



THALASSA
FINE SEAFOOD





THALASSA

FINE SEAFOOD

Some of the dishes, pastries and ice cream served in our restaurant may contain ingredients which may cause allergies (*nuts, nut product, gluten, etc*).

Our Maitre and Chef de Cuisine on duty are at your disposal, should you require any clarification as to the products used for the preparation of our a la Carte menu.

Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και παγωτά, μπορεί να περιέχουν συστατικά που να προκαλούν αλλεργική αντίδραση.
(π.χ. ξηροί καρποί, γλουτένη, κ.τ.λ.)

Για οποιαδήποτε διευκρίνιση όσον αφορά τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή των εδεσμάτων που περιέχονται στο κατάλογο, ο επικεφαλής Σεφ ή ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεσή σας.



SUSHI ROLL AND NIGIRI

	8 pcs
California Fresh crab meat, cucumber, avocado, mayonnaise Φρέσκο καβούρι, αγγουράκι, αβοκάντο, μαγιονέζα	16.00
Smoked Salmon Fresh smoked salmon, avocado, cream cheese, truffle caviar, eel and cucumber Φρέσκος καπνιστός σολομός, αβοκάντο, κρεμώδες τυρί, χαβιάρι τρούφας, χέλι και αγγουράκι	16.00
Rainbow Fresh crab meat, cucumber, fresh salmon, fresh tuna and seabass Φρέσκο καβούρι, αγγουράκι, φρέσκος σολομός, φρέσκος τόνος και λαβράκι	16.00
Salmon Tataki Fresh salmon, crab, avocado Φρέσκος σολομός, καβούρι, αβοκάντο	16.00
Tempura Prawn tempura, avocado, cucumber with crispy bread crumbs Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγουράκι και τραγανή καπύρα	16.00
Smoked eel Prawn tempura, avocado, eel Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, χέλι	16.00
Dynamic prawns with tuna Steam prawns with mayonnaise, fresh tuna, avocado, tobiko red Γαρίδες ατμού με μαγιονέζα, φρέσκος τόνος, αβοκάντο, κόκκινο τοπικό	16.00
Nigiri Salmon, tuna, seabass, prawns Σολομός, τόνος, λαβράκι, γαρίδες	16.00



SALADS

- Greek salad / Ελληνική σαλάτα** 13.00
Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil
Ντοματίνια, αγγούρακι, κόκκινο κρεμμύδι, κίτρινη, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο
- Creta salad / Κρητική σαλάτα** 13.00
Cherry tomatoes, barley rusk, capers, black olives, virgin olive oil and Xinomizithra cheese
Ντοματίνια, κριθαρένιο παξιμάδι, κάπαρη, μαύρες ελιές, παρθένο ελαιόλαδο και ξινομυζήθρα
- Green garden leaves salad / Πράσινη σαλάτα** 16.00
Avocado, seaweed, mushrooms, mustard cream sauce and Italian vinaigrette
Αβοκάντο, φύκια,μανιτάρια, κρεμώδης σάλτσα μουστάρδας και Ιταλική βινεγκρέτ
-

DIPS

- Smoked eggplant salad / Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα** 6.00
Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers
Καπνιστή μελιτζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές
- Tyrokafteri / Τυροκαφτερή** 6.00
Feta cheese with “Florinis” peppers and chillies
Τυρί φέτα με πιπεριές “Φλωρίνης” και τσίλι
- White taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα** 6.00
Fish roe salad with salmon caviar
Σαλάτα από αυγά ψαριού με χαβιάρι σολομού
- Beetroot mousse / Μους παντζάρι** 6.00
Beetroot mousse with yoghurt
Μους απο παντζάρι με γιαούρτι
-

SOUPS

- Kakavia / Κακαβιά** 10.00
Fish soup with vegetables and garlic crostini
Ψαρόσουπα με λαχανικά και κρουτόνια με σκόρδο
- Lobster bisque soup / Κρεμώδης σούπα αστακού** 13.00



