




MENU 

Appetizers



King Crab Cake Κέικ Καβουριών

Crab meat mixed with local herbs, served with mango sauce

Καβουρόψιχα ανάμικτη με φρέσκα βότανα, σερβίρεται με σάλτσα μάνγκο
€9,50

Green Mussels Πράσινα Μύδια

Gratin and served with a light cheese sauce

Μύδια ογκρατέν, σερβίρονται με ελαφριά σάλτσα τυριού
€8

Saint Jacques Χτένια

Pan seared Royal scallops, topped with black caviar

Χτένια με μαύρο χαβιάρι
€11,50

Crisp Spicy Calamari Τραγανό Πικάντικο Καλαμάρι

Lightly coated and fried, served with sweet chilli sauce

Ελαφρώς τηγανισμένο, σερβίρεται με γλυκοπικάντικη σάλτσα
€8,50

Octopus Carpaccio Χταπόδι Καρπάτσιο

Braised and thinly sliced, drizzled with raspberry and orange vinaigrette

Λεπτοκομμένο χταποδάκι σε βινεγκρέτ από βατόμουρο και πορτοκάλι
€8,50

Tiger Prawns Γαρίδες

Baked in tomato sauce with feta and halloumi cheese, flamed with Mastic liqueur

Με φέτα και χαλούμι σε σάλτσα ντομάτας, φλαμπέ με λικέρ Μασίχας
€9,50

Beef Carpaccio Βοδινό Καρπάτσιο

Thinly sliced fillet, finished with shaved parmesan and fresh herbs

Φιλέτο κομμένο σε λεπτές φέτες με παρμεζάνα και φρέσκα βότανα
€10,50



Sand Smelt - Fresh Αθερίνα - Φρέσκια

Lightly fried and served with saffron aioli sauce

Σερβίρεται με σάλτσα σκόρδου με κρόκο Κοζάνης
€10,50



Feta Parcel Φέτα

Wrapped and baked in phyllo pastry, drizzled with honey and sesame seeds

Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι
€6,50



May contain: Nuts / Sesame seeds / Sesame oil
Μπορεί να περιέχει: Ξηρούς καρπούς / Σουσάμι / Σπασμέλαιο

Prices include service and VAT / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.



Hot/Καυτερό



Garlic/Σκόρδος



Vegetarian/Χορτοφαγικό

Sharing

Fisherman's Platter

Το Πιάτο του Ψαρά

Marinated grilled octopus, calamari and king prawns, topped with lemon oregano vinaigrette

Μαριναρισμένο χταπόδι, καλαμάρι και γαρίδες στη σχάρα με βινεγκρέτ από λεμόνι και ρίγανη

€45



Seafood Deluxe Platter

Πιάτο με Θαλασσινά

A special selection of langoustines, crab cakes, tiger prawns, king prawns, mussels and baked oysters, served with clarified butter and saffron aioli sauce

Μοναδική επιλογή από караβίδες, κέικ καβουριών, γαρίδες, μύδια και στρείδια, σερβίρονται με καθαρό βούτυρο και σάλτσα σκόρδου με κρόκο Κοζάνης

€95

Surf & Turf Platter

Πιάτο Θαλασσινών και Βοδινό Φιλέτο

300gr Beef fillet, 800gr Blue lobster, Alaskan crab legs, scallops and king prawns, served with clarified butter and Mediterranean focaccia

300gr βοδινό φιλέτο, 800gr Μπλε αστακού, καβουροπόδαρα Αλάσκας, χτένια και γαρίδες, σερβίρονται με καθαρό βούτυρο και Μεσογειακή focaccia

€140

La Isla Signature

Focaccias

La Isla Σπιτικά Φοκάτσια

Smoked Salmon and Scallops

Καπνιστός Σολομός και Χτένια

€8,50



Olives and Sundried Tomatoes

Ελιές και Λιαστές Ντομάτες

€4,50

Dips

All served with a delicious home-made Mediterranean focaccia

Σερβίρονται όλα με νόστιμη σπιτική Μεσογειακή focaccia



- Beet Yogurt

- Παντζάρι και Γιαούρτι

€3,50

- Smoked Salmon

- Καπνιστός Σολομός

€6,50



- Humus Avocado

- Χούμους Αβοκάντο

€4,50



- Olive Oil and Garlic

- Ελαιόλαδο και Σκόρδο

€3

Clams - Fresh

Αχιβάδες - Φρέσκες

500gr steamed and served with your choice of:

