

MENU

M CASA
ESPILEA

BRUNCH

Freshly baked baguette with scrambled eggs, avocado with garden herbs and smoked salmon € 9.50
Φρεσκοψημένη μπαγκέτα με scrambled eggs, αβοκάντο με μυρωδικά του κήπου μας και καπνιστό σολομό

Bruschetta with fried eggs, cypriot sausage, cherry tomatoes and fried halloumi € 8.50
Μπρουσκετα με αυγά μάτια κυπριακό λουκάνικο, ντοματίνια και ψημένο χαλούμι

Sweet Greek bread with eggs, nuts, honey with cinnamon (serve with yoghurt and fruit salad) € 8.50
Τσουρέκι αυγοφετες με ξηρούς καρπούς, μέλι και κανέλα (συνοδεύεται με γιαούρτι φρουτοσαλάτα)

Homemade Mespilea pie (ask us) € 7.50
Σπιτική πίτα Mespilea (ρωτήστε μας)

Pancakes with tahini, honey and fresh fruits € 8.90
(or maple syrup or pralina)
Ελληνικές τηγανίτες με σπιτικό ταχίνι με μέλι και φρούτα εποχής (ή με σιρόπι σφενδάμου ή με σοκολάτα φουντουκιού)

DESSERTS

Homemade orange pie with cinnamon semifreddo € 7.90
Σπιτική πορτοκαλόπιτα με σεμιφρέντο κανέλα

Lemon panna cotta with coconut meringue € 8.90
Πανακότα λεμόνι με μαρέγκα καρύδας

White chocolate mousse with mango and crispy praline base € 9.40
Μους λευκής σοκολάτας με μάνγκο και τραγανή βάση πραλίνας

ASK ABOUT OUR CHEF'S INSPIRATIONS OF THE DAY

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΜΠΝΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

SALADS

Greek salad: cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, feta cheese, orange vinaigrette € 12.50
Χωριάτικη σαλάτα: ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα με βινεγκρετ πορτοκάλι

Mespilea salad: mixed green salad with seasonal fruit, croutons, halloumi and basil oil € 14.50
Μεσιπλέα: ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φρούτα εποχής, κρουτον, χαλούμι και λάδι βασιλικού

Cold Cut Salad: Pastrami, lountza, graviera cheese, lettuce, toasted hazelnuts, homemade strawberry marmalade sauce, arugula and parmesan flakes € 16.00
Σαλάτα Αλλαντικών: Παστράμι, λουντζα, γραβιέρα, καβουρδισμένα φουντούκια, σως φράουλας, ρόκα και flakes παρμεζάνας

STARTERS

Octopus on fresh seasonal salad, lemon marmalade and homemade mustard pickles with carob € 10.90
Χταπόδι σιγομαγειρεμένο με δροσερή σαλάτα εποχής, μαρμελάδα λεμόνι και η δίκη μας πικλα σπόρων μουστάρδας με χαρουπόμελο

Sea bass ceviche with avocado mousse, herbs, bonito, citrus juice zest and homemade onion pickles € 11.90
Ceviche λαβράκι: με μους αβοκάντο, μυρωδικά, bonito, χυμός και ξύσμα εσπεριδοειδών και σπιτική πικλα κρεμμυδιού

Feta in pastry with dried fruit and honey € 8.90
Φετα σε φύλλο με αποξηραμένα φρούτα και μέλι

Homemade zucchini and feta croquette with fresh herbs from our garden € 9.60
Σπιτικοί κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και ολοφρεσκα μυρωδικά του κήπου μας

MAIN

Youvetsi: Orzo with ossobuco (cross-cut veal shanks) and traditional anari € 16.90
Γιουβέτσι: Κριθαρότο με οσομπούκο και κυπριακή αναρή

Lamb shank with purée eggplant and hasselback potato € 20.90
Αρνί κότσι με πουρέ μελιτζάνας και πατατα hasselback

Trahanotto: Cypriot trachanas with wild porcini mushrooms € 14.50
Τραχανότο: Κυπριακος τραχανας με μανιταρια πορσινι

Pork simmered in orange juice and dried fruits (apricots, figs, plums) € 15.90
Χοιρινό σιγομαγειρεμένο σε χυμό πορτοκαλιού και αποξηραμένα φρούτα, (βερίκοκα, σύκα, δαμάσκηνα)

Sea bass with taro (kolokasi) puree infused with caramel butter and coriander € 15.90
Λαβράκι με πουρέ κολοκάσι αρωματισμένο με καραμέλα βουτύρου, κόλιανδρο και λαχανικά

Shrimp Tagliatelle with prawns in a pumpkin cream base and lime zest € 19.50
Ταλιατέλες με Γαρίδες σε βάση κρέμα κολοκύθας και ξύσμα λάιμ

Chicken breast marinated in carob syrup served with homemade fava beans € 14.90
Στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο σε χαρουπόμελο με πουρέ φάβας και λαχανικά