

# GRAZIE

DRY & RAW

SINCE 2002



THE UNIQUE EXPERIENCE  
OF PREMIUM DINING

LIVE SEAFOOD  
AQUARIUM



. DRY AGED .



FRESH FISH  
DISPLAY



GREEN EGG



PREMIUM  
WINE SELECTION



## LESS IS MORE

Following today's trend of minimalism, our menu is based on the idea that simplicity and clarity lead to quality.

Ακολουθώντας τη σημερινή τάση του μινιμαλισμού, το μενού μας βασίζεται στην ιδέα ότι η απλότητα και η διαύγεια οδηγούν στην ποιότητα.



## BEVANDE

### COCKTAILS

**AVALANCHES** €12  
Premium Vodka, Disaronno Amaretto  
and fresh home made almond nectar

**PORN STAR MARTINI** €12  
Premium Vodka, vanilla syrup, passion fruit,  
Prosecco on the side

**LIMON ICE** €12  
Premium Gin, fresh limoncello,  
lemon sorbet, fresh lime

**DOPPIO AMORE** €12  
Mastiha Spirit Liqueur, fresh lime  
and fresh berry syrup

**MOJITO** €12  
Classic / Mango / Strawberry / Pomegranate

**GIN CALMA** €12  
Premium Gin, sugar syrup, fresh mint,  
fresh lime juice and fresh cucumber

**DEMOCRAT** €14  
Bourbon, fresh lime juice,  
apricot and honey syrup

### BEERS

*Bottle - 33cl*

**Peroni** €6  
**Peroni, Non Alcoholic** €6  
**IPA Beer** €9  
**Gluten Free Beer** €6

### GIN

**Tanqueray No Ten** €10  
**Gin Mare** €10  
**Silent Pool** €10  
**The Bitter Truth Pink** €10  
**Hendricks** €10  
**Thomas Dakin** €10  
**Monkey 4712** €12

### VODKA

**Ciroc Snap Frost** €12  
**Grey Goose** €10  
**Belvederer** €10  
**Beluga** €10  
**Beluga Gold Line** €24

### RUM

**Ron Zacapa 23** Gran Reserva Solera Guatemala €16  
**Plantation** 20th Anniversary Extra Old Barbados €16  
**Diplomatico** Single Vintage Sherry Cask 2002-2004-2005 Venezuela €16  
**Diplomatico** Ambassador Selection Venezuela €32

### SINGLE MALT

**Macallan, 12 Years** €16  
**Macallan, 15 Years** €32  
**Macallan, 18 Years** €65  
**Macallan, 21 Years** €180  
**Balvenie, 12 Years** €16  
**Balvenie, 14 Years, Caribbean Cask** €22  
**Balvenie, 16 Years** €26  
**Balvenie, 17 Years, Double Wood** €32  
**Balvenie, 21 Years, Port Wood** €65  
**BenRiach, 21 Years, Speyside Port Cask** €65

FOR ADDITIONAL COCKTAILS & SPIRITS ASK A MEMBER OF STAFF



## VINO E CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

	200ml	750ml
<b>Paul Roger</b> , Brut		€120
<b>Paul Roger</b> , Brut Vintage		€240
<b>Billecart-Salmon</b> , Brut Reserve		€120
<b>Billecart-Salmon</b> , Brut Rosé		€210
<b>Bollinger</b> , Special Cuvee Brut		€170
<b>Laurent Perrier Cuvee Rosé</b> , Brut		€210
<b>Cristal</b> , Louis Roederer, Brut		€690
<b>Cristal</b> , Brut Rosé, Louis Roederer		€1600
<b>Dom Perignon</b> , Brut, Mo't et Chandon		€690
<b>Dom Perignon</b> , Brut Rosé, Mo't et Chandon		€1600
<b>Dom Perignon</b> , Brut Rosé 1996, Mo't et Chandon		€2500
<b>Baby Champagne</b>	€36	

