



CASALE PANAYIOTIS

Take Away Menu

Take-away service available from 12:00 to 21:00

(Please note, take away service is not available for hotel residents. Instead, please use the In-Room Dining menu.)

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETISERS

Φρέσκοψημένο ψωμί / <i>Freshly-made bread</i>	€2.00
Ελιές / <i>Olives</i>	€2.50
Επιλογή ορέκτικων / <i>Selection of dips</i>	€2.50 per dip

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - HOT APPETISERS

✓ Ντοματοκεφτέδες με γιαούρτι και άνηθο <i>Homemade tomato and vegetable fritters with a yogurt and dill sauce</i>	€4.50
Κουπέπια - μια παραδοσιακή νοστιμιά με αμπελόφυλλα της περιοχής <i>Kouperia - vine leaves from our own vines, stuffed with rice, pork mince and herbs</i>	€8.50
✓ Χωριάτικο χαλλούμι, αναρή, κεφαλοτύρι τυλιγμένα σε φύλο ζύμης με έψημα <i>Village-made halloumi, anari and kefalotiri cheese in filo pastry, drizzled with grape syrup</i>	€7.50

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ - SALADS & SANDWICHES

✓ Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, μαρούλι, κάππαρη, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο, λεμόνι και κουλούρι <i>Village salad with tomato, cucumber, green pepper, red onion, capers, lettuce, olives, feta, lemon and olive oil dressing, topped with koulouri</i>	€8.00
✓ Σαλάτα 'Casale' με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, μαύρες ελιές, πράσινα χόρτα, κόκκινο κραμπί, κάππαρη και κομμάτια παστελάκι με βαλσάμικο ξύδι, μέλι, μουστάρδα και ελαιόλαδο <i>Casale salad with tomato, cucumber, feta, black olives, green leaves, red cabbage, capers and cracked pastelaki with balsamic, honey, mustard and olive oil dressing</i>	€9.00
Κασάλε κλάμπ σάντουιτς με κοτόπουλο, μπέικον, αυγά, μαρούλι, ντομάτα, ελαφρύ σώς μουστάρδας και πατάτες τηγανιτές <i>Casale Club with grilled chicken, bacon, fried eggs, lettuce, tomatoes, light mustard mayonnaise and chips</i>	€15.00
Λιωμένη μοτσαρέλα και κύβοι χοιρομέρι με ντομάτα και μαρούλι σε άσπρο ψωμί τoστ <i>Melted mozzarella & hiomeri cubes with tomato, fresh lettuce in toasted white bread</i>	€10.50
με πατάτες τηγανιτές <i>with chips</i>	+€2.50
Φιλέτο τόνου με κόκκινο κρεμμύδι, σέλινο, ξύσμα λεμονιού, τυρί κότατζ, φρέσκια μαγιονέζα σε πολύσπορο ψωμί τoστ <i>Grilled fresh tuna, chopped red onion, celery, lemon zest, cottage cheese, homemade fresh mayonnaise, crushed black pepper in wholemeal seeded toast</i>	€12.00
με πατάτες τηγανιτές <i>with chips</i>	+€2.50



Κατάλληλο για χορτοφάγους
Suitable for vegetarians



Κατάλληλο για vegans
Suitable for vegans

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α Prices include V.A.T

To place your order, please call Byzantino Restaurant on 22 952444

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSE

VG V Εποχιακά όσπρια - ρωτήστε για το όσπριο ημέρας <i>Seasonal pulses made in the traditional way. Ask for today's dish</i>	€10.00
Γεμιστά με εποχιακά λαχανικά και τη δική μας πλούσια σάλτσα ντομάτας <i>Seasonal vegetables stuffed with rice, mince and herbs, baked in a rich tomato sauce</i>	€15.00
Αρνί κλέφτικο αργοψημένο στο φούρνο με βότανα του βουνού <i>Kleftiko - traditional fragrant slow - cooked lamb, infused with mountain herbs</i>	€21.00
Κουνέλι στιφάδο με άγρια βότανα του βουνού και καραμελωμένα κρεμμύδια <i>Rabbit stifado baked in wild mountain herbs with caramelised onions</i>	€20.00
Παραδοσιακός βοδινός Τταβάς σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με ρύζι, καρότα, κολοκυθάκια και κύμινο <i>Slow-baked beef Tavas in a rich tomato sauce, with rice, carrots, courgette and cumin</i>	€21.00
Χοιρινά φιλετάκια με μανιτάρια και σάλτσα κουμανταρία <i>Locally-sourced pork fillet medallions with commandaria and mushroom sauce</i>	€21.00

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - FROM THE GRILL

Χοιρινή κοτολέττα στη σχάρα με σάλτσα από ψιλοκομμένη τομάτα και κρεμμύδι <i>Juicy grilled pork chop with a tomato and onion relish</i>	€21.00
Μπούτια κοτόπουλο σουβλάκι με βότανα της κοιλάδας Μαραθάσας <i>Chicken-thigh kebab marinated in fresh Marathasa mountain herbs</i>	€17.00
Χταπόδι στην σχάρα πασπαλισμένο με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη <i>Grilled octopus splashed with olive oil, lemon and oregano</i>	€21.00
Αρνίσια παιδάκια με βότανα της κοιλάδας Μαραθάσας <i>Grilled lamb cutlets with fresh Marathasa mountain herbs</i>	€22.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Μηλόπιττα φτιαγμένη με μήλα της Μαραθάσας <i>Milopitta - Cypriot apple pie made with Marathasa apples</i>	€7.50
Μελόπιττα - παραδοσιακό τσιζκέϊκ με μέλι Μαραθάσας <i>Melopitta - traditional honey cheesecake made with local mountain honey</i>	€7.50
Πορτοκαλόπιττα 'Casale' - η δική μας εκδοχή του διάσημου Ελληνικού γλυκού <i>Casale Portokalopita: our version of the famous Greek orange cake</i>	€7.50
Σπιτικιά τάρτα με σοκολάτα υγείας <i>Homemade dark chocolate tart</i>	€7.50