα με γουακαμόλε από μπιζέλι, σάλτσα τεριγιάκι-σταφυλόμελου & μούς δυόσμου.** 12.50

Halloumi and mint Gyoza, accompanied with peas guacamole, grape honey teriyaki sauce and mint mousse.

**Ραβιόλες γεμιστές με μανιτάρι "porcini" Γρεβενών, μούς γραβιέρας και λάδι τρούφας.** 12.50

Stuffed ravioli with "Grevena" region porcini mushrooms graviera cheese sauce and truffle oil.

**Μανιτάρια ποικιλίας Πλευρώτους, Αγαρικά και Πορτομπέλο με αγνό παρθένο ελαιόλαδο, ξύσμα μοσχολέμονου, μαύρο σκόρδο, συνοδευμένα με σοταρισμένο μαϊντανό.** 9.50

Agaricus, Pleurotus and Portobello mushrooms with pure virgin olive oil lime zest and black garlic. Served with sautéed parsley.

**Κριθαρότο με μανιτάρια, καπνιστή λούντζα και χαλούμι φάρμας "Νεοκλή" πρόβειο γιαούρτι και παντζάρι.** 11.00

"Orzo" risotto with mushrooms, smoked pork lountza, and "Neoklis" farm haloumi. Served with yogurt and beetroot.

**Κολοκυθοκεφτέδες με άρωμα ανοιξιάτικου κρεμμυδιού, δυόσμου και αυθεντικής Ελληνικής φέτας. Σερβίρετε με ελαφριά κρέμα ξυνομυζήθρας Πάρου.** 11.00

Zucchini croquettes, flavored with Greek feta cheese and spring onion. Served with Paros region light sour cream.

**Ζουμερό μεδούλι από βοδινό Black Angus Ουρουγουάης, συνοδευμένο με τραγανές καπήρες και σάλτσα chimichurri.** 16.00

Bone marrow from Uruguay black Angus beef, accompanied with crunchy bread crostini and chimichurri sauce

**Spring rolls "Μουσακάς" γεμιστά με μοσχάρι κιμά, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας και πατάτα. Σερβίρεται με κρέμα γραβιέρας.** 12.50

Spring rolls "Mousaka" stuffed with beef bolognaise, smokey eggplant cream and potatoes. Served with graviera cheese sauce

**Κεφαλουτύρι τρούφας "σαγανάκι" σερβιρισμένο με μαρελάδα σύκο.** 11.50

Truffle" Kefalotyri cheese saganaki" served with fig marmalade.

**Ελληνική φέτα Π.Ο.Π. σε κρούστα από κανταίφι. Σερβίρετε με μαρμελάδα ντομάτας.** 12.50

Greek feta cheese in kantaifi crust. Served with tomato marmelade.

**Χαλούμι φάρμας "Νεοκλής" στα κάρβουνα, συνοδευμένο με πράσινα σπαράγγια.** 8.50

"Neoklis farm" grilled haloumi cheese with green asparagus.

**Dumplings Λευκαρίτικου Τταβά γεμιστά με αρνίσιας μπουκιές, συνοδευμένα με κρέμα πατάτας και σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με κίμυνο.** 12.00

Tavas from Lefkara" dumplings, stuffed with lamb bites, accompanied with potato cream and cumin flavored tomato sauce.

**Μοσχάρισα φιλετάκια "τατάκι" εμπλουτισμένα σε σάλτσα πόνζου, διλογία με το δικό μας λουκάνικο παστοურμά Black Angus.** 19.50

Beef fillets "tataki" enriched in Ponzu sauce, duo with our Black Angus 'pastourma' sausage.

**Γαρίδες σαγανάκι, ψημένες σε αρωματισμένο σκορδοβούτυρο. Σερβίρονται με σάλτσα ντομάτας, αφρό φέτας και καυτερή πιπεριά.** 19.50

Prawns saganaki, cooked in herbs garlic butter. Served with tomato sauce, feta cheese foam and chili pepper.

**Καραόλοι Κυπριακής εκτροφής μαγειρεμένοι σε παρθένο ελαιόλαδο, με άρωμα δενδρολίβανου και κόκκινου κρασόξυδου.** 11.00

Local farm snails cooked in virgin olive oil with rosemary and red wine vinegar flavour.

