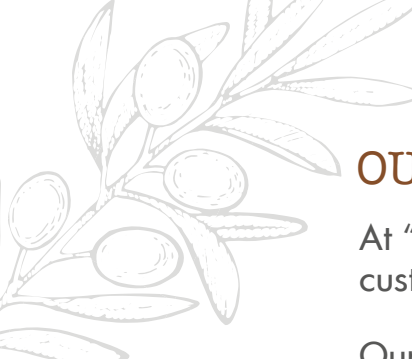




OUR PHILOSOPHY

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







MEZEΣ ΓΙΑ ΒΙΓΚΑΝ | VEGAN MEZE

Διατίθεται και σε άτομα με
δυσανεξία στα γαλακτοκομικά.

Also available to people with
dairy intolerance.



€25.00 ανά άτομο | per person

Σούπα λαχανικών
(Παρ - Σαβ βράδυ μόνο)

Vegetable soup
(Fri - Sat night only)

Χωριάτικη σαλάτα (ανάμεικτα
χόρτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές,
χωρίς φέτα)

Village salad (mixed greens,
cucumber, tomato, olives, without
feta)

Φρέσκο Σπιτικό Ψωμί (G)

Fresh Homemade Bread (G)

Αλοιφή κόκκινης πιπεριάς με
ρεβίδι και κύμινο

Red pepper dip with chickpeas
and cumin

Αλοιφή ταχίνι (πάστα σουσαμιού
με ελαιόλαδο και λεμόνι)

Tahini dip (sesame paste with
olive oil and lemon)

Αλοιφή αρακά με φυτική κρέμα

Peas dip with vegetable cream

Βίκαν τυρί σαγανάκι

Vegan saganaki cheese

Βραστά λαχανικά

Boiled veggies

Ρύζι με λαχανικά

Rice with vegetables

Κριθαρότο με φυτική κρέμα και
μαύρη τρούφα

Barley with vegetable cream and
black truffle

Φρέσκες Πατάτες (τηγανητές ή
φούρνου)

Fresh Potatoes (fried or baked)

Κους κους (λαχανικά, φρέσκο
κρεμμύδι)

Cous cous (vegetables, fresh
onion)

Κουπέπια με ρύζι ή κοκκινιστό
Κολοκάση με λαχανικά
(εποχιακά)

Stuffed vine leaves with rice or
braised Taro Roots with veggies
(seasonal)

Ανδοί γεμιστοί με ρύζι (G)
(εποχιακό)

Squash Blossoms stuffed with rice
(G) (seasonal)

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

(dips and cold appetizers change
according to season)

Ακολουθεί φρούτο εποχής και
γλυκό του κουταλιού.

Followed by seasonal fruit and
dessert.

Για Χορτοφάγους, Βίγκαν και
δυσανεξία στα Γαλακτοκομικά
προϊόντα, καλέστε και κάντε την
παραγγελία σας 24 ώρες πριν από
την άφιξή σας.

For Vegetarian, Vegan & Dairy
intolerance please call and place your
order 24h prior to your arrival.

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



ΜΕΖΕΣ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ VEGETARIAN MEZE



€23.00 ανά άτομο | per person

Σούπα λαχανικών
(Παρ - Σαβ βράδυ μόνο)

Vegetable soup
(Fri - Sat night only)

Χωριάτικη σαλάτα (ανάμεικτα
χόρτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές)
(ΜΚ)

Village salad (mixed greens,
cucumber, tomato, olives) (ΜΚ)

Σαλάτα με λαχανικά εποχής
Φρέσκο Σπιτικό Ψωμί (G)

Salad with seasonal vegetables
Fresh Homemade Bread (G)

Τυροκαυτερή (φέτα με πιπεριές
καυτερές) (ΜΚ - Η)

Tyrokafteri (feta with hot peppers)
(ΜΚ - H)

Τζατζίκι (γιαούρτι, αγγούρι,
σκόρδο) (ΜΚ)

Tzatziki (yogurt, cucumber, garlic)
(ΜΚ)

Πουρέ λαχανικών με άνηθο
Χαλούμι με σουσάμι και μέλι
Χόρτα με αυγά

Mashed veggies with dill
Halloumi with sesame and honey
Greens with eggs

Λαχανικά σχάρας ή φούρνου
Ρύζι με λαχανικά

Grilled or baked vegetables
Rice with vegetables

Μουσακά χορτοφαγικό
Φρέσκες Πατάτες (τηγανητές ή
φούρνου)

Vegetarian moussaka
Fresh Potatoes (fried or baked)

Κριδαρότο με φυτική κρέμα και
μαύρη τρούφα

Barley with vegetable cream and
black truffle

Τυροκροκέτες (τυρί, αυγά,
μαϊντανό, αλεύρι)

Cheese Croquettes (cheese, eggs,
parsley, flour)

Κουπέπια ή Ανθοί γεμιστοί
με τυρί ή κοκκινιστό Κολοκάσι
(αναλόγως εποχής)

Stuffed vine leaves or Squash
Blossoms with cheese or braised
Taro Root (seasonal)

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

(dips and cold appetizers change
according to season)

Ακολουθεί φρούτο εποχής και
γλυκό του κουταλιού

Followed by seasonal fruit and
dessert

Για χορτοφαγικούς μεζέδες,
καλέστε και κάντε την παραγγελία
σας 24 ώρες πριν την άφιξη σας

For Vegetarian and Vegan meze
please call and place your order
24h prior to your arrival

ΜΚ = 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