



# OLIVETO

stonegrill & fine dining

*The earth gives us food  
to nourish our bodies  
and we prepare it with love  
to feed our soul  
and we serve it with compassion  
to make us whole.*

*- Le Tresor de Pistoulet -*

# Salads & Appetizers - Σαλάτες και Ορεκτικά

	€
<i>Oliveto Mediterranean Salad</i> <i>Crispy Greens, tomato, cucumber, Fetacheese, red onion, coloured bell peppers, olives, caper and wholegrain rusk served with olive oil and balsamic vinegar.</i> <i>Η δική μας “Μεσογειακή” σαλάτα.</i> <i>Ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού, ντομάτα, φέτα, κόκκινο κρεμύδι, χρωματιστές πιπεριές, αγγούρακι, κουτρούβι, ελιές, παξιμάδια ολικής αλέσεως σερβιρισμένη με βαλσάμικο ξύδι και λάδι.</i>	6,90
<i>Wild Rocket salad with pomegranate, Chevre cheese, pine nuts and orange balsamic vinaigrette.</i> <i>Σαλάτα απο εκλέκτα φύλλα ρόκας, ρόδι, κατσικίσιο τυρί “Chevre” σερβιρισμένη με ντρέσσιγκ από βαλσάμικο ξύδι και πορτοκάλι.</i>	7,50
<i>Crispy Greens with ripped avocado, grilled prawns and parmesan slivers served with our light curry dressing.</i> <i>Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ώριμο αβοκάντο, γαρίδες στην σχάρα και νιφάδες ώριμης παρμεζάνας σερβιρισμένη με ντρέσσιγκ απο “Κάρυ.”</i>	10,50
<i>Ceasar's Salad... with Chicken...</i> <i>Crispy assorted lettuce with bacon bits, garlic croutons, parmesan slivers and our homemade Ceasar's Salad dressing.</i> <i>Η αυθεντική σαλάτα του Καίσαρα...</i> <i>Αν θέλετε προσθέτετε και κοτόπουλο.</i> <i>Ανάμεικτα τραγανά φύλλα μαρουλιού, μπεϊκον, σκορδάτα κρουτόνια, νιφάδες παρμεζάνας, και το δικο μας ντρέσσιγκ του “Καίσαρα.”</i>	6,50 7,50

	€
<i>Homemade Juicy Bruschetta in 3 ways...</i> <i>Σπιτική μπρουσκέτα σε τρεις εκδοχές...</i> <i>Επιλέξτε την μπρουσκέτα της αρεσκείας σας...</i>	3pcs
<i>The “Mediterranean” with ripped tomatoes basil, garlic and olive oil.</i> <i>Η “Μεσογειακή” με ώριμες ντομάτες, βασιλικό, σκόρδο και λάδι ελιάς.</i>	4,50
<i>The “Caprese” with mozzarella, ripped tomatoes, basil, olive oil and pesto.</i> <i>Η “Ιταλική” με μοτσαρέλα, βασιλικό, ώριμες ντομάτες, λάδι ελιάς και πέστο.</i>	5,50
<i>A la “Greca” with Feta Cheese, Oregano, Olives Kalamon and ripped tomatoes.</i> <i>Η “Ελληνική” με φέτα, Ελιές Καλαμών, ώριμες ντομάτες, και ρίγανη.</i>	5,00
	€
<i>Garlic Bread.</i> <i>Σκορδόψωμο.</i>	2,50
<i>Garlic Bread with cheese.</i> <i>Σκορδόψωμο με τυρί.</i>	3,00
<i>Soup of the day.</i> <i>Σούπα της ημέρας.</i>	4,90
<i>Marinated tomato &amp; Buffalo Mozzarella, crispy rocket leaves, served with pesto sauce.</i> <i>Βουβαλίσια μοτσαρέλα με μαριναρισμένες ώριμες ντομάτες, πάνω σε τραγανά φύλλα ρόκας σερβιρισμένη με “Γενοβέζικο” πέστο.</i>	7,00

Prices include all taxes and service charge  
Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας

## Appetizers - Ορεκτικά

	€		€
Mozzarella sticks with diced tomato, basil and olive oil. Μπαστουνάκια μοτζαρέλας με ντομάτα, βασιλικό και ελαιόλαδο.	5,00	“Foie Gras” of Duck with melba toast and black berry sauce. Συκώτι πάπιας σεβιρισμένο με σάλτσα απο βατόμουρα.	13,50
Trio of Baked mushrooms with different fillings, herbed cream cheese, blue cheese mousse, & Feta cheese with tomato & oregano. Τριλογία μανιταριών με τρεις διαφορετικές γεμίσεις, κρεμώδες τυρί με βότανα, μους απο τυρί ροκφορ και φέτα με ντομάτα & ρίγανη.	6,50	Deep fried breaded “Brie.” on crispy greens and forest fruit sauce. Ζεστό καπνηρομένο Γαλλικό τυρί “Brie” πάνω σε τραγανά φύλλα πράσινης σαλάτας και σάλτσα απο φρούτα του δάσους.	6,50
Crispy Deep Fried Chicken drumsticks marinated with “Cajun” spices and sweet paprika served with sweet chili sauce. Τραγανά τηγανιτά μπουτάκια απο κοτόπουλο μαριναρισμένα με μπαχαρικά “καζουν” και γλυκιά πάπρικα σεβιρισμένα με σάλτσα απο γλυκό τσίλι.	5,90	Pan seared King Scallops on a bed of baby spinach leaves, topped with creamy apple vinegar sauce. Χτένια στο τηγάνι πάνω σε σωταρισμένα φύλλα απο σπανάκι, με κρεμώδες σάλτσα απο μηλόξυδο.	12,50
Beef Carpaccio.. baby rocket leaves, mature parmesan slivers served with virgin olive oil and trio of peppercorns. Βοδινό “Καρπάτσιο”... φύλλα ρόκας, νιφάδες ώριμης παρμεζάνας, σεβιρισμένο με εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο και πολύχρωμους κόκκους πιπεριού.	9,50	Duo of premium smoked Norwegian salmon, prawns, served with rose-marie sauce, lime red onion and capers. Εξαιρετικής ποιότητας καπνιστός σολωμός και γαρίδες, μαζί με σάλτσα “μαρί-ροζ”, λαϊμ, κόκκινο κρεμύδι και κουτρούβι.	8,50
			5pcs
		Prawns choose the way... herbed garlic butter or light garlic cream sauce and Frascati wine. Γαρίδες διαλέξτε την εκδόχη... με αρωματισμένο σκορδοβούτυρο ή με κρεμώδες σάλτσα απο σκόρδο και κρασί.	10,50

Prices include all taxes and service charge  
Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας

## Pasta & Risotto - Ζυμαρικά & Ριζότο

	€			€	
	as a starter	as a main		as a starter	as a main
Choose your Pasta... Spaghetti, Tagliatelle or Penne with your favorite sauce Bolognese, Carbonara, Pomodoro or Arrabiata. Διαλέξτε τα ζυμαρικά σας μακαρόνια, ταλιατέλες ή πένες με την αγαπημένη σας σάλτσα “μπολονέζ”, “καρμπονάρα”, πικάντικη “Αραμπιατα” ή την κλασική ντομάτας και βασιλικού.	6,50	11,50	Risotto of the day. Ριζότο της ημέρας.	7,50	13,50
“Cajun” Penne with chicken strips, mushrooms, basil and tomato sauce. Πέννες σερβιρισμένες με λωρίδες απο κοτόπουλο φιλέτο,μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό αρωματισμένες με μπαχαρικά “καζουν.”.		12,90	Beef and Mozzarella Cannelloni with light béchamel and tomato sauce, topped with parmesan cheese. Κανελόνια σε κρεμώδες σάλτσα μπεσαμέλ” και ντομάτας γεμισμένα με βοδινό κιμά και μοτσαρέλα.		12,50
Homemade Ravioli with spinach and “Ricotta” cheese on a creamy tomato sauce. Σπιτικές ραβιόλες με γέμιση απο σπανάκι και τυρί “ρικότα” σε κρεμώδες σάλτσα ντομάτας.		11,90	Tiger prawns tagliatelle in tomato sauce scented with parsley and flamed with “ouzo” Γαριδομακαρονάδα σε σάλτσα ντομάτας με ούζο και αρωματισμένες με μαϊντανό.		18,50
			Lobster spaghetti, cream sauce, pine nuts, young beetroot leaves flamed with white wine and “Metaxa” Brandy. Αστακομακαρονάδα με κρεμώδες σάλτσα, πινόλια, φύλλα απο παντζάρι αρωματισμένη με άσπρο κρασί και μπράντυ.		27,50

Prices include all taxes and service charge  
Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας



## From the StoneGrill



## Από το StoneGrill

The method of cooking food on the stones can be traced back to the Ancient Egyptians and Vikings. Now Oliveto stonegrill offers a unique dining experience where you may cook your own meal at the table on a super heated volcanic stone.