\* All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

\* Please inform us for any food allergies. / Για αλλεργιογόνα ενημερωστε τον σερβιτόρο μας.

# Ντόπια Κρέατα

## LOCAL MEATS

**Χοιρινά μπιφτεκάκια κεμπάπ ψημμένα στα κάρβουνα, συνοδευμένα με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, γιαούρτι και πατάτες κονφίτ.**  
Pork mince patties kebab grilled on charcoals, accompanied with smokey eggplant cream, yogurt and confit potatoes

17.50

**Καραμελωνένη χοιρινή πανσέτα ψημμένη στα κάρβουνα, συνοδευμένη με πουρέ σελινόριζας, ψητά πράσα και θρυματισμένα φουντούκια.**  
Caramelized pork belly grilled on charcoals accompanied with celeriac puree, baked leaks and crusted hazelnuts.

19.50

**Μπαλοτίνα από κόκορα κρασάτο αργομαγειρεμένο σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, συνοδευμένος με γιουβετσάκι λιαστής ντομάτας.**  
Rooster ballotine slow cooked in red wine and fresh tomato sauce, accompanied with sun dry tomato "orzo giouvetsi".

19.50

**Φρέσκο Κυπριακό φιλέτο από μισό κοτόπουλο ψημένο στα κάρβουνα, σερβιρισμένο με γέμιση σπανακόπιτας και σπιτική μαγιονέζα με χυμό εσπεριδοειδών.**  
Fresh local fillet from half chicken grilled on charcoals. Served with "spanakopita" stuff and homemade mayonnaise with citrus juices.

18.50

**Φρεσκο Κυπριακό Χοιρινό κότσι αργοψημένο για 12 ώρες σε κενό αέρος με αρώματα φρέσκων μυρωδικών. Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας.**  
Fresh local Pork shank slow cooked for 12 hours under vacuum with fresh herbs. Served with sweet potato puree

20.50

**Ριζότο με πέστο βασιλικού, καβουρδισμένα αμύγδαλα, Αρσενικό Νάξου και συκωτάκια κοτόπουλο.**  
Risotto with chicken liver, basil pesto, almond flakes and Arseniko Naxos cheese.

18.50

**Φρέσκια ντόπια χοιρινή μπριζόλα "Tomahawk" ψημμένη στα κάρβουνα, σερβιρισμένη με πουρέ και τσίπς παστινάκη και την δική μας σάλτσα bbq κουμανταρίας.**  
Fresh local pork chop "Tomahawk" grilled on charcoals. Served with parsnip puree and our homemade komantaria bbq sauce.

20.50

**Αργοψημένο αρνίσιο κότσι φάρμας Πισσουρίου, μαριναρισμένο με πορτοκάλι και δενδρολίβανο. Σερβίρετε με πουρέ από κολοκάσι Σωτήρας.**  
Slow cooked Pissouri farm lamb leg, marinated with orange and rosemary. Served with Sotira origin "Kolokasi" pure.

25.00

**Κοτόπουλο σουβλάκι στα κάρβουνα. Σερβίρετε με τζατζίκι, Ελληνική πίτα και σπιτικές τηγανιτές πατάτες με τριμμένο κεφαλοτύρι.**  
Grilled chicken souvlaki. Served with tzatziki spread, pita bread and homemade fried potatoes topped with "kefalotyri" cheese.

15.00

**Παΐδακια φάρμας Πισσουρίου ψημμένα στα κάρβουνα, εμπλουτισμένα με Μίσο και Κυπριακή ρίγανη. Σερβίρετε με πουρέ από καραμελωμένα πράσα, κρέμα γλυκιάς κολοκύθας αρωματισμένη με κύμινο και ψητά σταφύλια.**  
Fresh local lamb chops from Pissouri farm grilled on charcoals enriched with miso and local oregano. Served with caramelized leaks puree, pumpkin cream with cumin and baked grapes

27.00

\* All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

\* Please inform us for any food allergies. / Για αλλεργιογόνα ενημερωστε τον σερβιτόρο μας.

---

# Εμπνευσις

## EMPNEUSIS

---

**Βοδινά "Black Angus short ribs" αργοψημμένα με την δική μας bbq κουμανταρίας, συνοδευμένα με μαγιονέζα κάρι και κολοκάσι τεμπούρα.**

Beef Black Angus short ribs slowcooked with our homemade commandaria bbq, accompanied with curry mayonnaise and "kolokasi" tempura. **33.00**

**Γύρος από βοδινό 100% Black Angus σερβιρισμένος σε χειροποίητη πίτα με αβοκάντο τζατζίκι, μαγιονέζα τρούφας, ντομάτα και φύλλα κόλιανδρου. Σερβίρετε με σπιτικό πουρέ πατάτας.**

Beef donner from 100% certified Black Angus, on our homemade flat bread with avocado tzatziki, truffle mayonnaise and coriander leaves. Served with homemade mashed potatoes. **25.00**

**Vegan Σμυρνεϊκά σουτζουκάκια σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας με κύμινο και κανέλα, συνοδευμένα με εικονικό ριζότο από κουνουπίδι.** **17.50**

Vegan kebab from "Smyrni" with spicy tomato sauce infused with cumin and cinnamon. Served with "no rice cauliflower risotto".

**Σπαλομπριζόλα "rib eye" στα κάρβουνα. Σερβίρεται με μπρόκολα βουτύρου, βασιλομανίταρα και τηγανιτές πούλες.**

Rib eye steak grilled on charcoals. **36.00**  
Served with butter long stems broccoli, king oysters and 'kolokasi' fries.

**Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος ψημμένη στα κάρβουνα, σερβιρισμένη με ψητά παστινάκια και ριζότο σπανακόριζο.**

Milk feed veal steak grilled on charcoals, served with baked parsnips and spinach rice risotto. **34.00**

**Φρέσκος σολομος, συνοδευμένος με λαχανάκια βουτύρο, ψητά παστινάκια και πουρέ καρότου. Σερβίρεται με ελαφριά σάλτσα από γάλα καρύδας, τζίντερ και κόλιανδρο.**

Fresh salmon accompanied with buttered brussels sprouts, baked parsnips and carrot puree Served with light sauce from coconut milk, ginger and coriander. **29.00**

**Σπαλομπριζόλα με κόκκαλο Black Angus Cowboy ψημμένη στα κάρβουνα. Σερβίρετε με τσακιστές πατάτες κοκκινοχωρίων με ξερό κόλιανδρο, πράσινα σπαράγγια και αλάτι Maldon (για 2 άτομα/ σερβίρεται έως μέτριο).**

Black Angus Cowboy steak grilled on charcoals. Served with local crusted potatoes with dry coriander, green asparagus and Maldon salt. (for 2 persons/cooked until medium) . **69.00**

**Φιλέτο πάπιας γεμιστό με σπαράγγια, συνοδευμένο με σάλτσα "μαρμελάδα λούντζας". Σερβίρετε με πουρέ παστινάκη και πράσινα φασολάκια.**

Duck fillet stuffed with asparagus, accompanied with "Lountza marmalade sauce." Served with parsnip puree and green peas. **24.00**

**Φιλέτο λαυράκι φάρμας "Ζύγι" σοτατρισμένο σε αγνό παρθένο ελαιόλαδο, σερβιρισμένο με πουρέ και τσίπς καραμμελωμένου πράσου και παπαρδέλλες λαχανικών.**

Local fillet of seabass "zygi farm" sautéed in puree virgin olive oil, served with caramelized leaks puree, leaks chips and vegetables pappardelle **22.50**

**Φιλέτο τόνου, συνοδευμένο με ζεστή πατατοσαλάτα με ελιές Καλαμών και λιαστή ντομάτα. Σερβίρετε με πουρέ από ψητά παντζάρια, μαγιονέζα χλωροφύλλης και μους "ταραμά".**

Tuna steak, accompanied with warm potato salad with "Kalamata" olives and sun dry tomatoes. Served with baked beetroots puree, chlorophyll mayo and fish roe mousse. **26.50**

\* All prices include all taxes. / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

\* Please inform us for any food allergies. / Για αλλεργιογόνα ενημερωστε τον σερβιτόρο μας.