




Puesta
oyster bar and grill

Menu



Salads

ΣΑΛΑΤΕΣ

Puesta Salad

Pomegranate, goat cheese, pine nuts, cherry tomatoes, vinaigrette.

Ρόδι, κατσικίσιο τυρί, πινόλια, ντοματίνια, βινεγκρέτ.

Add chicken | Προσθέστε κοτόπουλο

€16.00

€7.00

Greek Salad

Tomatoes, capers, olives, onions, cucumbers, feta cheese, oregano

Ντομάτες, αγγουράκι, κάπαρη, ελιές, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη.

€16.00

Salmon Sashimi Salad

Pickled ginger, wakame and teriyaki dressing

Ωμός σολομός, πιπερόριζα, σάλτσα teriyaki και wakame.

€20.00

Bhudda Bowl

Quinoa, avocado, sautéed carrots, red cabbage, broccoli, edamame beans, dry figs, walnuts, peanut butter dressing.

Κινόα, αβοκάντο, σωτέ καρότα, κόκκινο λάχανο, μπρόκολι, φασόλια edamame, σύκο παστό, καρύδια, dressing από φυστικοβούτυρο.

€19.00

Beetroot Salad

Rockolo, beetroot, dry figs, pine nuts, olive oil and balsamic dressing.

Ρόκα, παντζάρι, αποξηραμένα σύκα, πινόλια, ελαιόλαδο, σάλτσα βαλσάμικου.

€15.00

Spicy Tuna Poke Bowl

Quinoa, tuna, edamame beans, avocado, carrot, salad leaves, chilli pepper.

Κινόα, τόνος, φασόλια edamame, αβοκάντο, καρότο, πράσινη σαλάτα, πιπέρι τσίλι.

€21.00

Burrata

Pesto, cherry tomatoes, balsamic glaze.

Πέστο, ντοματίνια, γλάσο βαλσάμικου.

€13.00

Cold Appetizers

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Tuna Tartar     **€19.00**

Onion, coriander, ponzu sauce, avocado and lemon, sesame.

Τόνος, κρεμμύδι, κόλιανδρος, σάλτσα ponzu, αβοκάντο, λεμόνι, σουσάμι.

Salmon Tartar      **€19.00**

Avocado, spring onion, dill, olive oil, lemon juice, tabasco, micro greens, toasted bread.

Αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, ελαιόλαδο, λεμόνι, tabasco, micro greens, τραγανά ψωμάκια.

Seabass Carpaccio  **€16.00**


Olive oil, lemon, cherry tomatoes, kiwi, salt and pepper.

Ελαιόλαδο, λεμόνι, ντοματίνια, ακτινίδιο, αλάτι και πιπέρι.

Red Snapper Carpaccio  **€18.00**

Spring onion, fresh coriander, chilli threads, lemon and lime juice, salt and pepper.

Φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρος, πιπέρια τσίλι, λεμόνι, λάιμ, αλάτι και πιπέρι.


Kingfish Yellowtail Ceviche   **€23.00**

Shalott, fresh strawberries, yuzu, lemon juice, salt, pepper, fresh chilli.

Κρεμμυδάκια, φρέσκες φράουλες, yuzu, λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, φρέσκο τσίλι.

Peruvian Ceviche    **€16.00**












Seabream, shrimp , octopus, lime juice, onion, ginger, tabasco, peppers, fresh coriander, fresh chilli, salt, pepper, fresh pink grapefruit.

Τσιπούρα, γαρίδες , οκταπόδι, λάιμ, κρεμμύδι, πιπερόριζα, tabasco, πιπεριές, κόλιανδρος, τσίλι, αλάτι, πιπέρι, φρέσκο pink grapefruit.






Gavros Marinated **€8.00**

Rosemary, garlic, peppercorns, thyme, white wine, vinegar.

Δεντρολίβανο, σκόρδο, πιπέρι, θυμάρι, λευκό κρασί, ξύδι.

Smoked Eel 	€10.00
Micro greens, olive oil, salt and pepper. Micro greens, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.	
Salmon Sashimi    	€11.00
Wasabi paste, soy sauce, wakame, pickled ginger. Ωμός σολώμος, σάλτσα soy, wakame, πιπερόριζα.	
Sea Urchin (Seasonal)   	€20.00
Sea urchin, olive oil, olives, vinegar, parsley, spring onion, toasted bread. Αχινός, ελαιόλαδο, ελιές, ξύδι, μαϊντανό, κρεμύδι, τραγανό ψωμί.	
Seared blue fin tuna tataki (new)    	€18.00
Soy sauce, lime juice, lime zest, sesame, scallions Σάλτσα σόγιας, χυμός λάιμ, ξύσμα λάιμ, σουσάμι, φρέσκο κρεμμυδάκι	

Dips

Homemade Taramosalata    	€7.00
Cod roe, olive oil, olive Αυγοτάραχο, ελαιόλαδο, ελιά.	
Homemade Hummus 	€6.00
Chickpeas, garlic, tahini, olive oil, paprika Ρεβύθια, σκόρδο, ταχίνι, ελαιόλαδο, πάπρικα.	
Marinated Olives	€7.00
Garlic, olive oil, oregano, lemon Σκόρδο, ελαιόλαδο, ρίγανη, λεμόνι	

Hot Appetizers

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Chef's Soup of the Day (Seasonal)	€6.00
Bruschetta   Tomatoes, garlic, olive oil, basil, parsley, butter. Ντομάτα, σκόρδο, ελαιόλαδο, βασιλικό μαϊντανό, βούτυρο.	€6.00
Baked Halloumi (100% Goat's milk PDO)  Tomato marmalade. Μαρμελάδα ντομάτας.	€9.00
Camembert Cheese    Panko bread crumbs and forest fruit jam. Φρυγανιά Panko και μαρμελάδα φρούτα του δάσους.	€9.00
Foie Gras    Duck liver pate, sage, brandy, garlic, toast and raspberry sauce. Πατέ από συκώτι πάπιας, φασκόμηλο, κονιάκ, σκόρδο, ψωμάκι και σάλτσα σμέουρων.	€16.00
Escargot    Snails, garlic, butter, parsley, wine. Σαλιγκάρια, σκόρδο, βούτυρο, μαϊντανό, κρασί.	€12.00
Sea Asparagus  Salicornia Halophyte, olive oil, ground pepper, lemon, cherry tomatoes. Αλμυρίνια, ελαιόλαδο, πιπέρι, λεμόνι, ντοματίνια.	€11.00
Baked Scallops       Panko bread, butter, garlic, ginger, lemon. Φρυγανιά Panko, βούτυρο, σκόρδο, πιπερόριζα, λεμόνι.	€18.00
Saganaki Prawns (5 pcs)    With ouzo, feta, garlic, oregano, onion, tomato herb sauce. Ούζο, φέτα, σκόρδο, ρίγανη, κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας.	€16.00
Grilled Calamari  Calamari, olive oil, parsley, lemon. Καλαμάρι, λαδολέμονο, μαϊντανό.	€14.00
Grilled Octopus  Octopus, olive oil, lemon, parsley, tomato, basil. Οκταπόδι, λαδολέμονο, μαϊντανό, ντομάτα, βασιλικός.	€14.00

Cooked Shellfish

ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ

Baked Mediterranean Oysters 🌿🥬🧄🍷🍷 €28.00

Parsley, lemon, onion, garlic, panko bread, parmesan cheese.
Μαϊντανός, λεμόνι, κρεμμύδι, σκόρδο, φρυγανιά και παρμεζάνα.

Baked Rockefeller Oysters 🌿🍷 €28.00

Creamy spinach and parmesan cheese
Παρμεζάνα, σπανάκι και κρέμα.

Sautéed Shellfish 🌿🥬🦪🍷 €24.00

Oyster, clams, cockles, prawns, mussels, vongole, lemon, olive oil, ginger, garlic, white wine, onion, parsley.
Στρείδι, γυαλυστερές, κυδώνια, γαρίδες, μύδια, βόνκολε, λεμόνι, λάδι, πιπερόριζα, σκόρδο, λευκό κρασί, κρεμμύδι, μαϊντανό.