### WHITE

	200ml	750ml
<b>CYPRUS</b>		
<b>Exelixis</b> , Tsiakkas		€45
<b>GREECE</b>		
<b>Malagousia</b> , Gerovassiliou, Epanomi		€38
<b>Assyrtiko</b> , Sigalas, Santorini		€75
<b>FRANCE</b>		
<b>Sancerre</b> , Domaine Sautereau		€65
<b>Chablis</b>		€65
<b>Pouilly Fume</b> , Domain Bouchot, Loire, France		€65
<b>Pouilly Fuisse</b> , Joseph Drouhin, Burgundy		€75
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> , Vaillons, Joseph Drouhin, Domain De Vaudon		€95
<b>Mersault</b> , Joseph Drouhin, Burgundy		€180
<b>Chablis Grand Cru</b> , Vaudesir, Joseph Drouhin, Domain De Vaudon		€240
<b>Pouigny Montrachet</b> , Premier Cru, Joseph Drouhin, Burgundy		€280
<b>Batard Montrachet</b> , Grand Cru, Burgundy		€1200
<b>ITALY</b>		
<b>Prosecco</b>	€16	
<b>Prosecco</b> , Rive di Rua Brut		€45
<b>Gavi</b> , Cortese, Pio Cesare, Piedmont		€65
<b>AUSTRIA</b>		
<b>Riesling</b> , Ried Heiligenstein, Schloss Gobelsburg, Kamptal		€75
<b>NEW ZEALAND</b>		
<b>Cloudy Bay</b> , Sauvignon Blanc, Marlborough		€95

### ROSE

	750ml
<b>GREECE</b>	
<b>Idylle D'achinos</b> , La Tour Melas, Fthiotida	€45
<b>FRANCE</b>	
<b>Rose et Or</b> , Chateau Minuty, Cote De Provence	€75

### RED

	750ml
<b>CYPRUS</b>	
<b>Artion</b> , Vlassides	€65
<b>GREECE</b>	
<b>Avaton</b> , Gerovassiliou, Epanomi	€65
<b>FRANCE</b>	
<b>Chateau De Braude</b> , Cru Bourgeois, Haut Medoc, Bordeaux	€65
<b>Cote De Beaune Villages</b> , Joseph Drouhin, Burgundy	€75
<b>Chateauneuf Du Pape</b> , Les Cedres, Paul Jaboulet Aine, Rhone	€95
<b>Chateau Mongravey</b> , Cru Bourgeois, Margaux, Bordeaux	€130
<b>Gevrey Chambertin</b> , Joseph Drouhin, Burgundy	€160
<b>Pommard</b> , Premier Cru, Chanson, Burgundy	€210
<b>Chateau Talbot</b> , Grand Cru, Saint Julien, Bordeaux	€270
<b>Chateau Canon</b> , 1 <sup>er</sup> Grand Cru, Saint Emilion, Bordeaux	€490
<b>Chambertin</b> , Grand Cru, Chanson, Burgundy	€740
<b>Corton, Grand Cru</b> , Joseph Drouhin, Burgundy	€890
<b>Chateau Margaux</b> , 1 <sup>er</sup> Grand Cru, Margaux, Bordeaux	€3400
<b>Chateau Lafite Rothschild</b> , 1er Grand Cru, Pauillac, Bordeaux	€3500
<b>Chateau Latour</b> , 1 <sup>er</sup> Grand Cru, Pauillac, Bordeaux	€3800
<b>Chateau Mouton Rothschild</b> , 1 <sup>er</sup> Grand Cru, Pauillac, Bordeaux	€4200
<b>Petrus</b> , Pomerol, Bordeaux	€8500
<b>ITALY</b>	
<b>Amarone Le Origin</b> , Bolla, Veneto	€120
<b>Brunello Di Montalcino</b> , DOCG Tenute Silvio Nardi, Tuscany	€150
<b>Tignanello</b> , Antinori, Tuscany	€380
<b>Brunello Di Montalcino</b> , Luce Della Vita, Frescobaldi, Tuscany	€480
<b>Barolo Riserva</b> , Bricco Voghera, Azelia, Piedmont	€480
<b>Ornelaia</b> , Frescobaldi, Bolgheri, Tuscany	€650
<b>Sassicaia</b> , Tenuta San Guido, Bolgheri, Tuscany	€650
<b>Petrucci</b> , Podere Forte, Orcia	€780
<b>Solaia</b> , Antinori, Tuscany	€1200
<b>Amarone Giuseppe Quintarelli</b> , Veneto	€1200
<b>Masseto Frescobaldi</b> , Bolgheri, Tuscany	€2100
<b>SPAIN</b>	
<b>Muga</b> , Selection Especial Reserva, Rioja	€85
<b>Valbuena 5</b> , Vega Sicilia, Ribera Del Douero	€450
<b>Unico 10</b> , Vega Sicilia, Ribera Del Douero	€1200
<b>ARGENTINA</b>	
<b>Altos</b> , Malbec, Reserve	€85
<b>USA</b>	
<b>Opus One</b> , Napa Valley, California	€1800
<b>AUSTRALIA</b>	
<b>The Mcrae Wood</b> , Shiraz, Jim Barry, Clare Valley	€180