C R E A T I V E S T A R T E R S

- Tuna tartar (100 gr) / Τόνος ταρτάρ (100gr)** 17.00
Sweet chilli, lime juice, lime zest, olive oil, chives served with crispy kataifi, spicy oil flavoured with fennel and celery
Γλυκό τσίλι, χυμός και ξύσμα λάιμ, ελαιόλαδο, σχοινόπρασο, σερβιρισμένος με τραγανό κανταΐφι, λάδι με καυτερά μπαχαρικά μαζί με μάραθο και σέλινο
- Seabass Carpaccio (80 gr) / Λαβράκι Καρπάτσιο (80gr)** 17.00
Olive oil, lime and smoked herring caviar dressing topped with wakame seaweed
Ελαιόλαδο, λάιμ και καπνιστό χαβιάρι ρέγγας μαζί με φύκια wakame
- Octopus carpaccio / Καρπάτσιο από χταπόδι** 17.00
Served with “Koranioti” cheese
Σερβιρισμένο με “Κοπανιστή” τυρί
- Pan-fried tuna loin / Σοταρισμένος τόνος** 18.00
With hummus sauce, Sicilian tapenade and crispy tempura
Με σάλτσα από χούμους, πάστα ελιάς με κάπαρη και τραγανή τεμπούρα
- Prawns wasabi / Γαρίδες με σάλτσα γουασάμπι** 22.00
Breaded deep-fried prawns served with wasabi mayo
Τηγανιτές παναρισμένες γαρίδες, σερβιρισμένες με μαγιονέζα γουασάμπι
- Pan-fried scallops / Σοταρισμένα χτένια** 16.00
Served with green peas purée, caviar butter sauce, citrus zest and black squid ink foam
Σερβιρισμένα με πουρέ από μπιζέλια, σάλτσα βουτύρου με χαβιάρι, και αφρό από μελάνι καλαμαριού
- Langoustines on leeks confit / Καραβίδες με πράσα κονφίτ** 24.00
Topped with lobster and Hollandaise sauce
Σε σάλτσα αστακού και Hollandaise
- Prawn saganaki / Γαρίδες σαγανάκι** 23.00
Lobster and tomato sauce, feta cheese wrapped in buttered kataifi
Με σάλτσα από αστακό και ντομάτα, φέτα τυλιγμένη σε κανταΐφι



SHELLFISH

FRUITS de MER

Choose or make your own Seafood Platter

Fruits de mer Platter / Πιατέλα θαλασσινών *for two* 60.00
Platter with selected shellfish served on a bed of crushed ice
(2 tiger prawns, 4 oysters, 250 gr mussels, 4 cockles, 6 clams)
Πιατέλα με επιλεγμένα οστρακοειδή σερβιρισμένα πάνω σε
θρυμματισμένο πάγο
(2 γαρίδες, 4 στρείδια, 250gr μύδια, 4 κυδώνια, 6 αχιβάδες)

Fruits de mer "Thalassa" / Πιατέλα θαλασσινών *for four* 130.00
A tower of selected shellfish served on a bed of crushed ice
(4 tiger prawns, 8 oysters, 500 gr mussels, 8 cockles, 8 clams,
100 gr Alaskan King crab)
Πιατέλα με επιλεγμένα οστρακοειδή σερβιρισμένα πάνω
σε θρυμματισμένο πάγο
(4 γαρίδες, 8 στρείδια, 500gr μύδια, 8 κυδώνια, 8 αχιβάδες,
100gr βασιλικό κάβουρα Αλάσκας)

MAKE-YOUR-OWN

Fruits de Mer Seafood Platter

	<i>per kg / ανά κιλό</i>
Red lobster / Κόκκινος Αστακός	95.00
Blue lobster / Μπλέ Αστακός	110.00
Alaska king crab leg / Πόδι βασιλικού αστακού Αλάσκας	120.00
Mussels / Μύδια	35.00
Clams / Αχιβάδες	35.00
Cockles / Κυδώνια	35.00
King prawns / Βασιλικές Γαρίδες	90.00

Served on crushed ice with a choice of / Σερβίρονται πάνω σε σπαστό πάγο μαζί με
Shallot vinegar • Tartar sauce • Chilli mayonnaise • Vierge sauce

CAVIAR

Sturia Aquitaine (30 gr)	95.00
Oscietra (30 gr)	110.00

Served with: Blinis, egg white, shallot, capers, parsley and sour cream

OYSTERS

Finest quality, hand -selected fresh oysters
Εξαιρετικής ποιότητας, επιλεγμένα φρέσκα στρείδια

