



PLUS MENU



Prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable charges.
If you have any concerns regarding food allergies and intolerances,
please ask a member of our staff for further assistance

Οι τιμές είναι σε (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους.
Εάν έχετε οποιαδήποτε απορία σχετικά με διατροφικές αλλεργίες,
παρακαλούμε όπως ρωτήσετε ένα μέλος της ομάδας μας

[C] celery | σέλινο [G] gluten | γλουτένη [CR] crustaceans | οστρακοειδή [E] eggs | αυγά
[F] fish | ψάρι [L] lupin | λούπινο [M] milk | γάλα [MO] molluscs | μαλάκια
[MU] mustard | μουστάρδα [N] tree nuts | ξηροί καρποί με κέλυφος
[P] peanuts | αραχίδες (φυστίκια) [SE] sesame | σουσάμι [S] soybeans | σόγια
[SU] sulphur dioxide | διοξείδιο του θείου

CELERY

This includes celery stalks, leaves, seeds and the root.

Celery is usually found in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

GLUTEN

Wheat, rye, barley and oats are often found in foods containing flour, some baking powder, batter, breadcrumbs, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and some fried food.

CRUSTACEANS

Crabs, lobster, prawns and scampi are crustaceans.

Shrimp paste is an allergen in this category that is commonly used in Thai and Southeast Asian cooking.

EGGS

Eggs are found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries. Some food products are glazed with eggs during or before cooking.

FISH

You may find fish sauces in pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.

LUPIN

Lupin is a flower, but it is also sometimes found in flour and sometimes used in bread, pastries and pasta.

MILK

Milk is found in dairy products such as butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. Some foods are also glazed with milk during or before cooking. Milk is also commonly found in powdered soups and sauces.

MOLLUSCS

Molluscs include mussels, land snails, squid and whelks, and can also be found in oyster sauce which is commonly used in fish stews.

MUSTARD

This includes Mustard in the form of powder, liquid and seeds.

This ingredient is used in breads, curry, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.

NUTS

Nuts (excluding Peanuts) refers to nuts that are grown on trees; unlike peanuts, which are grown underground. This includes cashew nuts, almonds and hazelnuts.

PEANUTS

Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces, groundnut oil and peanut flour.

SESAME

Sesame seeds are found commonly in bread, usually sprinkled on buns such as hamburger buns, bread sticks, and are also used to make hummus, sesame oil and tahini.

SOYA

Soya is found in bean curd, edamame beans, miso pastes, textured soya protein, soya flour or tofu, and is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

SULPHUR DIOXIDE

This is an ingredient often used in dried fruits and in some meat products, soft drinks, vegetables, wine and beer. Asthmatics have a higher risk of developing an allergy to sulphites.

HOT AND COLD STARTERS

SELECTION OF DIPS ^[G/E/F/M/SE/SU] 15.00

Choice of 3 dips
With warm Cyprus pitta bread.
Tahini, hummus, tarama, tzatziki, babaganoush.

Individual dip 6.00

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΑΛΟΙΦΕΣ

Επιλέξτε 3 αλοιφές
Με ζεστή κυπριακή πιτα.
Ταχίνι, χούμους, ταραμά, τζατζίκι, μπαμπαγκάνους.
Ατομική αλοιφή 6.00

GRILLED OCTOPUS ^[MO/SU] 24.00

Fava split peas, caramelized shallots, red pepper coulis, crispy capers.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

Φάβα, καραμελωμένα εσαλότ, κουλί κόκκινης πιπεριάς, τραγανή κάπαρη.

HOMEMADE STUFFED VINE LEAVES AND ZUCCHINI FLOWERS ^[M/VG] 16.50

Stuffed with rice, served with yoghurt-mint.

ΣΠΙΤΙΚΑ ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ

Γεμιστά με ρύζι, σερβιρισμένα με γιαούρτι με δυόσμο.

HALLOUMI ^[M/N] 16.00

Halloumi grilled, olive marmalade, cherry tomato confit, roasted almonds.

ΧΑΛΟΥΜΙ

Χαλούμι στη σχάρα, μαρμελάδα ελιάς, κονφί ντοματίνια, καβουρδισμένα αμύγδαλα.

SEA BASS CEVICHE ^[G/F/MO/SU] 19.00

Infused with masticha, citrus gel, pickled fenel radish salad, squid ink tuile.

ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΕΒΙΤΣΕ

Αρωματισμένο με μαστίχα, τζελ εσπεριδοειδών, σαλάτα φινόκιο με πίκλα ραπανάκι, τραγανό τουίλ με μελάνι σουπιάς.

BEEF CARPACCIO ^[M/S/SU] 19.00

Pickled shimenji mushrooms, beetroot teriyaki cream, rucola leaves, roasted crushed hazelnuts.

ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Πίκλα μανιτάρια σιμέντζι, κρέμα παντζάρι με τεργιάκι, φύλλα ρόκας, καβουρδισμένο σπαστό φουντούκι.