The high temperature obtained with the Stonegrill method sears the product faster and locks in the natural juices and nutrients, enhancing the full flavour and tenderness of all foods. As no fat or oil is added stonegrill is considered the healthiest way of cooking.

### Bon Appetit.

	€ 250gr 9oz
Beef "Tenderloin."	22,00
Βοδινό Φιλέτο	
Premium Black Angus "Tenderloin."	29,50
Εξαιρετικής ποιότητας Βοδινό Φιλέτο "Black Angus"	
Premium Black Angus Rib Eye Steak.	25,00
Εξαιρετικής ποιότητας μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα "Black Angus"	
Mixed Grill	21,50
Our Chef proposes.... Beef Medallion, marinated Baby Lamb Cutlet, Pork Fillet and marinated Chicken Kebab Ποικιλία Κρεατικών στην σχάρα, Βοδινό φιλέτο, μαριναρισμένο αρνίσιο παϊδάκι, χοιρινό ψαρονέφρι και μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι.	

All our stonegrill dishes are served with potatoes, fresh seasonal vegetables and the appropriate sauce. Our chef would be more than delighted to cook any of the above dishes to your preference.

Οι πρώτοι που έψηναν το φαγητό τους πάνω σε πυρακτωμένες πέτρες ήταν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι και οι Βίκινγκς. Σήμερα μπορείτε να απολάυσετε την μοναδική αυτή εμπειρία στο Oliveto Stonegrill Dining ψήνοντας το φαγητό σας πάνω σε πυρακτωμένη φυσική ηφαιστιογενή πέτρα.

Η υψηλή θερμοκρασία της ηφαιστειογενούς πέτρας βοηθάει τα φαγητά να διατηρούν όλα τα θρεπτικά συστατικά τους, και το γεγονός ότι το φαγητό ψήνεται χωρίς την προσθήκη λαδιού ή λίπους καθιστά το Stonegrill την πιο υγιεινή μέθοδο ψησίματος.

### Καλή σας Όρεξη.

	€
"Terra e Mare"	28,00.
A combination of Beef "Tenderloin" and Black Tiger Prawns. Συνδυασμός από Βοδινό φιλέτο και γαρίδες γίγας.	
Poseidon's Platter	25,00
A combination of Salmon, Sea Bass, Scallops and Prawns served with our Mediterranean dressing. Θαλασσίνας Συνδυασμός απο σολωμό, λαβράκι, γαρίδες και χτένια με το δικο μας "ντρέσιγκ."	
Baby Lamb Cutlets marinated with olive oil and rosemary.	24,00
Ζουμερά Αρνίσια Παϊδάκια μαριναρισμένα με ελαιόλαδο και δεντρολίβανο.	
Marinated Chicken Brochettes.	12,50
Μαριναρισμένα Σουβλάκια απο Κοτόπουλο	

Όλα τα πιάτα Stonegrill σερβιρόνται με πατάτες, λαχανικά εποχής και την κατάλληλη συνοδευτική σάλτσα. Αν δεν επιθυμείται να τα ψήσεται μόνοι σας, ευχαρίστηση μας να τα ετοιμάσουμε εμείς.

Prices include all taxes and service charge  
Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας

# Specialities - Σπεσιαλιτέ

## Poultry - Πουλερικά

€		€	
16,50	<i>Caramelized Fillet of duck served with raspberry sauce flamed with “Cointreau” liquor.</i> <i>Καραμελώμενο στήθος πάπιας με σάλτσα απο σμέουρα και λικέρ απο πορτοκάλι.</i>	13,50	<i>Grilled Medallions of Chicken Fillet on a bed of “tagliatelle” in a white wine parmesan and tomato sauce, served with mushrooms and coloured bell peppers.</i> <i>Φιλετάκια απο κοτόπουλο ψημμένα στην σχάρα πάνω σε ταλιατέλες, με σάλτσα από ντομάτα, άσπρο κρασί και Ιταλική" παρμεζάνα σερβιρισμένα με μανιτάρια και πολύχρωμες πιπεριές.</i>
13,50	<i>Chicken fillet stuffed with mozzarella, sundried tomato, spinach on a creamy pesto sauce.</i> <i>Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με μοτσαρέλα, λιαστές ντομάτες και σπανάκι σε κρεμώδες σάλτσα απο πέστο.</i>		

## Pork - Χοιρινό

12,50	<i>Marinated Pork Chop with sweet paprika mixed spices &amp; mustard.</i> Μαριναρισμένη Χοιρινή Μπριζόλα με μουστάρδα, γλυκιά πάπρικα & ανάμεικτα μπαχαρικά.	16,50	<i>Pork spare ribs glazed with barbeque sauce.</i> Χοιρινά Παϊδάκια καραμελώμενα με σάλτσα μπάρμπεκιου.
16,50	<i>Pork a la “Medici”</i> <i>Fillet of pork sautéed in herbed butter served with Blue Cheese sauce, spinach and sun dried tomatoes.</i> Χοιρινό Φιλέτο στο τηγάνι σερβιρισμένο με σάλτσα απο τυρί “ροκφορ”, σπανάκι και λιαστές ντομάτες.	14,50	<i>Nut crusted slow cooked pork belly in Oriental Jus with honey, lime and ginger.</i> Σιγοψημένη χοιρινή πανσέτα με κρούστα απο αμύγδαλα σε σάλτσα απο μέλι, πιπερόριζα και λαϊμ.
		15,50	<i>Pork fillet glazed with orange, honey and balsamic vinegar.</i> Χοιρινό Φιλέτο γλασαρισμένο με μέλι, πορτοκάλι και βαλσάμικο ξύδι.

## Lamb - Αρνί

17,50	<i>Slow cooked Lamb Shank in a rosemary and red wine Jus.</i> Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι σε σάλτσα κόκκινου κρασίου αρωματισμένη με δεντρολιβάνο.	25,00	<i>Baby Lamb Cutlets herbed crusted with French mustard and Mint served with thyme jus.</i> Ζουμερά αρνίσια παϊδάκια με κρούστα απο Γαλλική μουστάρδα και δυόσμο σε σάλτσα απο θυμάρι.
-------	--	-------	---

Prices include all taxes and service charge  
Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας

# The Classics - Τα Κλασσικά

## Beef - Βοδινό

€

*"T-Bone" steak (500gr)*  
*Μοσχαρίσια μπριζόλα "T-Bone"*

17,50

*Steak "Diane" with wild mushrooms.*  
*Βοδινό Φιλέτο στην κλασσική σάλτσα*  
*"Diane" με άγρια μανιτάρια του δάσους.*

24,00

*"Oliveto Steak"*  
*with morels creamy sauce, scented with*  
*French Cognac topped with goat cheese.*  
*Βοδινό φιλέτο ψημένο σε κρεμώδες σάλτσα*  
*απο μορχέλες αρωματισμένο με κονιάκ*  
*σερβίρετε με κατσικίσιο τυρί.*

25,00

*Pepper Steak with trio of peppercorns.*  
*Βοδινό φιλέτο ψημένο σε πιπεράτη σάλτσα*  
*με πολύχρωμους κόκκους πιπεριού.*

24,00

*"Chateaubriand" for 2*  
*served with "Béarnaise" or Mustard Sauce.*  
*"Σατωμπριαν" για δύο,*  
*με μουστάρδα ή σάλτσα "μπερνέζ."*

39,00

## Seafood - Θαλασσινά

*Norwegian fillet of salmon,*  
*served with cream of bisque juice*  
*and salmon caviar.*

19,00

*Εκλεκτό φιλέτο σολωμού με κρεμώδες*  
*σάλτσα αστακού και χαβιάρι σολωμού.*

*Broiled fillet of fresh Sea Bass*  
*scented with herbs served with semi dried*  
*tomatoes, colored bell peppers, onions and our*  
*lemon dressing.*

19,00

*Φιλέτο απο φρέσκο λαβράκι*  
*αρωματισμένο με βότανα σερβιρισμένο με*  
*λιάστες ντομάτες, χρωματιστές πιπεριές, και*  
*το δικό μας ντρέσιγκ απο λεμόνι.*