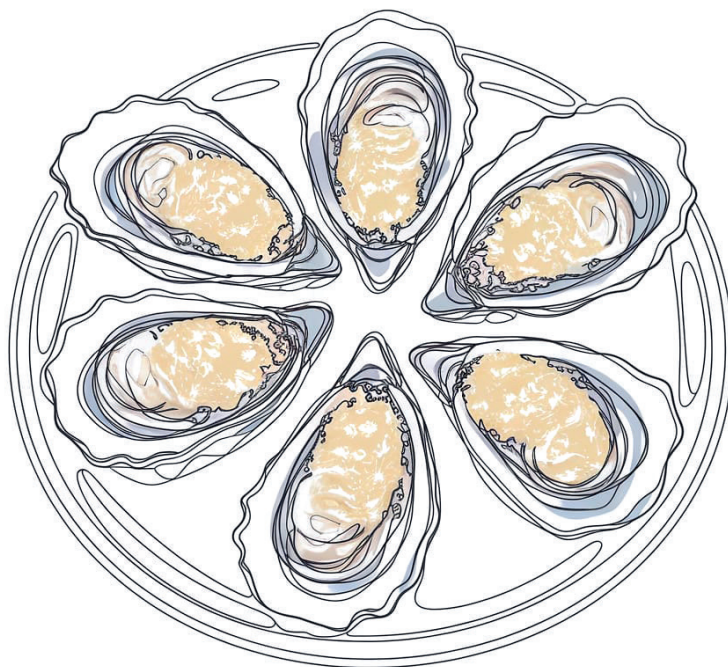
Sautéed Vongole 🌿🥬🦪🍷 €23.00

Vongole, lemon, olive oil, ginger, garlic, white wine, onion, parsley.
Βόνκολε, λεμόνι, λάδι, πιπερόριζα, σκόρδο, λευκό κρασί, κρεμμύδι, μαϊντανό.

Alaska King Crab 🦀🍷 M/P

Grilled Large Open Prawns (4 pcs) 🦐🍷 €24.00

With lemon and olive oil sauce.
Στη σχάρα με λαδολέμονο.



Shellfish Quantity

ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ

Fresh Mussels 
Φρέσκα μύδια

250gr **€13.00**
500gr **€21.00**

Fresh Clams & Cockles 
Φρέσκες γαλυστερές και κυδώνια


250gr **€21.00**
500gr **€36.00**

Frozen Mussels  
Κατεψυγμένα μύδια



€10.00




Choices of Recipe

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Creamy White Wine Sauce   
Fresh cream, thyme, wine, garlic, onion, parsley.
Κρέμα γάλακτος, θυμάρι, κρασί, σκόρδο, κρεμμύδι, μαϊντανό.

Tomato Herb Sauce  
Tomato, wine, thyme, onion, garlic.
Ντομάτα, κρασί, θυμάρι, κρεμμύδι, σκόρδο.

Lemon Garlic Sauce  
Lemon, olive oil, thyme, garlic, onion.
Λεμόνι, ελαιόλαδο, θυμάρι, σκόρδο, κρεμμύδι.

Sweet Chilli Feta   
Garlic, onion, white wine, fresh cream, thyme, sweet chilli, feta cheese.
Σκόρδο, κρεμμύδι, κρασί, κρέμα γάλακτος, θυμάρι, sweet chili, φέτα

Lobsters

ΑΣΤΑΚΟΙ

European Blue Lobster

Ολόκληρος μπλε Ευρωπαϊκός αστακός.

M/P

American Red Lobster

Ολόκληρος κόκκινος αστακός Αμερικής (Per 100gr).

€14.00

Choices of Recipe

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Steamed:

4 prawns  , garlic butter sauce, olive oil and lemon

ΑΧΝΙΣΤΟΣ: 4 γαρίδες  , λαδολέμονο, σάλτσα βουτύρου με σκόρδο.

Grilled:

4 prawns  , horseradish sauce, butter

ΣΧΑΡΑΣ: 4 γαρίδες  , σάλτσα horseradish, βούτυρο.

Au Gratin

4 prawns  , mustard, parmesan, fresh cream

4 γαρίδες  , μουστάρδα, παρμεζάνα, κρέμα γάλακτος.

Lobster Pasta

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Your lobster sauteed in our special creamy tomato sauce ouzo peppers, onion, garlic, 4 prawns. Served in pasta bowl with linguini.

Ο αστακός σας με κρεμώδη σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κρεμμύδι, ούζο, βότανα, πιπεριές, 4 γαρίδες και μακαρόνια linguini.

European Blue Lobster

Ολόκληρος μπλε Ευρωπαϊκός αστακός.

M/P

American Red Lobster

Ολόκληρος κόκκινος αστακός Αμερικής (Per 100gr).

€14.00

Classic Pastas

ZYMAPIKA

King Prawn* ❄️🌾🍷🍷🍷 €19.00

Prawns, onion, garlic and tomato herb sauce.
Γαρίδες, κρεμμύδι, σκόρδο και σάλτσα ντομάτας.

Frutti Di Mare* ❄️🌾🌾🍷🍷🍷🍷🍷 €19.00

Clams, mussels, calamari, onion, garlic, prawns and creamy wine sauce.
Γυαλυστερές, μύδια, καλαμάρι, κρεμμύδι, σκόρδο, γαρίδες και σάλτσα κρασιού με κρέμα γάλακτος.

Seafood Ravioli ❄️🌾🌾🍷🍷🍷🍷🍷 €20.00

Ravioli stuffed with scallops and prawns, creamy tomato sauce with peppers, onion, garlic, dill.
Ραβιόλι γεμιστά με χτένια και γαρίδες, κρεμώδες σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, κρεμμύδι, σκόρδο και άνηθο.

Tarragon Scallops 🌾🌾🍷🍷🍷🍷🍷 5pcs €32.00

Creamy wine sauce, orzo pasta, onion, garlic taragon, prawn.
Κρεμώδες σάλτσα κρασιού, κριθαράκι, σκόρδο, κρεμμύδι, εστραγκόν, γαρίδα.

Linguini alle Vongole 🌾🌾🍷🍷🍷 €26.00

Onion, garlic, olive oil, lemon, parsley, chili flakes.
Κρεμμύδι, σκόρδο, ελαιόλαδο, λεμόνι, μαϊντανό, μπουκόβο.

Lemon Linguini Aglio e Olio 🌿🌾 €12.00

Onion, garlic, pine nuts, olive oil, lemon.
Κρεμμύδι, σκόρδο, πινόλια, ελαιόλαδο, λεμόνι.

Calamarata (new) 🍷🌾🌾🌾🍷 €21.00

Calamari, black olives, sundried tomatoes, ouzo, tomato sauce, garlic, onion, feta.
Καλαμάρι, μαύρες ελιές, λιαστές ντομάτες, ούζο, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κρεμμύδι, φέτα.

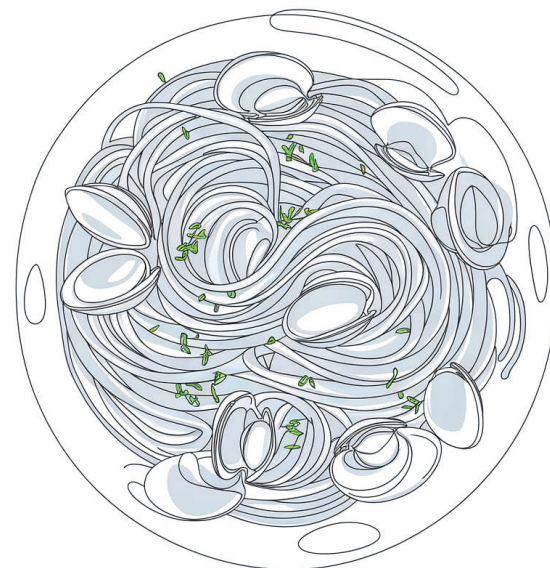
Choice of Pasta

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ZYMAPIKA

*Linguini

*Penne

Ask your waiter for Gluten-free pasta



Seafood

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Seafood “Giouvetsi”  **€22.00**

Clams, mussels, prawns, calamari, orzo, tomato herb sauce, cumin, fetta, ouzo, olive oil

Μύδια, μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, όρζο, σάλτσα ντομάτας, κύμινο, φέτα, ούζο, ελαιόλαδο

Stuffed Calamari  **€19.00**

Feta, prawns, basil, caper, tomato herb sauce, olives, fava beans puree.