- Clarified Butter

- White Wine Cream Sauce

- Herbed Tomato Sauce

500gr στον ατμό, σερβίρονται με σάλτσα της επιλογής σας:

- Καθαρό Βούτυρο

- Λευκού Κρασιού

- Ντομάτα με Βότανα

€24

Mussels - Fresh

Μύδια - Φρέσκα

500gr steamed and served with your choice of:

- Clarified Butter

- White Wine Cream Sauce

- Herbed Tomato Sauce

500gr στον ατμό, σερβίρονται με σάλτσα της επιλογής σας:

- Καθαρό Βούτυρο

- Λευκού Κρασιού

- Ντομάτα με Βότανα

€18,50

Red Mullet - Fresh

Μπαρμπούνι - Φρέσκο

200gr lightly fried and served with fresh rosemary and olive oil lemon dressing

200gr ελαφρώς τηγανισμένο, σερβιρισμένο με φρέσκο δεντρολίβανο και λαδολέμονο

€22

May contain: Nuts / Sesame seeds / Sesame oil

Μπορεί να περιέχει: Ξηρούς καρπούς / Σουσάμι / Σησαμέλαιο

Prices include service and VAT / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.



Hot/Καυτερό



Garlic/Σκόρδος



Vegetarian/Χορτοφαγικό

Salads



Greek Ελληνική

Tomatoes, cucumbers, red onions and feta cheese, tossed with olive oil and fresh oregano

Ντομάτες, αγγούρια, κόκκινα κρεμμύδια και φέτα, αναμειγμένα με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη

€8,50



Rocket Parmesan Ρόκα Παρμεζάνα

Baby rocket and fennel tossed with balsamic vinaigrette, topped with parmesan flakes and pine nuts

Ρόκα, φινόκιο, νιφάδες παρμεζάνας, καβουρδισμένο κουκουνάρι και βινεγκρέτ βαλσάμικου

€8,50

Crisp Salmon - Fresh Σολομός - Φρέσκος

Mixed seasonal greens, red bell peppers, green apples and avocado, tossed with pomegranate vinaigrette and topped with grilled salmon fillet

Τραγανό φιλέτο σολομού με εποχιακά πράσινα λαχανικά, κόκκινη πιπεριά, πράσινα μήλα και αβοκάντο με βινεγκρέτ από ρόδι

€15,50



Seafood Θαλασσινά

A warm blend of seafood, over mixed greens, radish, cherry tomatoes, artichoke and drizzled with chorizo vinaigrette

Ζεστός συνδυασμός θαλασσινών, πράσινα λαχανικά, ραπανάκι, ντοματίνια, αγκινάρα και βινεγκρέτ ξιδιού με Ισπανικό λουκάνικο

€14,50



Mango

Baby rocket and mixed seasonal greens, topped with mango and coriander, drizzled with lime chilli vinaigrette

Ρόκα με εποχιακά λαχανικά, μάνγκο, κόλιανδρο και βινεγκρέτ από τσίλι και λάιμ

€9

Add Tiger Prawns

Με Γαρίδες €7,50

Add Chicken

Με Κοτόπουλο €4,50

Soups

New England Clam Chowder Σούπα από Αχιβάδες

A home-made chunky creamy soup with clams and potatoes, served in a sourdough bread bowl

Σπιτική κρεμώδης σούπα με κομμάτια από αχιβάδες και πατάτες, σερβίρεται σε μπολ από ψωμί με προζύμι

€9,50

Pork Borscht Χοιρινό Μπορστ

A traditional Russian soup with beetroot, potatoes, cabbage and sour cream

Παραδοσιακή Ρώσικη σούπα με παντζάρι, πατάτες και λάχανο

€7,50



Hot/Καυτερό



Garlic/Σκόρδος



Vegetarian/Χορτοφαγικό

Pasta & Paella



Ink Linguine Λινγκουίνι Σουπιάς

Squid and scallops tossed with our delicious home-made bisque, broccoli and fresh basil

Καλαμάρι και χτένια σε νόστιμο σπιτικό μπισκ, μπρόκολο και φρέσκο βασιλικό

€17

Salmon Linguine - Fresh Λινγκουίνι με Σολομό - Φρέσκος

Mushrooms and smoked salmon in a creamy sauce, topped with a salmon fillet and pecorino cheese

Μανιτάρια και καπνιστός σολομός σε κρεμώδη σάλτσα, με φιλέτο σολομού και τυρί πεκορίνο

€16,50

Shells Linguine Λινγκουίνι με Όστρακα

Mussels and clams in white wine cream sauce

Μύδια και αχιβάδες, σε σάλτσα λευκού κρασιού

€12,50

Jambalaya Garganelli Τζαμπαλία Καρκανέλλι

Shrimps, scallops and chicken, flavoured with smoked chorizo sausage in a light home-made tomato and bell pepper sauce

Γαρίδες, χτένια και κοτόπουλο, αρωματισμένα με καπνιστό Ισπανικό λουκάνικο σε μια ελαφριά σπιτική σάλτσα ντομάτας με κόκκινες πιπεριές

€18,50



Vegetarian Garganelli Χορτοφαγικό Καρκανέλλι

Roasted market vegetables and crumbled feta cheese in a light tomato sauce with fresh basil

Ψητά λαχανικά με τυρί φέτα, σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας και φρέσκου βασιλικού

€8,50



Panzerotti Ραβιόλια

Spinach and ricotta cheese ravioli, drizzled with butter sauce and topped with pumpkin and sage

Ραβιόλια με σπανάκι και τυρί ρικότα, κολοκύθα και φασκόμυλο με σάλτσα βουτύρου

€10,50

La Isla Signature Lobster (for two)

Αστακομακαρονάδα (για δύο)

Blue lobster with spaghetti in tomato bisque, flavoured with brandy and fresh basil

Αστακομακαρονάδα με σάλτσα μπισκ, αρωματισμένη με μπράντι και φρέσκο βασιλικό

€9 / 100gr



Paella Valenciana (for two) Παέλλια Βαλεντσιάνα (αρκετή για δύο)

**The most famous paella of Spain!
A rich variety of fresh shells, chicken, chorizo sausage and vegetables, slow cooked with saffron rice**

Η γνωστή Ισπανική παέλλια με πλούσια ποικιλία οστρακοειδών, κοτόπουλο, Ισπανικό λουκάνικο και λαχανικά, μαγειρεμένα σε σιγανή φωτιά με ρύζι αρωματισμένο από σάλτσα σκόρδου με κρόκο Κοζάνης

€38,50

May contain: Nuts / Sesame seeds / Sesame oil
Μπορεί να περιέχει: Ξηρούς καρπούς / Σουσάμι / Σπασμέλαιο

Prices include service and VAT / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.



Hot/Καυτερό



Garlic/Σκόρδος



Vegetarian/Χορτοφαγικό

Shells

Live Blue Lobster

Ζωντανός Μπλε Αστακός

Poached / Ποσέ

800-1000gr

Served with clarified butter

800-1000gr

Σερβίρεται με καθαρό βούτυρο

Gratin / Ογκρατέν

800-1000gr

Served with Hollandaise sauce

800-1000gr

Σερβίρεται με σάλτσα Ολλανδές

Served as a whole and by weight

Σερβίρεται ολόκληρος και αναλόγως βάρους

€9 / 100gr



Oysters / Στρείδια

Fresh and shucked / Φρέσκα και ανοιχτά



Broiled / Ψημένα

6pcs - €22

12pcs - €42

Served with butter sauce
and topped with black caviar

Σερβίρονται με σάλτσα βουτύρου
και μαύρο χαβιάρι

Baked / Φούρνου

6pcs - €24

12pcs - €46

Served with chorizo sausage
and pecorino cheese

Σερβίρονται με Ισπανικό
λουκάνικο και τυρί πεκορίνο



Shucked / Ανοιχτά

Purified oysters on the Half Shell

Ανοιχτά στρείδια, σερβιρισμένα
σε μισό κέλυφος

6pcs - €24

12pcs - €46

Served with horseradish, tabasco,
pickled jalapenos and saffron aioli

Σερβίρονται με σάλτσα άγριου ραπανιού,
ταμπάσκο, καυτερές πιπεριές και σάλτσα
σκόρδου με κρόκο Κοζάνης

May contain: Nuts / Sesame seeds / Sesame oil

Μπορεί να περιέχει: Ξηρούς καρπούς / Σουσάμι / Σπασμέλαιο

Prices include service and VAT / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.



Hot/Καυτερό



Garlic/Σκόρδος



Vegetarian/Χορτοφαγικό

Fish

Caribbean Salmon - Fresh Σολομός Καραϊβικής - Φρέσκος

**Baked and filled with crab meat,
served with mango rum
sauce, rice and sautéed
cranberry cabbage**

Ψημένος και παραγεμισμένος με
καβουρόψιχα, σερβίρεται με
σάλτσα μάνγκο με ρούμι, ρύζι και
σοταρισμένο κόκκινο λάχανο
€21,50

Sea Bass - Fresh Λαβράκι - Φρέσκο

**Baked and topped with olive oil,
lemon and fresh oregano, served
with house potatoes and
roasted vegetables**

Ψημένο στο φούρνο με λαδολέμονο και
ρίγανη, σερβίρεται με σπιτικές πατάτες
και ψητά λαχανικά
€18,50

Sea Bream Τσιπούρα

**Baked and marinated in local herbs
and butter sauce, served with
vegetable purée and rice**

Μαριναρισμένη με βότανα και ψημένη
στο φούρνο με σάλτσα βουτύρου,
σερβίρεται με πουρέ λαχανικών
και ρύζι
€16

Grilled Calamari Καλαμάρι στη Σχάρα

**Grilled to perfection and served
with roasted vegetables and
house potatoes**

Ψημένο στη σχάρα, σερβίρεται
με λαχανικά φούρνου και
σπιτικές πατάτες
€19,50

Grilled Octopus Χταπόδι

**Grilled and flavoured with herbs,
olive oil and lemon, served with
roasted vegetables and
mashed potatoes**

Ψημένο στη σχάρα και αρωματισμένο
με λαδολέμονο, σερβίρεται
με λαχανικά φούρνου
και πουρέ πατάτας
€18,50

Perch Πέρκα

**Poached in white wine and local
herbs, accompanied with roasted
vegetables and mashed potatoes**

Ποσέ σε λευκό κρασί με τοπικά
βότανα, συνοδεύεται με ψητά
λαχανικά και πουρέ πατάτας
€14,50

Jumbo Prawns & Scallops Γαρίδες & Χτένια

**Grilled with lime sauce, served on a
skewer with asparagus and
mashed potatoes**

Ψημένα στη σχάρα με σάλτσα λάιμ,
σερβίρονται σε ξυλάκι με σπαράγγια
και πουρέ πατάτας
€29,90

Golden Calamari Καλαμάρι

**Lightly coated and fried until
golden, served with fries and
tartar sauce**

Ελαφρώς τηγανισμένο, σερβίρεται
με πατάτες και σάλτσα ταρτάρ
€11,50

DAILY CATCH - ASK YOUR WAITER / ΨΑΡΙ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ - ΡΩΤΗΣΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ

Served as a whole and by weight / Σερβίρεται ολόκληρο και αναλόγως βάρους



Steaks

Irish Black Angus Rib Eye - Fresh

Ιρλανδέζικο Βοδινό Φιλέτο - Φρέσκο

250gr Thick and juicy, flamed grilled to your liking, topped with honey mustard and goat cheese, accompanied with asparagus and house potatoes

250gr Ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας, με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα και καπνιστικό τυρί, συνοδεύεται με σπαράγγια και σπιτικές πατάτες
€29,50

Beef Fillet

Βοδινό Φιλέτο

250gr Prime beef loin, flamed grilled to your liking, served with asparagus and house potatoes

250gr Ψημένο ανάλογα με τις δικές σας προτιμήσεις, σερβίρεται με σπαράγγια και σπιτικές πατάτες
€26

Upgrade to Surf & Turf Αναβαθμίστε σε Surf & Turf

SEAFOOD/ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

With clarified butter/με καθαρό βούτυρο

Lobster Tail

Ουρά Αστακού

€18

Seared Scallops

Τσιγαρισμένα Χτένια

€12

Grilled Shrimp Scampi

Γαρίδες

€14

SAUCES/ΣΑΛΤΣΕΣ

Port Wine

Κρασί Πορτ

Brandy Peppercorn

Πιπεράτο

Honey Mustard

Μέλι και Μουστάρδα

May contain: Nuts / Sesame seeds / Sesame oil
Μπορεί να περιέχει: Ξηρούς καρπούς / Σουσάμι / Σπασμέλαιο

Prices include service and VAT / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.



Hot/Καυτερό



Garlic/Σκόρδος



Vegetarian/Χορτοφαγικό

Grill



Chicken Skewers

Κοτόπουλο Σουβλάκι

Served with fries
and lemon yogurt dip

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες
και σάλτσα γιαουρτιού με λεμόνι

€14,50

Crisp Chicken Thighs

Μπουτάκια Κοτόπουλου

Boneless, flavoured with
lemon and fresh rosemary,
served with roasted vegetables
and house potatoes

Χωρίς κόκκαλο, αρωματισμένα με λεμόνι
και δεντρολίβανο, σερβίρεται με λαχανικά
φούρνου και σπιτικές πατάτες

€13,90

Vegetarian Heaven

Χορτοφαγικό Σουβλάκι

Halloumi, mushroom, zucchini,
bell peppers and red onions on
a skewer, served with rice
and lemon yogurt dip

Σουβλάκι από χαλούμι, μανιτάρια,
κολοκύθια, κόκκινες πιπεριές
και κόκκινα κρεμμύδια,
σερβίρεται με ρύζι και σάλτσα
γιαουρτιού με λεμόνι

€12,50

Rack of Lamb

Αρνίσια Παϊδάκια

Served with roasted vegetables
and house potatoes

Σερβίρονται με ψητά λαχανικά
και σπιτικές πατάτες

€24,50

Pork Tenderloins

Χοιρινά Φιλετάκια

Grilled and topped with olives,
tomato and fresh basil, served
with roasted vegetables and
mashed potatoes

Ψημένο στη σχάρα με ελιές, ντομάτα
και φρέσκο βασιλικό, σερβίρεται με
λαχανικά φούρνου και πουρέ πατάτας

€15,90



To share or add on to any main dish

Για να μοιραστείτε ή να προσθέσετε
στο κυρίως πιάτο σας

Fries

Πατάτες Τηγανητές

€2

Mashed Potatoes

Πουρέ Πατάτας

€3

House Potatoes

Σπιτικές Πατάτες

€3

Creamy Coconut Coleslaw

Λαχανοσαλάτα με Καρύδα

€3

Broccoli Florets

Μπρόκολο

€3

Market Salad

Σαλάτα

€3

Rice

Ρύζι

€3

Roasted Vegetables

Λαχανικά στο Φούρνο

€3

Grilled Asparagus

Σπαράγγια στη Σχάρα

€5,50

May contain: Nuts / Sesame seeds / Sesame oil

Μπορεί να περιέχει: Ξηρούς καρπούς / Σουσάμι / Σπασμέλαιο

Prices include service and VAT / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.



Hot/Καυτερό



Garlic/Σκόρδος



Vegetarian/Χορτοφαγικό

Little Pirates Menu



Captain's Fish Fingers

Ψαρομπουκιές

Served with fries

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες

€6,50

Red Tangled Pasta

Κόκκινη Μακαρονάδα

Spaghetti served with our own
tomato sauce

Μακαρόνια σπαγγέτι σερβιρισμένα με
τη δική μας σάλτσα ντομάτας

€5

Chicken Nuggets

Κοτομπουκιές

Served with fries

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες

€5,50

La Isla Signature Desserts

Pavlova

Πάβλοβα

A unique creation by our chef
and topped with our home-made
fruit sauce

Μοναδική δημιουργία του chef μας
με σπιτική σάλτσα φρούτων

€6,50

American Cheesecake

Αμερικάνικο Κέικ με Τυρί

Thick and creamy, topped with
white chocolate and
raspberry coulis

Με άσπρη σοκολάτα και σάλτσα
από βατόμουρο

€7

Chocolate Temptation

Σοκολατένιος
Πειρασμός

A light and crisp creation by our
chef, served with creamy vanilla
ice cream and red berry sauce

Δημιουργική, ελαφριά και τραγανή
πανδαισία του chef μας, σερβίρεται
με παγωτό βανίλιας και σάλτσα από
κόκκινα μούρα

€7,50

Ice Cream per Scoop

Παγωτό ανά Μπάλα

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Banana

Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Μπανάνα

€1,60

Lemon - Lime Meringue Pie

Slightly tart, slightly sweet,
topped with a light
golden meringue

Λεμονόπιτα και μαρέγκα

€7

Fruit Platter

Φρούτα

A combination of seasonal fruits

Πλούσια ποικιλία από
εποχιακά φρούτα

€10,50

Mastic Submarine

Υποβρύχιο

A traditional sweet,
served for two

Παραδοσιακή γλυκιά κουταλιά
από μαστίχα, σερβίρεται για δύο

€4,50





WINE LIST

THE WINE LIST IS GROUPED BY TASTING STYLE OF EACH WINE
GEORGE LOUKAKIS - SOMMELIER

CHAMPAGNE, SPARKLING WINES

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

€100

MOET & CHANDON BRUT ROSE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

€110

DOM PERIGNON, MOET & CHANDON

Chardonnay, Pinot Noir

€280

DOM PERIGNON ROSE, MOET & CHANDON

Chardonnay, Pinot Noir

€500

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Piccolo 20cl

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

€25

SPARKLING

PROSECCO DOC, Lamberti

Glera

€35

LABRUSCO dell' EMILIA IGT BIANCO, Matilde

Labrusco

€19

LABRUSCO dell' EMILIA IGT ROSE, Matilde

Labrusco

€19

LABRUSCO dell' EMILIA IGT ROSSO, Matilde

Labrusco

€19

CASAL MENDES, White

Azal Ederna

€24

CASAL MENDES, Rose

Baga

€24

LIGHT, CRISP WHITES

DISTINGUISHED BY CLEAN & REFRESHING FLAVOURS
WHICH ARE KEYSTONES OF THIS STYLE.

CYPRUS

XYNISTERI, Zambartas Wineries

Regional Wine Limassol

€24

SAUVIGNON BLANC, Tsiakkas Winery

Regional Wine Limassol

€21

GREECE

SAUVIGNON BLANC, Alpha Estate

Amydeon

€38

MANTINIA PDO, Haggipavlou

Moschofilero

€24

FRANCE

CHABLIS AC, Barton & Guestier

Chardonnay

€36

PICPOUL de PINET AC, Domaine Félines Jourdan

Piquepoul

€22

ITALY

FRASCATI SUPERIORE DOCG, Casale Marchese

Malvasia del Lazio, Trebbiano toscano, Bonvino, Bellone

€19

CHILE

SAUVIGNON BLANC BICICLETA, Cono Sur

Valle Central

€20

NEW ZEALAND

SAUVIGNON BLANC, Matua

Marlborough

€32

JUICY, AROMATIC WHITES 75cl

THESE ARE WINES IN A MORE MOUTHWATERING STYLE.
THEY ARE MEDIUM - BODIED, WITH A CITRUS, FLORAL-GRASSY AROMA
& SWEETER FRUIT FLAVOURS.

CYPRUS

PETRITIS, Kyperounta Winery

Regional Wine Limassol, Xynisteri

€19

CHARDONNAY, Argyrides Winery

Regional Wine Limassol

€25

Gris, Ezousa Winery

Regional Wine Paphos, Maratheftico

€30

GREECE

TESSERIS LIMNES, Kyr Yianni Estate, PGI Florina

Chardonnay, Gewurtraminer

€32

MAGIC MOUNTAIN, Nico Lazaridi, PGI Drama

Sauvignon Blanc

€36

MALAGOUZIA MATSA, Boutari, PGI Attica

€38

Tamiolakis White, PGI Crete

€32

Ch. Julia Chardonnay, PGI Drama

€32

FRANCE

SANCERRE AC, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc

€38

POUILLY FUME, La Moynerie

Sauvignon Blanc

€46

DOMAINE du TARIQUET Classic

Chardonnay

€20

Pinot Gris, Alsace AC

Joseph Cattin

€29

SPAIN

Miguel Torres Vina Esmeralda

Penedes

€24

ITALY

PINOT GRIGIO

Cesari

€28

FULL, OPULENT WHITE WINES 75cl

FULL BODIED, FLESHY AND LONG, SEDUCTIVELY FRAGRANT
WITH A GREAT WEALTH OF FLAVORS

GREECE

EMPHASIS, Pavlidis Estate, PGI Drama

Chardonnay

€39

THALASSITIS, Gaia, PDO Santorini

Assyrtico

€36

CHILE

CHARDONNAY BICICLETA, Cono Sur

Valle Central

€19

WHITE WINE 0.375cl

FRANCE

Sancerre “Les Baroness”

Henri Bourgeois, Loire

€24

ROSE WINES 75cl

DEPENDING ON THE GRAPE VARIETY THE PINK SHADE CAN RANGE FROM A SOFT, SUBTLE HUE, TO A VIBRANT HOT PINK.

CYPRUS

ROSE, Kyperounta Winery

Regional Wine Limassol
Grenache Rouge, Shiraz

€22

ROSE, Vlassides Winery

Regional Wine Limassol
Syrah, Sauvignon Blanc

€23

ROSE, Zambartas Wineries

Regional Wine Limassol
Lefkada, Cabernet Franc

€26

GREECE

THEMA ROSE, Pavlidis Estate, PGI Drama

Tempranillo

€33

ROSE, Domaine Vivlia Chora, PGI Kavala

Syrah

€29

FRUITY, LIVELY REDS 75cl

VIBRANT RED WINES PERFUMED AND ELEGANT, BURSTING WITH BOISTEROUS SWEET FRUIT

FRANCE

BOURGOGNE Rouge AC, Maison Champy

Pinot Noir

€40

RED WINE 0.375cl

ITALY

Valpolicella Classico Superiore DOC

Zenato, Veneto

€18

RIPE, SMOOTH REDS 75cl

THE DIPLOMATS OF THE RED-WINE WORLD, SMOOTH AND HARMONIOUS, WITH NO SHARP EDGES, BUT NEVER BLAND – THIS CATEGORY CONTAINS TRULLY DISTINCTIVE AND DISTINGUISHED REGIONAL CLASSICS.

CYPRUS

ANDESSITIS, Kyperounta Winery

Regional Wine Limassol
Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Mataro
€19

GREECE

THEMA RED, Pavlidis Estate, PGI Drama

Agiorgitiko, Syrah
€38

DOMAINE GEROVASILIOU RED

Regional Wine Epanomi
Syrah, Merlot
€32

NEMEA PDO, Hatzipavlou

Agiorgitiko
€24

AGIORGITIKO, Gaia, PGI Peloponnesse

€32

FRANCE

COTES du RHONE AC RED, E.Guigal

Syrah, Mourvedre
€25

LE BORDEAUX, Bernard Magrez

Cabernet Sauvignon, Merlot
€27

ARGENTINA

MALBEC VIDA ORGANICA

Zuccardi
€24

CHILE

MERLOT, Casa Lapostolle

Colchaqua Valley
€26

RICH, DENSE REDS 75cl

DELVE DEEPER INTO THE MULTI-LAYERED COMPLEXITY OF DARK, INTENSE AROMAS AND FLAVOURS THAT THIS STYLE OFFERS. RANGING FROM SUAVE; ELEGANT ARISTOCRATS TO BIG WARM WELCOMING HOSTS.

CYPRUS

EPIKOURIOS, Zambartas Wineries

Regional Wine Limassol
Merlot, Lefkada

€28

SHIRAZ, Vlassides Winery

Regional Wine Limassol

€25

Cabernet Sauvignon, Tsiakkas Winery

Regional Wine Limassol

€26

GREECE

Young Vines, Thymiopoulos Vineyards

Xinomavro

€32

ALPHA ESTATE RED Amydeon

Syrah, Merlot, Xinomavro

€43

MAGIC MOUNTAIN RED, Nico Lazaridi

Regional Wine Limassol

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

€49

Amethystos Red, PGI Drama

Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko

€40

FRANCE

CHATEAU MAGNOL

AC Haut-Medoc, Crus Bourgeois

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

€46

ITALY

CHIANTI CLASSICO PDO, Castello di Querceto

Sangiovese, Canaiolo

€34

WINE PLATTER FOR 2

CHEF'S SELECTION OF CHEESES AND CURED SMOKED MEATS,
SERVED WITH OLIVES, GHERKINS, CROSTINI,
FRESH FRUITS AND NUTS

€19.50



HOT COFFEES

AMERICANO	€3,20
FILTER	€3,20
ESPRESSO	€3,00
ESPRESSO LUNGO	€3,00
ESPRESSO DOPPIO	€3,90
ESPRESSO DECAFFEINATED	€3,00
MACCHIATO	€3,20
MOCHA	€4,20
Espresso, milk, chocolate	
LATTE MACCHIATO	€3,40

CAPPUCCINO	€3,90
CAPPUCCINO DECAFFEINATED	€3,90
CAPPUCCINO VIENNESE	€4,30
Espresso, milk, whipped cream	
NESCAFE	€2,90
NESCAFE DECAFFEINATED	€2,90
TEA - Ask for selection	€3,20
HOT CHOCOLATE - Black / White	€3,90
GREEK	€2,30
DOUBLE GREEK	€3,00

ADD TO YOUR COFFEE: Caramel / Vanilla / Hazelnut Syrup (SHOT) €0,40

COLD COFFEES

FRAPPE	€3,40
ICE CREAM FRAPPE	€4,20
Chocolate / Vanilla / Mocca	
BAILEYS FRAPPE	€5,90
FRAPPUCCINO	€4,50
Espresso, vanilla ice cream, milk, whipped cream	

MOCHACCINO	€4,50
Espresso, mocha ice cream, milk, whipped cream	
FREDDO ESPRESSO	€3,50
FREDDO CAPPUCCINO	€4,20
ICE LATTE	€3,50

ADD TO YOUR COFFEE: Caramel / Vanilla / Hazelnut Syrup (SHOT) €0,40

DELUXE COFFEES

MALIBU CREAM	€5,90
Malibu, chocolate, espresso, whipped cream	
IRISH	€5,90
Irish whiskey, espresso, brown sugar, whipped cream	
BAILEYS LATTE	€5,90
Baileys, espresso, whipped cream	

ITALIAN CLASSICO	€5,90
Amaretto, espresso, whipped cream	
CAFFE CORRETTO	€5,90
Sambuca, espresso, milk foam	
LA ISLA SPICED	€7,50
Spiced rum, black tea, cinnamon stick, honey, apple	

PASTRIES

BUTTER CROISSANT	€2,10
CHOCOLATE CROISSANT	€2,30
TRIPLE CHOCOLATE MUFFIN	€3,10
TOFFEE & APPLE MUFFIN	€3,10

BLUEBERRY & CHEESE MUFFIN	€3,10
SPINACH & RICOTTA PIE	€2,40
4 CHEESE PIE	€3,40

LA ISLA SIGNATURE DESSERTS

PAVLOVA
ΠΑΒΛΟΒΑ _____ €6,50

**A unique creation by our chef
and topped with our home made
fruit sauce**

Μοναδική δημιουργία του chef μας
με σπιτική σάλτσα φρούτων

AMERICAN CHEESECAKE
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΚΕΪΚ ΜΕ ΤΥΡΙ _____ €7,00

**Thick and creamy, topped with white
chocolate and raspberry coulis**

Με άσπρη σοκολάτα και σάλτσα
από βατόμουρο

CHOCOLATE TEMPTATION
ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟΣ ΠΕΙΡΑΣΜΟΣ _____ €7,50

**A light and crisp creation by our chef,
served with creamy vanilla ice cream
and red berry sauce**

Δημιουργική, ελαφριά και τραγανή πανδαισία
του chef μας, σερβίρεται με παγωτό βανίλιας
και σάλτσα από κόκκινα μούρα

LEMON - LIME MERINGUE PIE
ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ ΚΑΙ ΜΑΡΕΓΚΑ _____ €7,00

**Slightly tart, slightly sweet, topped
with a light golden meringue**

FRUIT PLATTER
ΦΡΟΥΤΑ _____ €10,50

A combination of seasonal fruits
Πλούσια ποικιλία από εποχιακά φρούτα

CHOCOLATE FUDGE CAKE
ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ _____ €7,50

**A rich and moist homemade
chocolate cake served with chocolate
icing and vanilla ice cream, topped
with warm chocolate sauce**

Ένα πλούσιο και κρεμώδες κέικ σοκολάτας.
Σερβίρεται με γλάσο σοκολάτας, παγωτό βανίλιας
και ζεστή σάλτσα σοκολάτας

ICE CREAM PER SCOOP
ΠΑΓΩΤΟ ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ _____ €1,60

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Banana
Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Μπανάνα

MILK SHAKES & SMOOTHIES

STRAWBERRY / Φράουλα _____ €4,50

VANILLA / Βανίλια _____ €4,50

BANANA / Μπανάνα _____ €4,50

CHOCOLATE / Σοκολάτα _____ €4,50

BERRY BERRY SMOOTHIE _____ €5,00

**Frozen strawberries, raspberries,
blackberries blended with forest
fruit sorbet and fresh banana**

Φράουλες, σμέουρα, βατόμουρα
αναμειγνύονται με παγωτό σορπέ
και φρέσκια μπανάνα

STRAWBERRY SMOOTHIE _____ €5,00

**Frozen strawberries blended
with strawberry sorbet and
fresh strawberry juice**

Φράουλες αναμειγνύονται με παγωτό
σορπέ και φρέσκο χυμό φράουλας