SALADS

PLUSSEA SALAD ^[CR/SE/S/N] 23.00

Mixed green leaves, togarashi shrimps, crispy pepperoni, cherry tomatoes, avocado, roasted almonds, mango yuzu dressing.

PLUSSEA ΣΑΛΑΤΑ

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, γαρίδες με tongarashi, τραγανό πεπερόνι, ντοματίνια, αβοκάντο, καβουρδισμένα αμύγδαλα, μάνγκο γιούζου ντρέσινγκ.

GREEK SALAD ^[G/M/SU] 16.00

Variety of tomatoes, cucumbers, bell peppers, onions, carob rusks, olives, capers, feta cheese and oregano.
Vegan option available

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ποικιλία από ντομάτες, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, παξιμάδια χαρουπιού, ελιές, κάπαρη, τυρί φέτα και ρίγανη.
Διατίθεται επιλογή για vegan

CAESAR SALAD ^[G/E/F/M/MU/SU] 17.00

Iceberg lettuce, crispy bacon, parmesan flakes, croutons, caesar dressing.

With your choice of:

Grilled chicken breast 4.00

Grilled prawns 7.00

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ

Μαρούλι άισπεργκ, τραγανό μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν, σάλτσα καίσαρα.

Επιλέξτε ανάμεσα σε:

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας 4.00

Γαρίδες σχάρας 7.00

SUPER FOOD SALAD ^[G/MU/N/SU] 19.00

Quinoa tabbouleh, tomatoes, cucumbers, avocado, hazelnuts, dried cranberries, falafel, citrus ginger dressing.

SUPER FOOD ΣΑΛΑΤΑ

Ταμπουλέ με κινόα, ντομάτα, αγγούρι, αβοκάντο, φουντούκια, αποξηραμένα κράνμπερις, φαλάφελ, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών με τζίντζερ.

SPICY SALMON ^[E/F/MU/S/SU/SE] 18.00

POKE BOWL

Freshly cut raw salmon, wild rice, salmon roe, edamame, avocado, mango, nori seaweed, furikake, spicy mayonnaise, yuzu dressing.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

POKE BOWL

Φρεσκοκομμένος ωμός σολομός, άγριο ρύζι, αυγά σολομού, φασόλι edamame, αβοκάντο, σουσάμι, μάνγκο, φύκια νόρι, furikake, πικάντικη μαγιονέζα, γιούζου ντρέσινγκ.

ORGANIC TOFU ^[S/SU] 16.00

POKE BOWL

Wild rice, mushrooms, beetroot, seaweed salad, corn, edamame, kale and rice puffs, yuzu dressing.

ΟΡΓΑΝΙΚΟ ΤΟΦΥ

POKE BOWL

Άγριο ρύζι, μανιτάρια, παντζάρι, σαλάτα φύκια, καλαμπόκι, φασόλι edamame, κέιλ και τραγανό ρύζι, γιούζου ντρέσινγκ.

LIGHT MEALS

All light meals are served with hand cut chips
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρεσκοκομμένες
τηγανιτές πατάτες

CLUB SANDWICH (G/E/M/MU/SU) 16.50
Chicken, crispy bacon, edam cheese,
tomatoes, lettuce, mayonnaise, egg.

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ
Κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, τυρί ένταμ,
ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα, αυγό.

PLUSSEA BEEF BURGER (G/E/M/MU/SU) 19.00
Caramelized onions, cheddar cheese,
tomatoes, lettuce, gherkins, fried egg,
truffle mayonnaise.

PLUSSEA ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ
Καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί τσένταρ,
ντομάτα, μαρούλι, αγγούρι τουρσί,
τηγανητό αυγό, μαγιονέζα τρούφας.

CHICKEN BURGER (E/M/G/MU) 17.50
Crispy chicken thigh, lettuce, tomatoes,
jalapeños, red onion, honey mustard,
coleslaw, served in a freshly baked
brioche bun.

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Τραγανό μπούτι κοτόπουλου, μαρούλι, ντομάτα,
χαλαπένιος, κόκκινο κρεμμύδι, λαχανοσαλάτα,
μουστάρδα μελιού, σερβιρισμένο σε
φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός.

CALAMARI (G/E/MO) 19.50
Deep fried, spicy mayonnaise
with turmeric.

ΚΑΛΑΜΑΡΙ
Τηγανιτό, πικάντικη μαγιονέζα με
κουρκουμά.

CHICKEN TORTILLA WRAP (G/M/SU) 16.50
Chinese cabbage, mushrooms,
yoghurt with beetroot and herbs.

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Κινέζικο λάχανο, μανιτάρια, γιαούρτι
με παντζάρι και μυρωδικά.

PASTA & RISOTTO

SEAFOOD 29.00
RISOTTO (CR/F/M/MO/SU)
Carnaroli rice, mussels, prawns,
calamari, zucchini, lobster bisque
with ouzo and saffron.

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
Ρύζι καρναρόλι, μύδια, γαρίδες,
καλαμάρι, κολοκυθάκι, μπισκ
αστακού με ούζο και σαφράν.

MUSHROOM RISOTTO (M / SU) 23.00
Carnaroli rice, variety of mushrooms,
truffle oil, crispy parmesan.
Vegan Option Available

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
Ρύζι καρναρόλι, ποικιλία μανιταριών,
λάδι τρούφας, τραγανή παρμεζάνα.

TAGLIATELLE (G/M/SU) 26.00
Sliced beef, variety of mushrooms,
cherry tomatoes, herbs, creamy sauce.

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ
Βοδινό σε φέτες, ποικιλία μανιταριών,
ντοματίνια τσέρι, μυρωδικά,
κρεμώδη σάλτσα.

ITALIAN CARBONARA (G/E/M) 22.00
Spaghetti, guanciale, pecorino
egg cream sauce.

ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ
Σπαγγέτι, γκουαντσιάλε, κρεμώδη
σάλτσα με πεκορίνο και αυγό.

PIZZA

MARGHERITA (G/M) 14.00
Tomato sauce, mozzarella cheese.

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα.

PLUSSEA (G/M) 18.00
Tomato sauce, mozzarella cheese,
bacon, peppers, sweet corn,
tomatoes, mushrooms.

PLUSSEA
Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα,
μπέικον, πιπεριές, καλαμπόκι,
ντομάτες, μανιτάρια.

MAIN COURSES

PORK CHOP 800GR ^(M) 26.00
Rosemary baby potatoes, side salad.
With a choice of sauces: ^(C/M/MU)
Pepper, creamy mushroom, commandaria

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 800ΓΡ
Πατάτες με δενδρολίβανο, σαλάτα.
Επιλογή από σάλτσες:
Πιπεριού, κρέμα μανιτάρι, κουμανταρία

RIB EYE 300GR ^(M) 45.00
Potato truffle purée, grilled vegetables.
With a choice of sauce: ^(C/M/MU)
Pepper, creamy mushroom, commandaria

RIB EYE 300ΓΡ
Πουρές πατάτας με τρούφα, λαχανικά σχάρας.
Επιλογή από σάλτσες:
Πιπεριού, κρέμα μανιτάρι, κουμανταρία

GRILLED LAMB RACK ^(M) 36.50
Carrot purée, grilled vegetables.

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΑΡΕ
Πουρές καρότο, λαχανικά σχάρας.

CHICKEN "SOUVLA" FOR 2 ^(M/G/MU) 42.00
Cyprus pitta, crushed potatoes, side salad, olive lemon dressing.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΣΟΥΒΛΑ" ΓΙΑ 2
Κυπριακή πίτα, σπαστές πατάτες, σαλάτα, λαδολέμονο.

BABY CHICKEN ^(M) 26.00
With honey yoghurt sauce, grilled vegetables and crushed potatoes.

ΜΙΚΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Με μέλη και γιασούρτι, λαχανικά στην σχάρα και σπαστές πατάτες.

SEABASS FILLET ALA PLANZA ^(M/F/G) 30.00
Celeriac purée infused with tonka bean, steamed vegetables, crispy leek.

ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ALA PLANZA
Πουρές σελινόριζας αρωματισμένος με φασόλι τόνγκα, λαχανικά ατμού, τραγανό πράσο.

SALMON FILLET ^(G/F/M/MU/SU) 30.00
Miso glaze, fregola pasta with diced vegetables, bok choy.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ
Γλάσο με μίσο, φρέγκολα πάστα λαχανικά, μπोक τσόι.

SIDE DISHES

HANDCUT CHIPS 5.00
ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

GRILLED VEGETABLES 5.00
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

RICE 5.00
ΡΥΖΙ

SIDE SALAD 5.00
ΣΑΛΑΤΑ

POTATO PURÉE ^(M) 5.00
ΠΑΤΑΤΑ ΠΟΥΡΕ

STEAMED VEGETABLES ^(M) 5.00
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ

DESSERTS

PORTOKALOPITTA ^(G/E/M/N/P) 9.00
Moist orange cake in syrup, served with mastic ice cream.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ
Σιροπιαστό κεικ πορτοκαλιού, σερβίρεται με παγωτό μαστίχα.

GALAKTOBOUREKO ^(G/E/M/N/P) 10.00
Traditional cream dessert, syrup, crispy phyllo pastry, served with vanilla ice cream.

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ
Παραδοσιακό γλυκό με κρέμα, σιρόπι, τραγανό φύλλο κρούστας, σερβίρεται με παγωτό βανίλια.

LEMON TART ^(G/E/M/N/P) 9.00
Lemon cream, meringue, forest fruit sauce.

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ
Κρέμα λεμόνι, μαρέγκα, σάλτσα απο φρούτα του δάσους.

FRUIT PLATTER 16.00
ΠΙΑΤΟ ΦΡΟΥΤΩΝ

