



**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*

Καπνιστή μελιτζάνα, με μαϊντανό, φέτα και πιπεριά Φλωρίνης.

Smoked eggplant spread, with parsley, feta cheese and "Florinis" red pepper



8.00

Τζατζίκι με Κυπριακό γιαούρτι και φρέσκα φύλλα δυόσμου.

"Tzatziki" made with Cypriot yogurt and fresh mint leaves.



6.50

Τυροκαυτερή με καπνιστή πάπρικα, λάδι λιαστής ντομάτας και τραγανές Κυπριακές πίτες.

Spicy cheese spread, flavored with smoked paprika, sun-dried tomato oil, and crunchy Cypriot pita bread.



8.00

Χειροποίητο ταχίни με καβουρδισμένο σουσάμι και άρωμα παπαρουνόσπορου.

Homemade "tahini" spread, with melted and roasted sesame seeds and poppy seeds flavor.



6.00

Οψία Raw



Γιουβαρλάκι από ταρ ταρ σφυρίδας, εμπλουτισμένο με φρέσκο τζίντζερ, αυγολέμονο καρύδας και αυγα χελιδονόψαρου.

White grouper tartare, enriched with fresh ginger with coconut cream and tobiko



24.00

Μαγιάτικο φιλέτο με νερό ντομάτας, καυτερή πιπεριά και μοσχολέμονο. Σερβίρεται με τραγανή κολούμπρα και φρέσκο κρεμμύδι

Yellow tail tuna fillet with tomato water, chilli peppers and lime. Served with kohlrabi and spring onion



19.00

Λαυράκι μαρινάτο με αυγοτάραχο Μεσολογγίου, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, ξύδι από μέσπιλα και καυτερή πιπεριά

Seabass marinated with "Mesologi" botarga, pure virgin olive oil and lemon. Served with loquat vinegar and chilli pepper



21.00

Κουπέπια "Nigiri" γεμιστά με κιμά και ρύζι τυλιγμένα σε αμπελόφυλλα. Συνοδεύονται με φιλετάκια μαγιάτικου "σασίμι"

"Koupepia Nigiri" stuffed with mince meat and rice, wrapped in wine leaves. Served with yellow tail tuna fillets sashimi



15.50

Γαρίδες μαριναρισμένες σε εσπεριδοειδή, συνοδευμένες με γάλα τίγρης και Κυπριακό passion fruit

Shrimps marinated in citrus juices. Served with tiger milk and Cypriot passion fruit



19.50





Παντζαροσαλάτα με τηγανιτό κατσικίσιο τυρί, φυστίκι Αιγίνης και ξύδι chardonnay

Beetroot salad, served with deep fried goat cheese , Aigina pistachio and chardonnay vinegar



14.50

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά. Σερβίρεται 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.



15.00

Σαλάτα με τραγανά φύλλα ρόκας, λουκουμάδες χαλουμιού, σταφύλι, ζουμερά ντοματίνια, και καβουρδισμένο σουσάμι. Σερβίρεται 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.



15.00

Αποφλοιωμένη ντοματοσαλάτα με την δική μας Burrinari, φύλλα κάπαρης, νερό αγγουριού και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Skin off tomato salad with our homemade "Burrinari" capers leaves, cucumber water and pure virgin olive oil



21.00

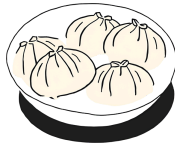
Πράσινη σαλάτα με σύκο, ρόδι, μελιτζάνα και αποξηραμένη ντομάτα. Σερβίρεται με τραγανές Κυπριακές πίτες, νιφάδες από παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και βαλσάμικο.

