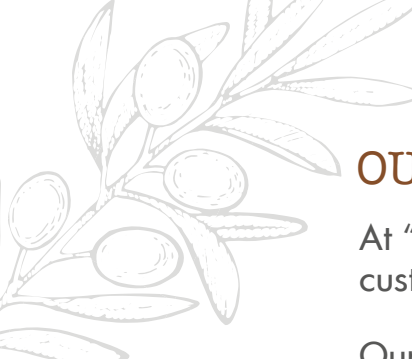




OUR PHILOSOPHY

At "Stou Kir-Yianni Restaurant" we provide the ultimate customer service.

Our aim is to always create a warm, lively atmosphere in a friendly environment.

We offer a menu that has been carefully chosen, inspired by the Mediterranean cuisine.

Alongside live music, will let your mind wander and uplift your spirits. Enjoy contemporary nights with Greek music and songs while every Friday and Saturday nights and on public holidays' lunch you can unwind with Greek soft folk sounds accompanied by a piano, bouzouki and guitar.

AVAILABLE ACCOMODATION



Guest Houses

Lime Suite, Green Suite, Orange Suite, Yiannis Suite, Fireplace Suite, Palace Grand Suite, Louisa Up House, White House Family style, Stone Villa, Camara Down House, Kamara Up House, Pantelis Family House

One, two and four - bedroom villas, which can accomodate more than one couple.

Please inquire within for more details, or visit our website at:
www.stoukiryianni.com





FRIDAY - SATURDAY NIGHTS, PUBLIC HOLIDAYS & SUNDAY MENU

Κυρ Γιάννης Μεζές | Kir Yiannis Meze



€27.00 α/α | p/p - Χοιρινό Κότσι | Pork Crackling

€30.00 α/α | p/p - Αρνί | Lamb



Σούπες (Παρ - Σαβ Βράδυ μόνο)

Πατατόσουπα με καπνιστή
γραβιέρα (ΜΚ) ή

Σούπα λαχανικών ή

Παραδοσιακός τραχανάς (ΜΚ)
(προσφέρουμε μία από τις
παραπάνω επιλογές αναλόγως
εποχής)



Κρύα Ορεκτικά

Χωριάτικη σαλάτα (ανάμεικτα
χόρτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές,
φέτα) (ΜΚ) ή Πράσινη Σαλάτα
(χωρίς φέτα)

Φρέσκο Σπιτικό Ψωμί (G)

Τυροκαυτερή (φέτα με πιπεριές
καυτερές) (ΜΚ - H) ή

Τζατζίκι (γιαούρτι, αγγούρι,
σκόρδο) (ΜΚ)

Πουρέ λαχανικών με άνηθο

Αλοιφή κόκκινης πιπεριάς με
ρεβίδι και κύμινο

Σαλάτα με κόκκινο κραμπί και
ξινόμηλο ή Ντοματοσαλάτα με
φρέσκα αναρή και πέστο

(τα ντιπ και τα κρύα ορεκτικά
αλλάζουν αναλόγως της εποχής)



Ζεστά Πιάτα

Χαλλούμι με σουσάμι και μέλι
(ΜΚ - SS) ή Τυρί σαγανάκι με σως
φρούτων του δάσους (ΜΚ)

Χωριάτικο λουκάνικο
(1 κομμάτι) (SP)

Λαχανικά εποχής με αυγό (E)

Soups (Fri. - Sat. night only)

Potato soup with smoked
gruyere (MK) or

Vegetable soup or

Traditional trahana (MK)

(only one of the above is available
per day)

Cold Appetizers

Village salad (mixed greens,
cucumber, tomato, olives) (MK)
or Green Salad (without feta)

Fresh Homemade Bread (G)

Tyrokafteri (feta with hot peppers)
(MK - H) or

Tzatziki (yogurt, cucumber, garlic)
(MK)

Mashed veggies with dill

Red pepper dip with chickpeas
and cumin

Salad with red turnip and sour
apple or Tomato salad with fresh
anari (Anari traditional Cyprus
Cheese) and pesto

(dips and cold appetizers change
according to season)

Warm Dishes

Halloumi with sesame and honey
(MK - SS) or Deep fried cheese with
forest fruit sauce (MK)

Village sausage

(1 piece) (SP)

Seasonal vegetables with eggs (E)

MK = Milk | G = Gluten | E = Egg | H = Spicy | CY = Celery | SS = Sesame Seeds
SP = Sulphites | F = Fish | C = Crustaceans | S = Soybeans | N = Nuts

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ
Prices include service charge and VAT





Στο φούρνο / γάστρα

Σουφλέ με σως τριών τυριών ή Κριθαρόττο (με φυτική κρέμα και μαύρη τρούφα) (MK)

Αρνί σε γάστρα με λαχανικά (CY) ή Βοδινό με λαχανικά στην γάστρα ή Γουρουνομάγουλα σε κόκκινο γλυκό κρασί με πουρέ λαχανικών

Oven-Baked Dishes

Souffle in three cheese sauce or Orzotto (with vegetable cream and black truffle) (MK)
(Cyprus pasta in truffle oil and dried porcini mushroom)

Lamb in ceramic dish with vegetables (CY) or Beef in ceramic dish with vegetables or Pork cheek's in red sweet wine with vegetable puree



Πιατέλα Κρεατικών

Σουβλάκι κοτόπουλο (1 ξυλάκι) (CY) ή Κοτόπουλο σχάρας γεμιστό με ανανά

Χοιρινό κότσι με σως κουμανταρίας (S-SP)

Φρέσκες Πατάτες (τηγανητές ή φούρνου)

Κουπέπια με ρύζι & λαχανικά ή Ανδοί γεμιστοί με μοτσαρέλλα (εποχιακοί)

Κοκκινιστό Κολοκάσι με λαχανικά και χοιρινό λαιμό

Τυροκροκέτες (τυρί, αυγά, μαϊντανό, αλεύρι) ή άλλοι Κεφτέδες εποχής

Meat Platter

Chicken kebab (1 stick) (CY) or Grilled Chicken Stuffed with Pineapple

Pork crackling served with commandaria sauce (S-SP)

Fresh Potatoes (fried or baked)

Stuffed vine leaves with rice & veggies or Stuffed squash blossoms with mozzarella (seasonal)

Braised Taro Root with veggies and pork neck

Cheese croquettes (cheese, eggs, parsley, flour) or other meatballs of the season



Επιδόρπιο

Φρούτα Εποχής
Γλυκό Ημέρας

Dessert

Seasonal Fruit
Dessert of the day

Όλες οι αλοιφές, ψωμί, σάλτσες είναι φρέσκα σπιτικά

Το ελαιόλαδο, ελιές, κρεατικά, λαχανικά και πατάτες είναι φρέσκα από ντόπιους παραγωγούς

All dips, breads, sauces are fresh homemade

Olive oil, olives, meat, vegetables and potatoes are fresh from local producers

MK = Milk | G = Gluten | E = Egg | H= Spicy | CY = Celery | SS = Sesame Seeds
SP = Sulphites | F = Fish | C = Crustaceans | S = Soybeans | N = Nuts

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ
Prices include service charge and VAT



DRINKS MENU

☼ Καφές - Τσάι | Coffee - Tea

Νέσκαφε Nescafe	2.50
Κλασικός ντεκαφεϊνέ Classic decaf	3.00
Καφές φίλτρου Filter coffee	2.50
Φραπέ Iced Coffee Frappe	3.50
Κυπριακός καφές Cyprus coffee	1.50
Εσπρέσο Espresso	2.50
Επιλογή από τσάι βοτάνων Selection of herbal mountain teas - flavoured	3.00

☼ Αναψυκτικά | Soft Drinks

Χυμοί Juice 25cl	2.00
Αναψυκτικά Soft drinks 25cl	2.50
Νερό Still water 1L	2.50
Αεριούχο νερό Sparkling water 33cl	2.50
Αεριούχο νερό Sparkling water 75cl	5.50