Φέτα, γαρίδες, βασιλικός, κάπαρη, σάλτσα ντομάτας, ελιές και φάβα.

Grilled Octopus Tentacles  **€28.00**

Fava beans puree, capers, gherkins, olive oil and lemon.

Φάβα, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί, λαδολέμονο.

Garlic Prawns (5 pcs)  **€29.00**

Served with rice, white wine, butter, garlic, lemon, parsley.

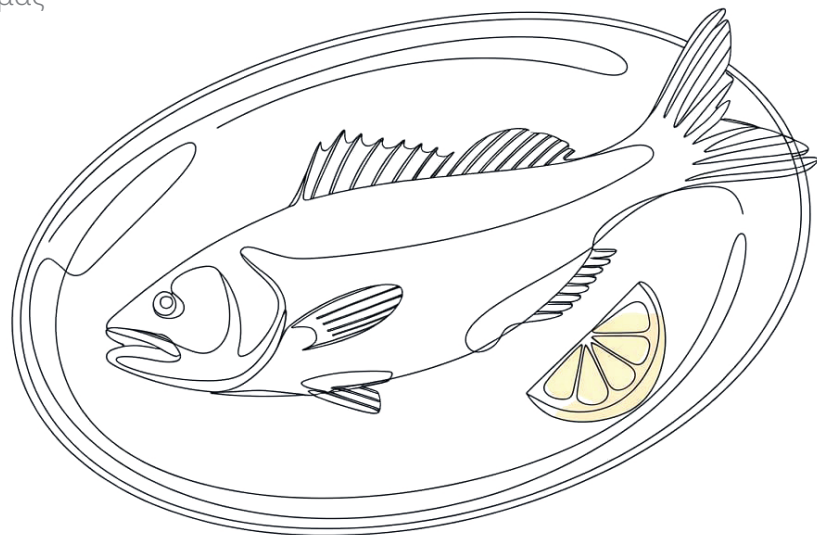
Ρύζι, κρασί, βούτυρο, σκόρδο, λεμόνι, μαϊντανό.

- Whole Seabass** (400gr) 🐟 €23.00
House seasoning, olive oil, lemon, parsley, sea asparagus.
Μπαχαρικά, λαδολέμονο, μαϊντανό, αλμυρίνια.
- Fresh Salmon Fillet** 🐟 🥕 🌿 🍷 €25.00
Cauliflower puree, grilled vegetable, dill creamy sauce or house teriyaki sauce.
Πουρέ κουνουπίδι, λαχανικά στη σχάρα, κρεμώδες σάλτσα άνιθου ή σάλτσα teriyaki.
- Crispy Skin Seabream Fillet** 🐟 🥕 🌿 €23.00
Cauliflower puree, grilled vegetable, mediterranean dressing.
Πουρέ κουνουπίδι, λαχανικά στη σχάρα, μεσογειακή σάλτσα.
- Red Snapper Fillet** 🐟 🥕 🌿 €25.00
Sea asparagus, mediterranean dressing.
Αλμυρίνια, και κρεμώδες, μεσογειακή σάλτσα.
- Dover Sole Piccata** 🐟 🌿 🍷 🥕 🌿 🍷 €35.00
Lemon, spring onion, wine, flour, capers, served with puree potato, vegetables.
Λεμόνι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρασί, κάπαρη, πουρέ πατάτας και λαχανικά.
- Grooper Kakavia (new)** 🐟 🥕 🌿 🍷 €38.00
Potato, celery, carrot, fresh shellfish
Πατάτα, σέλινο, καρότο, φρέσκα οστρακοειδή.

Mediterranean Fish of the Day

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (M/P)

Please refer to our staff
Απευθυνθείτε στο προσωπικό μας



Meats & Poultry

ΚΡΕΑΤΙΚΑ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Iberico Pork Loin Chop €25.00

Served with chips, vegetable and side oyster mushroom sauce.

Χοιρινά μπριζολάκια Ιβηρίας, πατάτες τηγανητές, λαχανικά, σάλτσα μανιταριών.

Duck Legs Confit €26.00

Mashed potatoes, vegetables, forest fruit sauce.

Πουρέ πατάτας, λαχανικά, σάλτσα φρούτα του δάσους.

Grilled Chicken Fillet €14.00

Chips, grilled vegetables.

Πατάτες τηγανητές, ψητά λαχανικά.

USDA Ribeye on the Bone (Creekstone farm) €55.00

Grilled vegetables, chips and mustard.

Πατάτες τηγανητές, λαχανικά, και μουστάρδα.

Side Dishes

Fava Beans Puree €4.00

Chips €4.00

Mushed Potatoes €4.00

Side Salad €4.00

Grilled Vegetables €5.00

Side Pasta €4.00

Kids Menu

Cheeseburger with chips €9.00

Chicken Goujons with chips €8.00

Seabream Fillet with chips €11.00

Penne or Linguini Pasta with tomato or white creamy sauce €7.00

Chocolate soufflé with vanilla ice cream €8.00

Coffees & Desserts

Homemade Desserts

ΣΠΙΤΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Pavlova	€9.00
Tiramisu	€9.00
Ferrero Roche Basque Cheesecake	€9.00
Basque Cheesecake	€9.00
Orange Pie with mastic ice cream	€9.00
Pumpkin seed vanilla ice cream	€4.00
Champagne lime sorbet	€6.00
Seasonal Fruit platter	Small €12.00 / Large €19.00
Ice cream (Please refer to our staff)	€2.50
Sorbet (Please refer to our staff)	€4.00

Bitters Digestives Liqueurs

Fernet Branca	€6.00
Jagermeister	€6.00
Limoncello	€6.00
Mastiha Liquer	€6.00
Amaretto	€6.00
Ginger Liquer	€6.00

Dessert Wines by glass

Tsiakas, Commandaria, Cyprus	€9.00
Royal Tokaji 5 Puttonyos, Hungary	€18.00
Taylors Port LBV, Portugal	€8.00

Tea Selection

Gunpowder Green Tea (Zhejiang) Bold, crisp and spicy with a smoky aroma	€4.00
Black Tea (English Breakfast) Classic bold, malty breakfast blend.	€4.00
Chamomile Tea Soothing, fragrant, herbal aid.	€4.00
Agra Tea Vibrant, tropical, sweet-tart fruit infusion. Mango, Papaya, Pomegranate, Orange	€4.00
Red Square Tart, fruity cranberry-apple-anise infusion.	€4.00
Ginger Passion Organic Spicy ginger, liquorice, lemon-apple blend.	€4.00
Blue Velvet Rose Rose, Blue butterfly tea and lemongrass. Floral blue magic, citrusy calm.	€4.00

Coffees

ΚΑΦΕΔΕΣ

Hot

ΖΕΣΤΟΙ

Espresso	€2.50
Double Espresso	€4.00
Espresso Macchiato	€2.80
Capuccino	€4.00
Cafe Latte	€4.00
Americano	€4.00
Instant Coffee (Nescafe)	€3.50
Cyprus Coffee	€2.00
Double Cyprus Coffee	€3.50
Hot Chocolate	€5.00

Cold

ΚΡΥΟΙ

Frappe	€2.50
Freddo Espresso	€4.00
Freddo Capuccino	€4.00
Iced Latte	€4.00
Iced Americano	€4.00
Cold Chocolate	€5.00

Allergen Information

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ



Celery | ΣΕΛΙΝΟ



Crustaceans | ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ



Milk | ΓΑΛΑ



Fish | ΨΑΡΙ



Mustard | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ



Peanuts | ΦΙΣΤΙΚΙΑ



Sesame | ΣΟΥΣΑΜΙ



Soya | ΣΟΓΙΑ



Gluten | ΓΛΟΥΤΕΝΗ



Eggs | ΑΥΓΑ



Lupin | ΛΟΥΠΙΝΟΣ



Molluscs | ΜΑΛΑΚΙΑ



Tree Nuts | ΚΑΡΥΔΙΑ



Sulphur Dioxide | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