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



14.50





DIONYSUS
MANSION
fun n gourmet



Ζεστά ορεκτικά Hot starters

Φρυγαδέλι "σεφταλιά" γεμισμένο με μοσχαρίσιο συκωτάκι τυλιγμένο σε πάνα σεφταλιάς, συνοδευμένο με κρέμα πάπρικας, γιαούρτι και τηγανιτά κόκκινα κρεμμύδια

Frigadeli "seftalia" stuffed with beef liver, wrapped in caul fat. Served with yogurt, paprika cream and fried red onions



17.00

Black Angus γύρος με βοδινό διάφραγμα, αβοκάντο ταχίνι, μαγιονέζα τρούφας και Κυπριακή pico de gallo σαλάτα

Black Angus "gyros" with beef skirt stake, avocado thini, truffle mayonnaise and Cypriot pico de gallo salad



18.50

Παπουτσάκι μελιτζάνα με βοδινή στηθοπλευρά καραμελωμένα κρεμμύδια και αφρό bechamel

"Papoutsaki" eggplant with beef short ribs, carelized onions and bechamel foam



17.50

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

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



16.50

Χαλούμι φάρμας "Νεοκλής" στα κάρβουνα, συνοδευμένο με πράσινα σπαράγγια και αγνό παρθένο ελαιόλαδο



"Neoklis farm" grilled haloumi cheese with green asparagus and pure virgin olive oil

11.50

Μοσχαρίσια φιλετάκια "τατάκι" εμπλουτισμένα σε σάλτσα πόνζου, διλογία με το δικό μας λουκάνικο παστοურμά

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



19.50

Ελληνική φέτα Π.Ο.Π. σε κρούστα από κανταίφι. Σερβίρεται με μαρμελάδα ντομάτας.

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



14.00

Μανιτάροπιτα ανοιχτή με ποικιλία μανιταριών μαύρη τρούφα Τροόδους και την δική μας "Burrnari"

Open mushrooms pie with black truffles from Troodos mountain and our homemade "Burrnari"



Option

19.00

Dumplings Λευκαρίτκου Ταβά γεμιστά με αρνίσιας μπουκιές, συνοδευμένα με κρέμα πατάτας

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



13.50

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

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



12.00

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

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



14.00



THE PRICES INCLUDES ALL LEGAL TAXES
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΝΟΜΙΜΟΙ ΦΟΡΟΙ



Φιλετάκια μαύρου χοίρου Ολύμπου ψημένα στα κάρβουνα, συνοδευμένα με "νιόκι" και κρέμα κολοκάσι
Iberico pork fillets from Olympos mountain, grilled on charcoals, accompanied with cream and gnocchi "kolokasi"



29.00

Ζυμαρικά Καλαμαράτα με κεφτεδάκια στα κάρβουνα, σάλτσα απο τριμμένη ντομάτα και "κατίκι" Δομοκού



Calamarata pasta with meat balls grilled on charcoals with fresh tomato sauce and "Katiki Domokou" cheese

22.00

Ραβιόλι μουσακά γεμιστό με μοσχαρίσιο κιμά, συνοδευμένο με κρέμα μελιτζάνας, τσίπς πατάτας, και κρέμα γραβιέρας



Ravioli "Mousaka" stuffed with beef mince meat, accompanied with eggplant puree, chips and graviera cheese cream

22.00

Φρέσκο Κυπριακό φιλέτο από μισό κοτόπουλο ψημένο στα κάρβουνα, συνοδευμένο με τραχανότο μανιταριών και μαύρη τρούφα Τροόδους



Fresh local fillet from half chicken grilled on charcoals. Served with mushrooms "trahana" with Troodos mountain truffles

22.00

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

22.00

Φρέσκια ντόπια χοιρινή μπριζόλα "Tomahawk" ψημένη 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.

24.00

Διλογία από αρνίσια παϊδάκια, φάρμας Πισσουρίου και γάλακτος Ελασσόνας, ψημένα στα κάρβουνα, συνοδευμένα με τσιμιτσούρι και τηγανιτές πούλες

(για 2 άτομα)
1200 γρμ

Duo of lamb chops, Pissouri farm and "Elassona milk feed, grilled on charcoals, accompanied with chimichurri sauce and fried kolokasi

(for 2 persons)
1200g
76.00

Αρνίσιο μπουτάκι φάρμας (1500γρμ) Κ.Νεοκλή γεμιστό με κουπέπια, συνοδευμένο με γιουβέτσι από πλιγούρι



Mr neoklis farm lamb leg, (1500g) stuffed with koupepia, served with bulgur giouvetsi

(for 2-3 persons)

77.00

Πτεινάρι μπούτι κρασάτο με χυλοπιτες, αργομαγειρεμένο σε σάλτσα λιαστής ντομάτας και Αρσενικό Νάξου



Rooster slow cooked in red wine and fresh tomato sauce, accompanied with sun dry tomato "chilopites pasta"

(for 2 persons)

38.00

Κασικομακαρονάδα (για 2 άτομα) σερβιρισμένη με ζυμαρικά linguini σε ζωμό κρέατος με Αρσενικό Νάξου



Goat pasta (for 2 persons) served with linguini pasta in meat stock and Naxos region cheese

48.00

Κοτόπουλο σουβλάκι στα κάρβουνα Σερβίρεται 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.

16.50



DIONYSUS
MANSION
fun n gourmet



Έμπνευσις Έμπνευσις

Βοδινά "Black Angus short ribs" αργοψημμένα με τη 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

36.00

Φιλέτο από αρνάκι, ψημένο στα κάρβουνα, συνοδευμένο με σιταρότο "Ρέσι" με πράσινα σπαράγγια



Lamb fillet grilled on charcoals, accompanied with wheat "risotto" inspired from traditional "Resi" with green asparagus

30.00

Κοντοσούβλι απο Αμερικάνικη πικάνια στα κάρβουνα, συνοδευμένο με ριζότο σπανακόριζο



USDA Picanha grilled in a skewer grilled on charcoals. Served with spinach rice risotto

32.00

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



Rib eye steak grilled on charcoals. Served with butter long stems broccoli, king oysters mushrooms and "kolokasi" fries

40.50

Σπαλομπριζόλα με κόκκαλο Black Angus Cowboy ψημμένη στα κάρβουνα. Σερβίρεται με τσακιστές πατάτες κοκκινοχωρίων με ξερό κόλιανδρο και σπαράγγια



(για 2 άτομα/ σερβίρεται έως μέτριο)

Black Angus Cowboy steak grilled on charcoals. Served with local crusted potatoes with dry coriander and asparagus

(for 2 persons/cooked until medium)

79.00

Λαχανοντολμαδες (vegan) με κιμά σόγιας συνοδευμένοι με εικονικό αυγολέμονο καρύδας και άνηθου



Vegan "Lachanodolmades" stuffed with soya mince wrapped cabbage leaves. Served with coconut liaison flavored with dill

18.50

Φιλέτο λαυράκι φάρμας "Ζύγι" σοτατρισμένο σε αγνό παρθένο ελαιόλαδο, σερβιρισμένο με πουρέ κολοκάσι και παπαρδέλλες λαχανικών.



Local fillet of seabass "zygi farm" sautéed in pure virgin olive oil, served with "kolokasi purre and vegetables pappardelle.



27.00

Ασπρόβλαχος αχνιστός, συνοδευμένος με λαχανικά και σπανάκι, σε σάλτσα από κρεμώδη αυγολέμονο.



Steamed white grouper, accompanied with spinach and vegetables, in creamy lemon-egg liaison sauce.

42.00

Γιουβέτσι σε σάλτσα οστρακοειδών, συνοδευμένο με ταρτάρ από γαρίδες αρωματισμένες με μοσχολέμονο και φρέσκο τζίντζερ



Orzoto "giouvetsi" with bisque sauce, accompanied with prawns tartare flavored in lime and fresh ginger

(for 2 persons) 33.00





ALLERGY INFORMATION

Please inform your server if you have any food allergies or dietary restrictions.

While we take great care in the preparation of our dishes, some ingredients may come into contact with common allergens such as nuts, gluten, dairy, or shellfish during preparation. Your safety and satisfaction are our priority, and we will do our best to accommodate your needs.



DIETARY



VEGETERIAN

Contains no meat, fish, or poultry. Perfect for those who enjoy plant-based meals with dairy or eggs.



VEGAN

Completely plant-based. Contains no animal products, including dairy, eggs, or honey.



THE PRICES INCLUDES ALL LEGAL TAXES
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΝΟΜΙΜΟΙ
ΦΟΡΟΙ