	<i>Per piece/Ανά κομμάτι</i>	<i>6pcs /6 κομμάτια</i>
Tsarskaya	5.00	28.00
Fine de Claire	4.00	22.00
Gillardeau	6.50	36.00

Served on crushed ice with / Σερβίρονται πάνω σε σπαστό πάγο με
Lemon / Λεμόνι, Shallot Vinegar / Ξύδι με κρεμμύδι



MAIN COURSE

SEAFOOD SPECIALITIES

- Grilled octopus (250gr) / Χταπόδι σχάρας (250γρ)** 28.00
Served with smoked aubergine tartar, drizzled with garlic-herbed oil
Σερβρισμένο με ταρτάρ καπνιστής μελιτζάνας, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο
- Crispy fried calamari / Καλαμάρι στο τηγάνι** 21.00
Served with or without lime, lemon and herbs
Σερβρισμένο με ή χωρίς λάιμ, λεμόνι και μπαχαρικά.
- Astakomakaronada (1/2 lobster) / Αστακομακαρονάδα (1/2 αστακός)** 45.00
Fresh linguini with fresh lobster, served with tomato-lobster bisque, roasted cherry tomatoes and basil OR cream sauce
Φρέσκα λιγκουίνι με φρέσκο αστακό, σερβρισμένα με μπισκ ντομάτας και αστακού, ψητά ντοματίνια και βασιλικό ή με φρέσκα κρέμα
- Garidomakaronada / Γαριδομακαρονάδα** 28.00
Homemade spaghetti with prawns, tomato-lobster bisque and cream sauce
Σπιτικό σπαγέτι με γαρίδες, μπισκ ντομάτας και αστακού και κρεμώδες σάλτσα
- Forest Mushroom Risotto with grilled ink-fish / Ριζότο με άγρια μανιτάρια και σουπιά στα κάρβουνα** 25.00
- Fresh Dover sole meuniere / Φρέσκο ψάρι γλώσσα από το Ντόβερ** 65.00
Pan-fried Dover sole served with butter, lemon and parsley sauce OR with lemon caper sauce
Σοταρισμένη γλώσσα σερβρισμένη με σάλτσα βουτύρου, λεμονιού και μαϊντανού Ή σάλτσα από λεμόνι και κάπαρη
- Grilled fresh fish fillet of the day / Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας** 32.00
With celeriac purée, roasted Mediterranean ratatouille, garden herbs pesto, sun-dried tomato pesto and seawater foam
Με πουρέ από σέλινο, Μεσογειακό ρατατούι, πέστο από αρωματικά, λιαστές ντομάτες και αφρό από θαλασσινό νερό



FRESH FISH

&

SEAFOOD

from our counter display

Prices are according to daily market rates

*Please ask your Head Waiter
for any further assistance*

*If you suffer from any kind of allergies or intolerance
please inform your Head Waiter on the severity of the condition.*

*Our Maître and Chef De Cuisine on duty are at your disposal
should you require any clarification as to the products used for the
preparation of the food items available at our counter display.*

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Από τον πάγκο μας

Οι τιμές βασίζονται στις ημερήσιες τιμές αγοράς

*Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες
από τον σερβιτόρο σας*

*Μπορείτε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας
για οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σας.*

*Για οποιαδήποτε διευκρίνιση όσον αφορά τα προϊόντα
που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή των εδεσμάτων
που υπάρχουν στον πάγκο, ο επικεφαλής Σεφ
και ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεση σας.*

A CHOICE OF ACCOMPANIMENTS

Hand-cut fried potatoes

Baked new potatoes with Mediterranean herbs and olive oil

Seasonal vegetables

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ

Φρέσκο-κομμένες τηγανητές πατάτες

Φρέσκες πατάτες φούρνου με Μεσογειακά βότανα και ελαιόλαδο

Εποχιακά λαχανικά



TASTING MENU

I

Greek Salad / Ελληνική σαλάτα

Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil
Ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, κίτρινη, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο

Smoked eggplant salad / Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Tyrokafteri / Τυροκαφετή

White taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα

Beetroot mousse / Μους παντζάρι

Oven-baked feta / Ψητή φέτα

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam
Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Grilled octopus / Χταπόδι σχάρας

Served with smoked aubergine tartar, drizzled with garlic-herbed oil
Σερβιρισμένο με ταρτάρ καπνιστής μελιτζάνας, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο

Crispy fried calamari / Τηγανητό καλαμάρι

Fried red mullet / Τηγανητό μπαρμπούνι

Grilled fresh fish of the day /

Φρέσκο ψάρι ημέρας

With baked new potatoes and boiled vegetables
Με ψητές πατάτες και βραστά λαχανικά

Fresh seasonal fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

Cyprus fruit preserves “Spoon Sweets” /

Κυπριακά γλυκά του κουταλιού

€49.00

per person including all applicable Taxes / ανά άτομο, περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

(Minimum order two persons) / (Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



TASTING MENU

II

Greek Salad / Ελληνική σαλάτα

Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil
Ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, κίτρινη, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο

Smoked eggplant salad / Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Tyrokafteri / Τυροκαφετή

White taramas / Άσπρη ταρामοσαλάτα

Beetroot mousse / Μους παντζάρι

Fruits de mer platter / Πιατέλα θαλασσινών

Platter with selected shellfish served on a bed of crushed ice
(2 tiger prawns, 4 oysters, 250 gr mussels, 4 cockles, 6 clams)
Πιατέλα με επιλεγμένα οστρακοειδή σερβιρισμένα πάνω σε θρυμματισμένο πάγο
(2 γαρίδες, 4 στρείδια, 250gr μύδια, 4 κινδώνια, 6 αχιβάδες)

Oven-baked feta / Ψητή φέτα

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam
Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Grilled octopus / Χταπόδι σχάρας

Served with smoked aubergine tartar, drizzled with garlic-herbed oil
Σερβιρισμένο με ταρτάρ καπνιστής μελιτζάνας, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο

Crispy fried calamari / Τηγανητό καλαμάρι

Fried red mullet / Τηγανητό μπαρμπούνι

Grilled fresh fish of the day /

Φρέσκο ψάρι ημέρας

With baked new potatoes and boiled vegetables
Με ψητές πατάτες και βραστά λαχανικά

Fresh seasonal fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

Jivara chocolate tart / Τάρτα σοκολάτας

Arabica coffee crème brûlée, salted caramel gelato
Με κρεμ μπρουλέ από καφέ arabica, παγωτό καραμέλας

€59.00

per person including all applicable Taxes / ανά άτομο, περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

(Minimum order two persons) / (Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



DELICIOUS DESSERTS

- Red Velvet cheesecake** 11.00
red fruit coulis, vanilla sable, yoghurt gelato
με κούλι από κόκκινα φρούτα, βανίλια, παγωτό γιαούρτι
- Kataifi / Κανταΐφι** 11.00
with rice pudding, machallepi and Chios gum gelato
με ρυζόγαλο, μαχαλεπί και παγωτό μαστίχας Χίου
- Orange confit / Confit Πορτοκαλιού** 11.00
with vanilla crème brûlée, citrus sauce, pergamont gelato,
almond cinnamon tuille
με κρεμ μπρουλέ βανίλιας, σώς εσπεριδοειδών,
παγωτό περγαμόντο, μπισκοτάκι αμυγδάλου και κανέλας
- Jivara chocolate tart / Τάρτα σοκολάτας** 11.00
Arabica coffee crème brûlée, salted caramel gelato
Με κρεμ μπρουλέ από καφέ arabica, παγωτό καραμέλας
- Fresh seasonal fruit** 11.00
Φρέσκα φρούτα εποχής
- Cyprus fruit preserves “Spoon Sweets”** 11.00
Κυπριακά Γλυκά του Κουταλιού
- Cheese platter / Πιατέλα τυριών** 16.00
A selection of fine Mediterranean cheeses
Ποικιλία επιλεγμένων Μεσογειακών τυριών



www.amathuslimassol.com



MUSKITA HOTELS
OPERATORS AND OWNERS OF LUXURY HOTELS



WWW.AMATHUSLIMASSOL.COM