☼ Κοκτεϊλ | Long Drinks

Gin Fizz	5.00
Brandy Sour	3.50
Gin&Tonic	4.00
Vodka& Soft	4.00

☼ Απεριτίφ 5cl | Aperitifs 5cl

Ούζο Ouzo	3.50
Μαστίχα Masticha	3.00

☼ Οινοπνευματώδη Ποτά 5cl | Spirits 5cl

Bacardi	4.00
Vodka	4.00
Gin	4.00

☼ Ουίσκι 5cl | Whiskies 5cl

Scotch Whisky	4.50
Premium Brands	6.00
Single Malt	7.50

☼ Μπράντυ & Κονιάκ 5cl | Brandy & Cognac 5cl

Cyprus V.O 43	3.50
French Cognac	6.50

☼ Λικέρ 5cl | Liqueurs 5cl

Baileys	4.00
Filfar	4.00
Masticha	3.00
Tia Maria	4.00

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ
Prices include service charge and VAT



AGROKTIMA
Stou Kir Yianni

MEDIUM SWEET
RED WINE

AGROKTIMA
Stou Kir Yianni

MEDIUM SWEET
WHITE WINE

AGROKTIMA
Stou Kir Yianni

RED DRY WINE

AGROKTIMA
Stou Kir Yianni

MEDIUM SWEET
RED WINE

AGROKTIMA
Stou Kir Yianni

WHITE DRY WINE

DRINKS MENU



Κρασιά | Wines

Κόκκινα | Red

Χαρα 50cl	18.00
Ey-Oinos 75cl	23.00
Maratheftiko 2015 75cl	25.00
Cabernet 2015 75cl	23.00
Cabernet 2016 75cl	25.00
Shiraz 2014 75cl	25.00
Shiraz 2016 75cl	28.00
Ωκεανισ 75cl	20.00
Καράφα Carafe 1 Lt.	13.00
Καράφα Carafe 1/2 Lt.	8.50

Λευκά | White

Χαρα 50cl	16.00
Ey-Oinos 75cl	20.00
Homodeus 75cl	21.00
Ωκεανισ 75cl	18.00
Καράφα Carafe 1 Lt.	13.00
Καράφα Carafe 1/2 Lt.	8.50

Ροζέ | Roze

Ey-Oinos 75cl	20.00
Homodeus 75cl	21.00
Ωκεανισ 75cl	18.00
Grenash Noir 75cl	22.00



Ατομικό Μπουκαλάκι Κρασί Aviation Wines - Small Bottles

Red Dry 18.7cl	5.00
White Dry 18.7cl	5.00
Rose Dry 18.7cl	5.00
Red Semi Sweet 18.7cl	5.00
White Semi Sweet 18.7cl	5.00
Rose Semi Sweet 18.7cl	5.00



Κρασί Λικέρ | Liqueur Wine

Stavriana 50cl	28.00
----------------	-------



Μπίρες | Beers

Keo Small 33cl	3.00
Carlsberg Small 33cl	3.00
Fix 33cl	3.50





DRINKS MENU



Ποτά Ανα Μπουκάλι | Drinks Per Bottle



Ουίσκι | Whisky

Regular Whisky 20cl	20.00
Regular Whisky 35cl	40.00
Regular Whisky 70cl	60.00
Premium Brands 20cl	25.00
Premium Brands 35cl	50.00
Premium Brands 70cl	85.00
Single Malt 20cl	30.00
Single Malt 35cl	60.00
Single Malt 70cl	95.00



Βότκα | Vodka

Vodka 20cl	20.00
Vodka 35cl	35.00
Vodka 70cl	50.00
Premium Vodka - Firestarter 70cl	75.00
Premium Gin - Tower Bridge 70cl	75.00



Μπράντυ | Brandy

Bottle of V.O 43 1 Lt.	30.00
-----------------------------	-------



Ζιβανία - Τσίπουρο | Zivania - Tsipouro

Ζιβανία Βαρελίσια Zivania "Kyr Giannis 20cl	12.00
Zivania Loel 20cl	15.00
Tsipouro 20cl	14.00
Ouzo 20cl	13.00
Ouzo 1 Lt.	50.00