



# Di Capilla

*Seaside Stories*

**DINNER MENU**

*«Ουδέν ο μάγειρος του ποιητού διαφέρει ο νους γαρ έστιν εκατέρω  
τούτων τέχνη.»*

“Θέλω να δίνω αξία στις πρώτες ύλες και να φτιάχνω ο ίδιος όσα πιο πολλά πράγματα μπορώ εδώ στον χώρο μου. Ετοιμάζω ψωμί ολικής αλέσεως με προζύμι και αρώματα. Φτιάχνω παγωτό με αγνές πρώτες και ποιοτικές ύλες. Κάνω τα δικά μου χαλούμια με αιγοπρόβειο γάλα από κτηνοτρόφους της περιοχής μας. Καπνίζω με ξύλο hickory σολομό και τόνο. Εμφιαλώνω το ελαιόλαδο μου που είναι από ντόπιες κυπριακές ελιές. Η μαρμελάδα μου είναι με φράουλες από παραγωγούς από την Δερύνεια και τα αυγά που χρησιμοποιώ είναι βιολογικά. Και όλα αυτά γιατί αγαπώ και μου αρέσει αυτό που κάνω. Ζητήστε οπότε θέλετε να σας ξεναγήσω στην κουζίνα μου και να σας πω για αυτά που κάνω !!”

Με σεβασμό  
Σεφ Λοΐζος Παπαγεωργίου



*“The cook is no different from the poet, because the art of each of them  
is the mind”*

“I want to give value to the raw materials and create as many things as I can here in my cooking space. I make wholemeal bread with sourdough and aromas. I make ice cream with pure raw materials and quality ingredients. I make my own Halloumi cheese with goat and sheep’s milk from local farmers. I prepare smoked hickory salmon and tuna by smoking the fish on my own. I bottle my own olive oil which is obtained from local Cypriot olives. My jam is made with strawberries which are produced by farmers in Deryneia village and the eggs that I use are organic. And all this, because I love and enjoy what I do. Feel free to join me on a tour around my kitchen anytime you want and tell you all about what I do!!”

Respectfully yours,  
Chef Loizos Papageorgiou

# APERITIFS & COCKTAILS

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΚΟΚΤΕΪΛ

### **PREMIUM GIN** 7.00

Hendrick's, Gin Mare, Tanqueray No Ten  
Premium Tonic Mixers: Cucumber tonic, pink grapefruit

### **HUGO** 7.00

Elderflower, Prosecco, soda

### **Aperol Spritz** 7.00

Prosecco, Aperol, soda

### **MOJITO** CLASSIC OR STRAWBERRY 7.00

Rum, mint, sugar, lime soda

### **FROZEN MARGARITA** GLASS 7.00

(STRAWBERRY, APPLE, LEMON)

Tequila, triple sec, lime, strawberries or lemonade

### **PINA COLADA** 7.00

Rum, coconut liqueur, pineapple juice, grenadine

# NON ALCOHOLIC COCKTAILS

## ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΚΟΚΤΕΪΛ

### **VIRGIN MOJITO** 6.50

Mint, sugar, lime, soda

### **VIRGIN COLADA** 6.50

Caribbean syrup, coconut, pineapple juice

### **VIRGIN CUBA LIBRE** 6.50

Caribbean syrup, fresh lime, cola



# γεύσεις του τόπου μου

By Chef Louis Papageorgiou

*"I am very proud for my products"*

HALLOUMI CHEESE From goat & sheep milk 13.00 kg

STRAWBERRY MARMALADE From local growers 4.50

ORANGE RELISH 4.50

SMOKED SALMON 400gr 10.00

FRESH LEMONADE 4.70

*you can buy from here!*





## STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### MY SMOKED SALMON 10.00

My home made "saumon fume de Ecosse" brown bread  
*Ο Δικός μου καπνιστός σολομός τιμημένο γαλλικό πιάτο σε ψωμί ολικής αλέσεως*

### HOMEMADE HALLOUMI 8.00

My homemade haloumi cheese with marinated cherry tomatoes  
*Το δικό μου σπιτικό χαλούμι με μαριναρισμένα ντοματίνια*

### AVOCADO PRAWNS 8.50

Avocado, prawns, Marie Rose sauce  
*Αβοκάντο, γαρίδες, σάλτσα Μαρί Ρόουζ*

### GARLIC MUSSELS 12.00

With cream or tomato sauce  
*Με φρέσκα κρέμα ή σάλτσα ντομάτας*

### SEAFOOD SAGANAKI 9.50

With tomato sauce and feta cheese  
*Σαγανάκι με θαλασσινά, σάλτσα ντομάτας και φέτα*

## SOUPS ΣΟΥΠΕΣ

### SEAFOOD SOUP / ΣΟΥΠΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 9.00

## SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

### CAESAR SALAD 14.00

Mixed lettuce, chicken, crispy bacon, croutons, cherry tomatoes, kefalotyri cheese, Caesar dressing  
*Ανάμεικτα μαρούλια, κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόνια, ντοματίνια, Κεφαλοτύρι, σάλτσα Καίσαρα*

### SEAFOOD, AVOCADO & QUINOA 17.00

Marinated seafood, smoked salmon, Goji berries, green apple, balsamic vinegrette  
*Μαριναρισμένα θαλασσινά, καπνιστό σολομό, Goji berries, πράσινο μήλο, βινεγκρέτ με βαλσάμικο*

All taxes and services included  
*Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ*





## **SALADS & DIPS** ΣΑΛΑΤΕΣ & ΑΛΟΙΦΕΣ

### **GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** 9.00

Tomato, cucumber, peppers, onion, fetta cheese, olives  
*Ντομάτα, αγγουράκι, πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα, ελιές*

### **VILLAGE SALAD / ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** 9.00

Lettuce, cucumber, tomato, feta, olives  
*Μαρούλια, αγγουράκι, ντομάτα, φέτα, ελιές*

### **TAHINI / TAXINI** 3.50

### **TZATZIKI / TZATZIKI** 3.50

### **TARAMOSALATA / ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ** 3.50

### **OLIVES / ΕΛΙΕΣ** 3.50



All taxes and services included  
*Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ*





## SEAFOOD ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

**RED MULLET A' / ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ Α'** 27.00

**PORTION - ΜΕΡΙΔΑ**

Potatoes and salad - Πατάτες και σαλάτα

**RED MULLET A' PLAIN / ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ Α' ΣΚΕΤΟ** 500gr 33.00 - 1kg 65.00

**PLAIN - ΣΚΕΤΟ**

**GROUPER / ΑΣΠΡΟΒΛΑΧΟΣ** per kg 65.00

**SALMON** 19.00

Salmon with honey mustard mayonnaise sauce. With vegetables & wild rice  
*Σολομός με σάλτσα μουστάρδας, μέλι και μαγιονέζα. Με λαχανικά & άγριο ρύζι*

**FRESH SEA BREAM** 18.00

Olive oil & lemon dressing. Potatoes and salad

*Φρέσκια Τσιπούρα με λαδολέμονο. Πατάτες και σαλάτα*

**FRESH SEABASS FILLET** 22.00

Caper, green citrus juice, olives, with mashed potatoes and vegetables

*Λαβράκι φιλέτο με κάπαρη, πράσινη σάλτσα εσπεριδοειδών, ελιές με πατάτα πουρέ και λαχανικά*

**PRAWNS** 25.00

Prawns with creamy garlic sauce. Wild rice and vegetables

*Γαρίδες με σκόρδο και κρέμα. Άγριο ρύζι και λαχανικά*

**CALAMARI WHOLE** 18.50

Whole calamari grilled or fried. Potatoes and salad

*Καλαμάρι Ολόκληρο σχάρας ή τηγανητό. Πατάτες και σαλάτα*

**CALAMARI RINGS** 15.00

With Tartar sauce. Potatoes and salad

*Καλαμάρι ροδέλες με σάλτσα ταρτάρ. Πατάτες και σαλάτα*

**BABY CALAMARI** 17.80

Deep fried baby calamari. Potatoes and salad

*Τηγανητά καλαμαράκια. Πατάτες και σαλάτα*

All taxes and services included  
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ







## MEAT DISHES ΚΡΕΑΤΙΚΑ

### BLACK ANGUS STEAK 34.00

Served with vegetables and potato

*Με λαχανικά και πατάτες*

### LAMB SHANK / ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΣΙΟ 25.00

Commandaria & thyme sauce, mashed potatoes and vegetables

*Σάλτσα με κουμανδάρια και θυμάρι, πατάτα πουρέ και λαχανικά*

### CHICKEN MUSTARD / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ 19.00

Cream and whole grain mustard sauce, mashed potatoes and vegetables

*Σάλτσα με κρέμα και ολόκοκκη μουστάρδα, πατάτα πουρέ και λαχανικά*

### PORK FILLETS / ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ 19.00

Dried apricots, sage sauce, potatoes and vegetables

*Χρυσόμηλα αποξηραμένα, σάλτσα με φασκόμηλο, πατάτες και λαχανικά*

### PORK CHOP / ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 15.50

Potatoes, tzatziki, pitta and salad

*Πατάτες τηγανητές, τζατζίκι, πίτα και σαλάτα*

### CHICKEN KEBAB / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 13.50

Potatoes, tzatziki, pitta and salad

*Πατάτες τηγανητές, τζατζίκι, πίτα και σαλάτα*

### HALF BBQ CHICKEN / ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 17.00

Potatoes and vegetables

*Πατάτες τηγανητές και λαχανικά*

## PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### SEAFOOD LINGUINE 20.00

Linguine, shrimps, mussels, calamari, octopus, tomato sauce

*Λιγκουίνι, γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, χταπόδι, σάλτσα ντομάτας*

### PRAWN PASTA 23.50

Spaghetti, garlic, cream, tomato

*Σπαγγέτι, σκόρδο, κρέμα, ντομάτα*

### BOLOGNESE 13.50

Spaghetti with minced meat

*Σπαγγέτι με κιμά*

### MOUSAKA 15.50

Tzatziki, salad

*Τζατζίκι, σαλάτα*



All taxes and services included  
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ



# MY HOMEMADE ICE CREAM

ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΟΥ ΠΑΓΩΤΟ

**HOMEMADE ICE CREAM PER SCOOP** 2.40

Vanilla, chocolate, strawberry, hazelnut, pistachio

**ICE CREAM PER SCOOP** 2.20

Vanilla, chocolate, strawberry, rose, mastic

**HOMEMADE ICE CREAM PLATTER 4 SCOOPS** 8.00

## STRAWBERRY STORIES

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Fresh strawberries from local producers.

Ολόφρεσκες φράουλες από τους ντόπιους παραγωγούς.

**STRAWBERRY CHEESECAKE** 7.50

Cheesecake with rich strawberry sauce

Τσίτσεικ με πλούσια σάλτσα φράουλας

**STRAWBERRY PAVLOVA** 7.50

Meringue nests, fresh cream and fresh marinated strawberries.

Φωλιά με μαρέγκα, φρέσκια σαντιγί και φρέσκες μαριναρισμένες φράουλες.

**FRESH STRAWBERRIES** 7.00

With fresh cream - Φρέσκιες φράουλες με σαντιγί ή παγωτό

**PANNA COTTA** 6.50

## DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

**HOMEMADE APPLE PIE** 7.50

Vanilla Ice Cream - Σπιτική Μηλόπιτα με παγωτό Βανίλια

**MAHALLEPI** 6.50

Rose Ice Cream - Μαχαλλεπί με παγωτό Τριαντάφυλλο

**LAVA CAKE** 7.50

Vanilla Ice Cream - Λάβα με παγωτό Βανίλια

**WALNUT CAKE** 6.80

Vanilla Ice Cream - Παγωτό Βανίλια

All taxes and services included

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ



## HOT COFFEES

CYPRUS COFFEE 2.70

ESPRESSO 3.00

ESPRESSO DOUBLE 3.50

CAPPUCCINO LARGE 4.20

LATTE 4.20

INSTANT COFFEE 4.00

FILTER COFFEE 4.00

HOT CHOCOLATE 4.00

AMERICANO 4.00

## TEA

FRESH MINT 4.00

CHOICE OF FLAVOURS 3.50

## BRANDY & COGNACS 5CL

Metaxa 5\* 5.00

Metaxa 7\* 5.50

FIVE KINGS 5.00

MARTEL V.S.O.P 7.00

COURVOISIER V.S.O.P 7.00

HENNESSY V.S.O.P 7.00

RÉMY MARTIN V.S.O.P 7.00

## COLD COFFEES

FRAPPE 3.80

FREDDO ESPRESSO 4.00

FREDDO CAPPUCCINO 4.20

## SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE 7.50

Irish whisky & cream

CALYPSO COFFEE 7.50

Tia Maria & cream

BAILEYS 7.50

Baileys & cream

## LIQUEUR

GRAND MARNIER 5.00

COINTREAU 5.00

BAILEYS 5.00

TIA MARIA 5.00

MALIBU 5.00

SOUTHERN COMFORT 5.00

KAHLUA 5.00

All taxes and services included  
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ



## BEERS & CIDERS

### DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ

**LEON** 25CL 2.50 / 50CL 3.70

**CARLSBERG** 25CL 2.70 / 50CL 3.90

**KEO** 25CL 2.70 / 50CL 3.90

**STELLA ARTOIS** 25CL 3.80 / 50CL 5.50

### BOTTLE / ΜΠΟΥΚΑΛΙ

**LEON** 63CL 3.80

**CARLSBERG** 33CL 3.50 / 63CL 4.20

**KEO** 33CL 3.00 / 63CL 4.20

**CORONA** 35.5CL 5.00

**STELLA ARTOIS** 33CL 5.00

**HEINEKEN** 33CL 5.00

**HOEGAARDEN** 33CL 5.00

**GUINNESS** 50CL 6.50

**CARLING** 50CL 5.50

**STRONGBOW** 33CL 5.00

**SOMERSBY** 33CL 5.00

**SMIRNOFF ICE** 27.5CL 5.50

**MILITSA** 33CL 5.50

Strawberry - Lime

### CRAFT BEER FROM OCTO MICROBREWERY

**OCTOPUS LAGER** 5.20  
4,6% ALC / 33CL

**OCTOPUS SESSION IPA** 5.50  
4,7% ALC / 33CL

**OCTOPUS WEISSE** 5.00  
4,8% ALC / 33CL

## REFRESHMENTS

**SOFT DRINKS** 33CL 2.60 / 50CL 3.60

**FRUIT JUICE** 25CL 2.50 / 50CL 3.50

Orange, pineapple, apple  
*Πορτοκάλι, ανανάς, μήλο*

**ICED TEA** 33CL 2.60

Lemon, Peach  
*Λεμόνι, Ροδάκινο*

**MINERAL WATER** 50CL 1.50 / 1LT 2.50

**PERRIER** 33CL 3.00

**MILKSHAKES** 4.50

Chocolate, vanilla, strawberry  
*Σοκολάτα, βανίλια, φράουλα*

**FRESH JUICES** 35CL 5.50

Orange, Carrot, Apple, Melon  
*Πορτοκάλι, καρότο, μήλο, καρπούζι*

## SMOOTHIES

**Strawberry & Banana** 5.50

**Mango & Pineapple** 5.50



All taxes and services included  
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ



# SPIRITS

## VODKA 4CL

SMIRNOF, ABSOLUT, STOLI 4.50

GREY GOOSE, BELVEDERE 6.00

## GIN 4CL

TANQUERAY, GORDONS 4.50

PINK GIN 5.00

HENDRICKS 7.00

GIN MARE 7.00

TANQUERAY NO. TEN 7.00

MIXERS 1.20

PREMIUM MIXERS 2.50

Pink grapefruit soda, cucumber tonic, aegean tonic, elderflower, slim light tonic

## RUM 4CL

BACARDI, CAPTAIN MORGAN 4.50

CAPTAIN MORGAN SPICED 4.50

## WHISKY 4CL

JACK DANIELS 5.00

CHIVAS REGAL 5.50

JOHNNIE WALKER RED 4.50

JOHN. WALKER BLACK LABEL 5.50

J&B 4.50

FAMOUS GROUSE 4.50

BALLANTINES 4.50

JAMESON 4.50

GLENFIDDICH 7.50

## OUZO

PLOMARI

4cl 3.50 / 20cl 13.50

VARVAGIANNI

4cl 3.50 / 20cl 14.00

OUZO 12

4cl 3.50 / 20cl 13.50

GIANNATSI

40% OR 42% OR 45% 20cl 14.00

## TSIPOURO

TSILILI

4cl 3.50 / 20cl 13.50

APOSTOLAKI

4cl 3.50 / 20cl 13.50

ZOINOS

20cl 14.00

## ZIVANIA

LOEL

4cl 3.50 / 20cl 13.50

OENOU YI

4cl 3.50 / 20cl 13.50

TSIAKKAS RED

50cl 48.00



All taxes and services included  
Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ

