

AVLI

lounge bar

BITES & MORE

- VILLAGE HALLOUMI CHEESE** €8
Grilled traditional Halloumi served on a toasted Ciabatta bread with cherry tomatoes, black olives, black olive tapenade, and fig jam
Gegrillter traditioneller Halloumi serviert auf einem Ciabatta-Brot mit marinierten Kirschtomaten, schwarze Oliven, schwarze Oliven-tapenade und Feigen-Chutney
②⑦⑭
- FRIED GARIDAKI** €8
Golden fried baby shrimp served with light sweet-spicy pepperoncino salsa
Golden frittierte Garnelen, serviert mit leichter süß-würziger Peperoncino-Salsa
②③⑭
- KOLOKITHOKEFTEDES** €7
Fried courgette croquettes with spring onion, dill and mint, and served with yoghurt-herb dip
Gebratene Zucchini-Kroketten mit Frühlings-zwiebel, Dill und Minze mit einem Joghurt-Kräuter-Dip serviert
②⑭
- CHEESY NACHOS** €7
Warm nachos with fresh tomato sauce and melted Cheddar cheese. Served with sour cream
Warme Nachos mit frischer Tomatensauce und geschmolzenem Cheddar-Käse. Serviert mit saurer Sahne
②⑦⑮⑭
- SELECTION OF BRUSCHETTA ON SOURDOUGH BREAD** €7

- ⑮ Sautéed mushrooms with spring onion and capers
Sautierte Champignons mit Frühlingszwiebeln und Kapern
②⑭
- ⑮ Tomato-basil, aromatic olive oil and Parmesan
Tomaten-Basilikum, aromatisches Olivenöl und Parmesan
②⑦⑭
- Prosciutto, aubergine, walnuts and chimichurri
Prosciutto, Aubergine, Walnüsse und Chimichurri
②⑩⑮⑭

SANDWICHES & WRAPS

- CLUB SANDWICH** €13
Toasted triple deck sandwich with chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and Dijon-mayonnaise sauce
Eine getoastete Tripledecker mit Hähnchen, Ei, Käse, Salat, Tomate und Dijon-Mayonnaise
②④⑦⑨⑫⑮⑭
- PANINI WITH CHICKEN & MOZZARELLA** €13
Panini with marinated chicken, buffalo Mozzarella, tomato, and pesto
Panini mit mariniertem Hähnchen, Büffelmozzarella, Tomaten und Pesto
②⑦⑩⑭
- HAM & CHEESE TOAST** €10
Geröstetes Toastbrat mit Schinken und Käse
②⑤⑩⑭
- SMOKED SALMON ON MULTI-GRAIN BREAD** €16
Thinly sliced smoked salmon with cream cheese, egg, lettuce, red onion, and pickled gherkins on a multi-grain bread
Dünne geräucherter Lachsscheiben mit Frischkäse, Ei, Salatblätter, rote Zwiebel und eingelegte Gurken auf einem Vollkornbrot
①⑤⑦⑭
- MEXICAN TORTILLAS** €15
Filled with grilled Cajun marinated chicken, bell peppers, avocado, Cheddar and caramelised onion. Served with sour cream
Tortilla gefüllt mit gegrilltes Hähnchen à la Cajun, Paprika, Avocado, Cheddar-Käse und karamellisierte Zwiebeln. Mit Sauerrahm serviert
①②⑦⑨⑭
- ⑮ **MEDITERRANEAN WRAP** €12
Grilled vegetables, avocado, lettuce, and hummus wrapped in spinach tortilla
Gegrillte Gemüse, Avocado, Salat und Hummus in eine Spinat-Tortilla eingewickelt
②⑫⑭

All sandwiches are served with Cyprus fried potatoes.
Alle Sandwiches werden mit Zypriotische Pommes Frites serviert.

SELECTION OF DIPS

- TYROKAFTERI** €5
Spicy Feta and yoghurt dip, topped with fried onions and fresh mint
Scharfer Joghurt-Feta-Dip mit gebratenem Zwiebeln und frische Minze
⑦⑨⑭
- TZATZIKI** €5
Yogurt dip with grated cucumber, minced garlic, mint, virgin olive oil and vinegar
Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Minze, Jungferföl und Essig
⑦⑭
- TARAMOSALATA** €5
Home-made fish roe dip topped with fresh dill
Hausgemachte Dip aus Fischrogen und mit frischem Dill garniert
②④⑤⑭
- AUBERGINE SALAD** €5
With Feta, red bell peppers and walnuts
Auberginensalat mit Feta, rote Paprika und Walnüsse
②⑦⑩⑭

All dips are served with grilled pita bread and toasted sour dough bread accompanied by virgin olive oil and oregano.
Alle Dips werden mit gegrilltem Pitabrot, geröstetem Sauerteigbrot, Jungferföl und Oregano serviert.
②⑭

CHEESE & CHARCUTERIE PLATTER FOR TWO

- €18
Delight in a varied selection of cheeses and cured meats, accompanied by dried fruits, fig jam, and crispy crostini
Käseplatte und Aufschnitt für zwei. Genießen Sie eine Auswahl an Käse und Aufschnitt begleitet von Trockenfrüchten, Feigenmarmelade und Crostini
②⑦⑮⑭

SALADS

- GREEK SALAD** €11
Marinated cherry tomatoes, cucumber, green pepper, onions, capers, Feta, Kalamata black olives, and chicken croutons drizzled with virgin olive oil and sprinkles of oregano
Griechischer Salat mit marinierte Kirschtomaten, Gurken, grüner Paprika, Zwiebeln, Kapern, Feta, Kalamata-Oliven, und Ciabatta-Croûtons. Beträufelt mit Jungferföl und Oregano
②⑦⑭
- ⑮ **DAKOS SALAD** €11
Cretan dakos salad with grated tomatoes, crumbled Feta, oregano and virgin olive oil
Kreisler Dakos-Salat mit geriebenen tomaten, zerbröckeltem Feta, Oregano und Jungferföl
②⑦⑭
- CAESAR SALAD** €14
Crispy iceberg lettuce, cherry tomatoes, Parmesan flakes, sourdough croutons and topped with grilled Cajun chicken fillet or crispy bacon. Drizzled with Caesar dressing
Knuspriger Eisbergsalat, Kirschtomaten, Parmesanflocken, Sauerteig-Croûtons und mit gegrillter Hähnchenfilet à la Cajun oder knuspriger Speckwürfelchen. Beträufelt mit Caesar-Dressing
②④⑤⑦⑨⑭
- MOZZARELLA SALAD** €14
Fresh buffalo Mozzarella with tomatoes, basil, and crostini. Dressed with balsamic glaze and pesto-olive oil
Frischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Crostini. Mit Balsamico-Glasur und Pesto-Olivenöl beträufelt
②⑦⑫
- ROCKET SALAD** €14
Rocket leaves and lettuce with Parmesan flakes, walnuts, orange segments and pomegranate kernels. Drizzled with honey-mustard and orange dressing
Rucola und Kopfsalat mit Parmesanflocken, Walnüssen, Orangenspalten und Granatapfelkernen. Mit Orangen-Honig-Senf-Dressing beträufelt
④⑦⑨⑫⑭

BURGERS

- BLACK ANGUS BEEFBURGER** €16
Home-made Black Angus beefburger with tomato, crispy bacon, caramelised onion, and gherkins. Served with Cyprus fried potatoes and salad
Optional: Cheese topping
Hausgemachter Black Angus Rindsburger mit Tomate, Bacon, karamellisierte Zwiebeln und eingelegte Gurke.
Zuwahl: Cheddarkäse
②④⑤⑦⑨⑫⑮⑭
- GREEK CHICKEN BURGER** €16
Chicken burger topped with crumbled Feta, sliced tomatoes, and oregano in a sourdough pesto bun with tzatziki and pickled cucumber. Served with Cyprus fried potatoes and salad
Hähnchenburger mit zerkleinertem Feta, Tomatenscheiben und Oregano in einem Pesto-Sauerbrötchen mit Tsatsiki und eingelegte Gurke.
②④⑦⑨⑭
- ⑮ **PLANT-BASED BURGER** €16
Burger from pea, chick pea and soja with grilled tomatoes, avocado and vegan Cheddar cheese sauce in a vegan bun
Pflanzenbasierter Burger aus Erbsen, Kichererbsen, und Soja mit gegrillten Tomaten, Avocado und eine vegane Cheddar-Soße in einem veganen Hamburgerbrötchen
②⑫⑮⑭

All burgers are served with Cyprus fried potatoes and salad.
Alle Burgers werden mit Zypriotische Pommes Frites und Salat serviert.

PASTA

- FRESHLY COOKED SPAGHETTI OR PENNE SERVED WITH YOUR FAVOURITE SAUCE:** €14
Frisch gekochter Spaghetti oder Penne mit Ihrem Lieblingssoße serviert
- ⑮ Fresh tomato & basil sauce | frischem Tomaten-Basilikum-Soße | ①②⑩⑭
Pesto | ②⑦⑩⑭
Bolognese | Hackfleischsoße ①②⑭
Carbonara ②④⑦⑭
- Optional: Gluten-free pasta | Glutenfreier Pasta vorhanden
- MEDITERRANEAN TAGLIATELLE** €16
Al dente tagliatelle with buffalo Mozzarella, cherry tomatoes and black olives. Drizzled with pesto sauce
Al dente Tagliatelle mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und schwarze Oliven. Beträufelt mit Pestosoße
②④⑦⑩⑭

PIZZA

- PIZZA MARGARITA** €15
Pizza with tomato, melted mozzarella cheese and basil pesto
Pizza mit Tomaten, geschmolzenem Mozzarella und Basilikum-Pesto
②⑦⑩⑭
Available gluten-free | Glutenfrei vorhanden
- PIZZA BIANCA** €16
Pizza with spicy tomato sauce topped with Mozzarella, Prosciutto and rucola leaves
Pizza mit würziger Tomatensoße mit Mozzarella, Prosciutto und Rucola Blätter
②⑦⑮⑭
- PIZZA SPECIAL** €17
With fresh tomato sauce, pepperoni, ham, mushrooms, green peppers, olives, spices, and plenty of cheese
Pizza mit frischer Tomatensoße, Pepperoni, Schinken, Champignons, grüner Paprika, Kräuter und Käse
②⑦⑨⑮⑭

FISH

- FRIED CALAMARI** €17
Golden fried calamari served with tartare sauce, herbed fried Cyprus potatoes and green salad
Golden gebratene Calamari, serviert mit Remouladensauce, gebratene Zypriotische Kräuterkartoffeln und Blattsalat
②④⑧⑨⑭
- GRILLED CALAMARI** €25
Grilled calamari with olive oil and lemon sauce. Served with herbed potatoes and green salad
Gegrillter Calamari mit Olivenöl-Zitronensauce. Serviert mit gebratene Zypriotische Kräuterkartoffeln und Blattsalat
②⑨⑭
- GRILLED FRESH SEA BREAM** €19
Served with herbed fried potatoes, stir fried vegetables, tarama and parsley-olive oil
Gegrillte frische Dorade serviert mit Bratkartoffeln mit Kräutern, gebratenem Gemüse, Fishroggen-Dip und Petersilien-Olivenöl
②⑤⑭
- GRILLED KING PRAWNS** €22
Served with aubergine salad, fried potatoes, roasted vegetables and olive oil
Gegrillte Riesengarnelen mit Auberginensalat, Kartoffeln, geröstete Gemüse und Olivenöl serviert
③⑦⑩⑭

FROM THE GRILL

- GREEK GYROS** €12
Pork or chicken gyros with Greek pita bread flavoured with virgin olive oil and oregano. Served with salad, tzatziki sauce and Cyprus fried potatoes
Gyros mit Schweinefleisch oder Hähnchen in ein griechisches Pitabrot mit Jungferföl und Oregano beträufelt. Mit Salat, Tsatsiki und zypriotische Kartoffeln serviert
②⑦⑨⑮⑭
- GRILLED SOUVLAKI** €14
Pork or chicken kebab with Greek pita bread flavoured with virgin olive oil and oregano. Served with salad, yoghurt sauce and Cyprus fried potatoes.
Zwei Spieße mit Schweinefleisch oder Hähnchen in ein griechisches Pitabrot mit Jungferföl und Oregano beträufelt. Mit Salat, Tsatsiki und zypriotische Kartoffeln serviert
②⑦⑭
- CHICKEN TANDOORI** €15
Grilled chicken thighs marinated with tandoori and yoghurt. Served with mango chutney, yoghurt-mint dip, fried potatoes, and roasted vegetables
Gegrillte Hähnchenschenkel mariniert mit Tandoori und Joghurt. Serviert mit Mango-Chutney, Joghurt-Minz-Dip, Bratkartoffeln und geröstetem Gemüse
②⑦⑨⑭
- PORK JUMBO CUTLET** €17
Marinated pork jumbo cutlet on the grill with BBQ sauce, served with wedge fried potatoes and green salad
Mariniertes Jumbo-Schweinekotelett auf dem Grill mit BBQ-Soße, serviert mit gebratene Kartoffelspalten und Blattsalat
⑦⑩⑭
- BEEF TAGLIATA** €30
Prime Black Angus beef Tagliata (250 gr) on the grill with sea salt. Served with roasted vegetables and baked baby potatoes flavoured with chimichurri
Tagliata vom Black-Angus-Rind (250 Gr.) auf dem Grill mit Meersalz. Serviert mit geröstetem Gemüse und ofengebackene Frühlingkartoffeln mit Chimichurri und Zitrone
①⑭

DESSERTS

- ORANGE PIE** €8
with vanilla cream and accompanied by mastic gelato
Orangenpie mit Vanillecreme und Masticha Eiscrème
②④⑦⑩⑭
- CHOCOLATE CAKE** €8
Schokoladenkuchen
②④⑦⑮⑭
- HOT APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM** €8
Heißer Apfelkuchen mit Vanille-Eiscrème
②④⑦⑩⑭
- ⑮ **SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER** €7
Obstteller mit Früchte der Saison
- ICE CREAM OF YOUR CHOICE, per scoop** €2.50
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon
Eiscrème Ihrer Wahl, pro Kugel Schokolade, Erdbeere, Vanille, Zitrone
⑦⑮⑭

Half- and full-board allowance €18 per person (€9 per child up to 12 years). Beverages not included.
Halb- und Vollpensionspesen €18 pro Person (€9 pro Kind bis 12 Jahre). Getränke sind nicht inbegriffen.

Prices include all legal taxes
Preise verstehen sich zuzüglich die gesetzlichen Steuern.