### WINES BY THE GLASS

	150ml
<b>WHITE</b>	
<b>Sancerre</b> , Domaine Sautereau - <i>France</i>	€16
<b>Chablis</b> , <i>France</i>	€16
<b>ROSE</b>	
<b>Idylle D'achinos</b> , La Tour Melas, Fthiotida - <i>Greece</i>	€16
<b>Rose et Or</b> , Chateau Minuty, Cote De Provence - <i>France</i>	€18
<b>RED</b>	
<b>Chateau De Braude</b> , Cru Bourgeois, Haut Medoc, Bordeaux - <i>France</i>	€16
<b>Cote De Beaune Villages</b> , Joseph Drouhin, Burgundy - <i>France</i>	€18
<b>Amarone Della Valpolicella</b> , Le Origin, Bolla, Veneto - <i>Italy</i>	€30

FOR ADDITIONAL WINE & CHAMPAGNE SELECTIONS ASK A MEMBER OF STAFF



## ANTIPASTI FREDI

### RAW

#### OYSTERS

Στρείδια / Устрицы

#### Gillardeau No.3

PRICE PER PIECE / ЦЕНА ЗА ШТУКУ €7

#### Gillardeau No.2

PRICE PER PIECE / ЦЕНА ЗА ШТУКУ €8

#### CEVICHE

White wild fish, mango, chillies, lime, coriander.

Φρέσκο ψάρι, μάγκο, τσίλι, λάιμ, κόλιανδρος.

Филе белой рыбы, манго, острый перец чили, кориандр

€24

#### SASHIMI

Slices of raw fish, wasabi, ginger, soy sauce, wagame.

Φέτες απο ωμό ψάρι με ουασάπι, τζίντζερ, σόγια σως, ουακάμε.

Сашими из свежей рыбы,

подается с васаби и соевым соусом.

€24

#### TUNA TARTARE

Hand-cut raw blue fin red tuna.

Γαλαζόπερος κόκκινος ωμός τόνος, κομμένος στο χέρι.

Свежий красный тунец нарубленный в ручную.

€24

#### BEEF CARPACCIO

Thin slices of raw Prime fillet steak marinated with olive oil,

sea salt and black pepper.

Served with parmesan, rocket leaves and sundried tomatoes.

Λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου Prime μαριναρισμένες με ελαιόλαδο,

άλας θαλάσσης και μαύρο πιπέρι.

Σερβίρεται με τυρί παρμεζάνα, ρόκα και λιαστές ντομάτες.

Тонкие кусочки филе говядины, замаринованного

в оливковом масле и специях.

Подается с пармезаном, рукколой и вялеными томатами.

€24

#### STEAK TARTARE

Hand-cut raw beef tenderloin.

Βοδινό ωμό φιλέτο τартάρ, κομμένο στο χέρι.

Мясной тартар из нарубленной

в ручную говяжьей вырезки.

€32

### SALADS

#### TRUFFLE BURRATA

Burrata, truffles, iceberg, rocket leaves, basil, cherry tomatoes.

Τυρί μπουράτα με τρούφα, ρόκα,

μαρούλι αϊσπεργκ, βασιλικό και ντοματίνια.

Сыр Буррата, трюфели, айсберг,

руккола, базилик, помидоры черри.

€16

#### TALEGGIO

Mixed greens, walnuts, caramelised pears,

pomegranate taleggio cheese with fresh orange juice,

honey and saffron, dressing.

Πράσινα σαλάτα, καρύδια, καραμελωμένα αχλάδια, ρόδι, τυρί,

ντρέσσιγκ με φρέσκο χυμό πορτοκαλιού, μέλι και σαφρόν.

Зелень, грецкие орехи, карамелизованная груша,

зерна граната, сыр таледжио, заправка с шафраном,

медом и апельсиновым соком.

€16

#### MOZZARELLA

Bufalla mozzarella, iceberg, rocket leaves, basil,

cherry tomatoes.

Τυρί μοτσαρέλλα μπουφάλλα, ρόκα, μαρούλι αϊσπεργκ,

βασιλικό και ντοματίνια.








Буйволиная моцарела, айсберг, руккола, помидоры черри.

€16

VEGETARIAN, VEGAN & GLUTEN FREE OPTIONS AVAILABLE



## ANTIPASTI CALDI

<b>SEAFOOD SOUP</b>  Homemade seafood soup. Σούπα με θαλασσινά. Свежий суп из морепродуктов.	€32	<b>BLACK TORTELLI</b>  Stuffed with prawns, onions and mascarpone cheese, butter, saffron sauce. Μαύρα торτέλια γεμιστά με γαρίδες, κρεμμύδι, τυρί μαρσκαρόνε, σάλτσα βουτύρου, σαφρόν. Домашние черные тортелли с начинкой из свежих креветок, лука и сыра москарпоне, подается со сливочно-шафранным соусом.	€16
<b>OYSTERS GRATINATE</b>  Cooked in the oven with chilli, mushrooms, garlic, topped with parmesan cheese. Στρείδια στο φούρνο με τσίλι, μανιτάρια, σκόρδο και τυρί παρμεζάνα. Устрицы под корочкой из сыра пармезан, запечённые с острым перцем чили грибами,чесноком.	€16	<b>FOIE GRAS</b> Συκωτάκι χήνας. Гусиная печень.	€16
<b>SCALLOPS</b>  Cooked with mango, Mastiha spirit liqueur, Sambuca and cream. Χτένια μαγειρεμένα με μάνγκο, μαστίχα λικέρ, ζαμπούκα και κρέμα γάλακτος. Морские гребешки со свежим манго, приготовленные в сливочном соусе с добавлением Мاستихи и Самбуки.	€16	<b>TORTELLI CON SPINACHI</b> Stuffed with scamorza, garlic and mushrooms. Served with onion and creamy sauce. Πράσινα торτέλια σπανάκι, γεμιστά με καπνιστό τυρί, σκόρδο, μανιτάρια. Σερβίρονται με σάλτσα από κρέμα και κρεμμύδια. Шпинатные тортелли с начинкой из грибов, чеснока и копченого сыра скаморза. Подается в сливочном соусе с луком.	€16
<b>CALAMARI</b>  Grilled, chillies, olive oil. Καλαμάρι σχάρας, τσίλι και ελαιόλαδο. Кальмар приготовленный на гриле, острым перцем чили оливковым маслом и лимонным соусом.	€16	<b>TUNA TATAKI</b>  Slightly grilled, blue fin red tuna, citrus soya sauce. Γαλαζόπτερος κόκκινος τόνος, ελαφρώς ψημένος εξωτερικά στη σχάρα, με εσπεριδοειδές σόγια σως. Красный тунец на гриле с соевым соусом.	€24
<b>BLACK MUSSELS</b>  Onion, garlic, white wine, cream, parsley. Μαύρα μύδια μαγειρεμένα με κρεμμύδια, σκόρδο, λευκό κρασί, κρέμα γάλακτος και μαϊντανό. Свежие черные мидии со свежими сливками, белым вином, чесноком, луком, петрушкой.	€16	<b>TRUFFLE RISOTTO</b> Italian rice, black truffles, mushrooms. Ιταλικό ρύζι, φρέσκια μαύρη τρούφα, μανιτάρια Итальянский рис с черным трюфелем и грибами.	€28

VEGETARIAN, VEGAN & GLUTEN FREE OPTIONS AVAILABLE



## DAL MARE

### SPAGHETTINI VONGOLE

Spaghettini, clams, olive oil, garlic, chillies, parsley.  
Σπαγγετίνι, αχιβάδες, ελαιόλαδο, σκόρδο, τσίλι, μαϊντανό.  
Паста спагетини со свежими маллюсками -вонголе,  
оливковым маслом, острым перцем чили,  
чесноком и петрушкой.

€32

### FRESH LOCAL WILD FISH

Φρέσκο Κυπριακό Ψάρι / Свежая местная рыба.  
Price according to weight. Please see our Display.  
Η τιμή είναι ανάλογη του βάρους.  
Цена зависит от размера веса.

### LINGUINE NERO

Black linguine, prawns, scallops, calamari,  
black mussels, garlic, cream.  
Μαύρα λιγκουίνι, γαρίδες, χτένια, καλαμάρι,  
μαύρα μύδια, σκόρδο, κρέμα.  
Черная паста лингвини с креветками, морским  
гребешком, кальмарами, черными мидиями,  
чесноком и сливками.

€32

### LOBSTER

Lobster from our marine aquarium. Price according to weight  
Αστακός, κατευθείαν από το ενυδρείο μας.  
Η τιμή είναι ανάλογη του βάρους  
Живые омары или лангусты из нашего морского аквариума.  
Цена зависит от размера веса.

### TUNA STEAK

Grilled blue fin red tuna, chilli, honey, capers.  
Γαλαζόπτερος κόκκινος τόνος  
στη σχάρα, τσίλι, μέλι, κάπαρι.  
Стейк из красного тунца на гриле с острым  
перцем чили, мёдом, каперсами.

€45

### PRAWNS

Kings prawns, rice, saffron.  
Βασιλικές γαρίδες, ρύζι, шафρόν.  
Свежие местные креветки с рисом и шафраном.

€45

### SEAFOOD BASKET

Seafood basket with prawns,  
black mussels, clams, octopus,  
calamari, scallops.  
Πιατέλα θαλασσινών με βασιλικές γαρίδες,  
μαύρα μύδια, χταπόδι, αχιβάδες, καλαμάρι, χτένια.  
Блюдо морепродуктов со свежими креветками,  
чёрными мидиями, моллюсками-вонголе, осьминогом,  
кальмаром и морскими гребешками.

€68

VEGETARIAN, VEGAN & GLUTEN FREE OPTIONS AVAILABLE



## PORTATE PRINCIPALI

### CORN FED PULLET

Μικρό κοτόπουλο (εκτροφής με καλαμπόκι).  
Целый цыпленок (кукурузный откорм).

€28

### DUCK (GAME)

Breast of Duck with plum sauce,  
caramelized red cabbage and mashed potatoes.  
Στήθος Γαλλικής πάπιας με σως από δαμάσκηνα,  
πουρέ πατάτας και καραμελωμένο κόκκινο κραμπί.  
Утиная грудка на гриле ,подаётся в сливовом соусе,  
красной капустой и картофельным пюре.

€36

### RACK OF LAMB

Rack of lamb, marinated in white wine and rosemary.  
Αρνίσιο καρέ μαριναρισμένο σε λευκό κρασί και δεντρολίβανο.  
Каре ягнёнка, маринованного в белом вине и розмарине.

€38

### USDA PRIME RIBEYE

€58

### USDA PRIME FILLET STEAK

€58

### JAPANESE A5 WAGYU KAGOSHIMA

Price according weight and market price  
Η τιμή είναι ανάλογη του βάρους και αγοράς  
Цена зависит от размера порции

## SIGNATURE DISH

### SURF & TURF LOBSTER & STEAK

Price according weight and market price  
Η τιμή είναι ανάλογη του βάρους και αγοράς  
Цена зависит от размера порции

ALL THE ABOVE ARE SERVED WITH VEGETABLES & POTATOES

VEGETARIAN, VEGAN & GLUTEN FREE OPTIONS AVAILABLE





## DOPO CENA

### DOLCI

#### TIRAMISU

€16

#### MAJARI CHOCOLATE FONDANT

€16

Majari Chocolate cake

with vanilla ice-cream and wild berries.

Κέικ μαύρης σοκολάτας Majari

με παγωτό βανίλιας και άγρια μούρα.

Пирог из темного шоколада Majari с

ванильным мороженым и лесными ягодами.

#### PASSIONE

€16

Ivoire vanilla mousse with passion fruit pure,

in chocolate shell. Topped with apricot jell.

Served with biscotti and lemon sorbet.

Λευκή σοκολάτα (Ivoire) με μούς από βανίλα,

φρούτο του πάθους, κέλυφος μαύρης σοκολάτας,

μπισκότο και λεμόνι σορμπέ.

Ivoire ванильный мусс ,пюре из маракуйи,

абрикосовым джемом в шоколадной форме

с печеньем и лимонным щербетом.

#### GRAZIE TART NEW

€16

Jivara ganache, lemon cream,

Dulcey mousse and hazelnut ice cream.

Τάρτα με κρέμα σοκολάτας (Jivara), κρέμα λεμονιού,

μούς από ξανθή σοκολάτα (Dulcey) και παγωτό φουντουκιού.

ганаш Дживара, лимонный крем,

Мусс Dulcey и мороженое

#### BLOOMING TOWER NEW

€16

Yogurt, mascarpone, strawberry, mint, white chocolate,

red pepper raspberry sorbet.

Γιαούρτι, μασκαρπόνε, φράουλα, μέντα, λευκή σοκολάτα,

σορμπέ από κόκκινη πιπεριά & βατόμουρο.

Йогурт, маскарпоне, клубника, мята, белый шоколад,

сорбет из красного перца и малины.

#### SELECTION OF PREMIUM CHEESE PLATTER

€16

Πιατέλα απο επιλεγμένα τυριά.

Ассорти из отборных сыров.

### KAFA FOREST COFFEE

Single Origin Ethiopia 100% Arabica. The real connoisseur's coffee.

Rare, Exceptional, Delicate, Rich, Intense and Lingering with aromatic notes from dates, cherries and honey.

Espresso

€6

Americano

€6

Cappuccino

€6

Cafe Latte

€6

Flat White

€6

### COGNACS

Delamain X.O Pale & Dry

€32

Courvoisier X.O

€32

Hennessy X.O

€32

Remy Martin X.O

€32

Deau XO Black

€32

Hine Antique X.O Premier Cru

€36

Armagnac Saint Vivant 1985

€36

Deau Louis Memory

€36

Remy Martin Centaure De Diamant

€220

### DESSERT WINE

#### FRANCE

Chateau Villefranche Sauternes, Semillon,  
Sauvignon Blanc, Muscadelle - 6cl

€18

Chateau Coutet 1998 Saauternes 1er Cru Classe,  
Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle - 75cl

€450

Chateau D'yquem Sauternes 1999 - 75cl

€1200

#### HUNGARY

Royal Tokaji 6 Puttonyios Aszu 2013 - 50cl

€180

Royal Tokaji Szt. Tamas Signle Vineyard 2013 - 50cl

€370

Royal Tokaji Aszu Essencia 1996 - 50cl

€1400