*Black Tiger Prawns in 3 ways*  
*Grilled with our homemade dressing of*  
*olive oil & lemon, or*  
*Pan fried with herbed garlic butter, or*  
*On light cream sauce with "Pinot Grigio"*  
*wine and garlic served with asparagus and fresh dill.*

24,50

*Γαρίδες γίγας,*  
*Ψημένες στην σχάρα με λαδολέμονο, ή*  
*Στο τηγάνι με αρωματισμένο σκορδοβούτυρο ή*  
*Σε σάλτσα απο φρέσκια κρέμα και άσπρο κρασί*  
*αρωματισμένες με σκόρδο σερβιρισμένες με*  
*σπαράγγια και φρέσκο άνηθο.*

*Lobster in 2 ways "Maitre d' Hotel"*  
*or "Thermidor" sauce*

36,00

*Αστακός "Ατλαντικού Οκεανού"*  
*με σάλτσα "Maitre d' Hotel" ή*  
*"Thermidor"*

# Platter

*Cypriot charcoal mixed grill*

*Lamb Cutlet, Chicken Skewer, Marinated Sausage, Seftalia, Lountza, Haloumi*  
*served with potatoes and salad.*

*Ποικιλία κρεατικών ψημένα με μαεστρία στα κάρβουνα*  
*Αρνίσιο παϊδάκι, κοτόπουλο σουβλάκι, σεφταλιά, λούντζα, λουκάνικο κρασάτο και*  
*χαλούμι σερβίρετε με πατάτες και σαλάτα.*

€ 13,50

*Prices include all taxes and service charge*  
*Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας*



# Sweet Home - Γλυκά

All our desserts are homemade by our Pastry Chef using only the finest ingredients available on the market.

Τα γλυκά είναι δική μας παρασκευής. Χρησιμοποιούμε τα πιο αγνά και φρέσκα υλικά.

	€		€
“Crème Brulee” flavoured with Baileys. “Κρεμ Μπρουλέ” αρωματισμένο με “Baileys” λικέρ.	5,90	Warm Chocolate pudding “Souffle” with mango ice cream and forest fruit coulis. Ζεστό σουφλέ σοκολάτας με μάγκο παγωτό και σάλτσα απο φρούτα του Δάσους.	6,90
Homemade Creamed Profiteroles with a rich chocolate sauce & roasted almond flakes Σπιτικά προφιτερόλ με γέμιση αφράτης κρέμας, πλούσια σάλτσα σοκολάτας και καβουρδισμένα αμύγδαλα.	6,00	Berries Champagne Baked Cheese cake with “Ivoire” Mousse. Ψημμένο Τσιζκέϊκ με βατόμουρα, σερβιρισμένο με μους άσπρης σοκολάτας.	6,90
Baked Apple strudel with raisins served with vanilla ice cream and “Crème Anglaise” Φρεσκοφουρνιστό στρούντελ μήλου με σταφίδες σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια και “Κρεμ Ανγκλαιζ”	6,90	“Tartufo” ice cream, layers of Chocolate & Hazelnut with a heart of dark liquid chocolate. Παγωτό Ταρτούφο με στρώσεις σοκολάτας και φουντουκιών και υγρή μαύρη σοκολάτα στο εσωτερικό.	5,00
Cheese Selection from our fine imported and local cheeses complimented with a glass of dessert wine. Πιατέλα με εισαγόμενα και ντόπια τυρία, σερβίρεται με ένα ποτήρι Κουμανταρία.	8,50	Choose from our finest collection of Italian Ice cream, Chocolate, Vanilla, Strawberry, Mango, Cheesecake, Yoghurt and lemon Sorbet, complimented with the topping of your choice or whipped cream. Συλλογή απο Ιταλικό Δροσιστικό Παγωτό, Σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, μάνγκο, τσιζκέϊκ, γιαούρτι ή σορμπέ απο λεμόνι προσθέστε αν θέλετε και την σάλτσα της αρεσκείας σας ή σαντιγύ.	per scoop 1,70
Selection of Seasonal Fruit platter. Πιατέλα με καθαρισμένα φρούτα εποχής	5,50		

Prices include all taxes and service charge  
Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας