Great times. Together.

Since 1965

19 PIZZA EXPRESS 65

Starters Ορεκτικά

Soup of the Day 4.05
Served with croutons
Σούπα ημέρας. Σερβίρεται με κρουτόνια

Dough Balls "PizzaExpress" (V) 3.40
Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια

Garlic Bread (V) 3.80
Baked dough brushed with garlic butter.
Add Mozzarella for 1.10
Ιταλικό ψωμί αλειμμένο με σκορδοβούτυρο.
Προσθέστε μοτσαρέλλα με 1.10

Bruschetta Originale "PizzaExpress" (V) (N) 4.80
Tomatoes, red onions, garlic, fresh basil & pesto
Τομάτες, κόκκινα κρεμμύδια, σκόρδο, φρέσκο βασιλικό & πέστο

Bruschetta Caprese (V) 4.95
Traditional Italian garlic bread with baby mozzarella, cherry tomatoes, black olives, semi-dried tomatoes, rocket, fresh basil & balsamic syrup
Παραδοσιακό Ιταλικό σκορδόψωμο με baby μοτσαρέλλα, τοματίνια, ελιές, ημίγλυκες λιαστές τομάτες, ρόκα, φρέσκο βασιλικό & σιρόπι από βαλσάμικο

Bruschetta Con Funghi 4.95
Traditional Italian bread with mushroom sauce, caramelized onions, parsley & balsamic syrup
Παραδοσιακό Ιταλικό ψωμί με σάλτσα μανιταριών, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαϊντανό & σιρόπι από βαλσάμικο

Mozzarella & Tomato Salad (V) (N) 6.15
Baby mozzarella, served with fresh basil, fresh tomato slices, extra virgin oil, pesto
Μοτσαρέλλα, σερβίρεται με φρέσκο βασιλικό, φέτες τομάτας, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, πέστο

Arancini con Salsa ai Funghi (V) 7.20
Italian rice balls stuffed with mozzarella, coated with breadcrumbs & served with mushroom sauce with a touch of truffle oil & chopped parsley
Ιταλικές μπάλες ρυζιού με γέμιση από μοτσαρέλα επικαλυμμένες με τριμμένη φρυγανιά & σερβιρισμένες με σάλτσα μανιταριών, λάδι τρούφας & ψιλοκομμένο μαϊντανό

Risotto Fresco 6.20
Torn salmon fillet, garlic & fresh parsley in a creamy white wine risotto with Grana Padano cheese, chopped fresh tomato & red onion. Finished with a wedge of lemon
Κομμάτια φιλέτου σολομού, σκόρδο & φρέσκος μαϊντανός σε ριζόττο με κρεμώδες σάλτσα από άσπρο κρασί, τυρί Γκράνα Παντάνο, ψιλοκομμένη τομάτα & κόκκινο κρεμμύδι. Σερβίρεται με λεμόνι

Funghi Gratinati 7.20
Fresh button mushrooms mixed with béchamel, garlic oil, gratinated in the oven, Grana Padano cheese & parsley. Served with dough balls (for a (V) option order without Grana Padano)
Φρέσκα μανιτάρια, μπεσαμέλ, σκορδέλαιο, ψημένα στο φούρνο, τυρί Γκράνα Παντάνο & μαϊντανό. Σερβίρεται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια (για επιλογή (V) παραγγείλετε χωρίς τυρί Γκράνα Παντάνο)

Bravo Potatoes (N) 6.10
Fried potatoes with arrabbiata & pesto rosso sauce. Finished with a lemon mayonnaise dressing
Τηγανιτές πατάτες με πικάντικη σάλτσα, πέστο λιαστής τομάτας. Τελειωμένο με σάλτσα από μαγιονέζα & λεμόνι

New Recipe Νέα Συνταγή

Burrata & Prosciutto (N) 7.95
Burrata mozzarella, prosciutto ham, cherry tomatoes, baby rocket, pine kernels with a touch of balsamic glaze
Μπουράτα μοτσαρέλα, προσούτο, τοματίνια, ρόκα, πινόλια γλάσο από βαλσάμικο

Gamberetti All'Aglio (S) 7.10
Head off Tiger prawns sautéed with garlic oil, cherry tomatoes, chopped red onions & roquito peppers. Finished with chopped parsley & lemon wedge
Γαρίδες σωταρισμένες σε λάδι με σκόρδο, τοματίνια, ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι & πιπεριές roquito. Τελειωμένο με ψιλοκομμένο μαϊντανό & λεμόνι

New Recipe Νέα Συνταγή

Porcini Tortellini with Crispy Pancetta 5.25
Tortellini filled with porcini mushrooms, served in a creamy mushroom sauce with crispy pancetta
Ζυμαρικά με γέμιση από μανιτάρια πορτσίνι. Σερβίρονται με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών & τραγανή παντσέττα

New Recipe Νέα Συνταγή

Caprese Portobello Mushroom 4.85
Portobello mushrooms filled with mozzarella cheese, olives, semi dried tomatoes & finished with balsamic glaze. Served with mixed leaves
Μανιτάρι Πορτοπέλλο με γέμιση άπο μοτσαρέλλα, ελιές, ημίγλυκες λιάστες τομάτες & γλάσο από βαλσάμικο. Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα

To Share Για δύο

Classic Italian Antipasto (N) 13.50
Cured Italian meats with olives, rustica tomatoes, marinated aubergine, buffalo mozzarella & sweet Peppadew peppers with pesto Genovese dip, pestorissa dip & dough baked with parmesan cheese & black pepper
Λεπτοκομμένες φέττες Ιταλικών αλλαντικών, ελιές, ημίγλυκες λιαστές τομάτες, μαριναρισμένες μελιτζάνες, μπάφαλο μοτσαρέλλα, γλυκές πιπεριές Peppadew με Γενοβέζικο πέστο & πέστο λιαστής τομάτας. Σερβίρεται με ψημένο ψωμί με τυρί παρμεζάνα & μαύρο πιπέρι

Dough Balls Doppio (N) 7.50
Double portions of our famous dough balls, served with garlic butter, pesto & pesto rosso dips
Διπλή μερίδα από τα διάσημα Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια μας. Σερβίρονται με σκορδοβούτυρο, πέστο & ντιπ ρόσσο

Smoked Salmon Carpaccio 11.50
Thin smoked salmon slices, sprinkled with freshly chopped onion, capers, extra virgin olive oil, lemon juice & dill. Served with mixed leaf salad in the middle
Πολύ λεπτές φέτες καπνιστού σολομού γαρνιρισμένες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, κάπαρη, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού & άνιθο. Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα στη μέση

Carpaccio 11.50
Thinly sliced beef fillet, sprinkled with freshly chopped onions, rocket, capers, extra virgin olive oil, lemon, topped with Grana Padano cheese. Served with warm dough balls
Πολύ λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου, γαρνιρισμένες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ρόκα, κάπαρη, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, τυρί Γκράνα Παντάνο. Σερβίρεται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια

New Recipe Νέα Συνταγή

French Drumsticks 6.25
French fried coated drumsticks. Served with Arrabbiata sauce, with a touch of parmesan & parsley
Τηγανητές κνήμες με επικάλυψη καπίρας. Σερβίρονται με σάλτσα Arrabbiata, παρμεζάνα & μαϊντανό

Buratta & Prosciutto

Caprese Portobello Mushroom

French Drumsticks

View allergens

Δείτε τα αλλεργιογόνα

For allergies or intolerance information, please ask your waiter.
Για αλλεργίες ή δυσανεξίες, ρωτήστε το σερβιτόρο σας.

Dough Balls Doppio

Porcini Tortellini with Crispy Pancetta

Since 1965 – Great Pizza – Good Times –

Available as gluten free. Διαθέσιμα και χωρίς γλουτένη (V) Vegetarian. Για χορτοφάγους (N) Contains nuts or nut oils. Περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών (S) Spicy. Καυτερό

All prices are in euro and include all legal charges. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις

Salads Σαλάτες

Warm Vegetable & Goat's Cheese Salad * (V) — 12.15
Chargrilled Italian vegetable salad of warm aubergine, red & yellow peppers, Santos tomatoes & marinated artichoke with soft goat's cheese, rustica tomatoes, cucumber, Italian lentils, mint, basil & red wine vinegar dressing with honey
Σαλάτα με ζεστά λαχανικά από μελιτζάνες, κόκκινες & κίτρινες πιπεριές ψημένες στη σχάρα, μαριναρισμένες αγκινάρες & τοματίνια, κατσικίσιο τυρί, ημίγλυκες λιαστές τομάτες, αγγουράκι, Ιταλικές φακές, μέντα & βασιλικό, σάλτσα ξυδιού από κόκκινο κρασί & μέλι

Leggera Salmon Salad — 13.70
Under 600 calories
Salmon fillet, fresh red & yellow peppers, sweet baby onions, cucumber, avocado, red onion, mint, rocket & seasonal mixed leaves with parsley & fresh lemon juice. Served with a wedge of lemon
Φιλέτο σολομού, φρέσκιες κόκκινες & κίτρινες πιπεριές, γλυκά κρεμμυδάκια, αγγουράκι, αβοκάντο, κόκκινο κρεμμύδι, δυόσμο, ρόκα, εποχιακή ανάμεικτη σαλάτα με μαϊντανό & φρέσκο χυμό λεμονιού. Σερβίρεται με μια φέτα λεμονιού

Pollo Salad * — 13.50
Chicken, seasonal mixed leaves, tomato, goat's cheese, black olives, croutons & red peppers. Served with Caesar dressing
Κοτόπουλο, εποχιακή ανάμεικτη σαλάτα, τομάτα, κατσικίσιο τυρί, μαύρες ελιές, κρουτόνια & κόκκινες πιπεριές. Σερβίρεται με σάλτσα Σήζαρ

SUPERFOOD Rucola with Avocado & Quinoa Salad (V) (N) — 10.85
Fresh wild rocket leaves & quinoa with fresh mint, parsley, red onion, tomato cubes, avocado, seeds of sunflower, pumpkin & walnuts. Served with honey mustard dressing
Φρέσκα φύλλα ρόκας & κινόα με φρέσκο δυόσμο, μαϊντανό, κόκκινο κρεμμύδι, τομάτα κύβους, αβοκάντο, ηλιόσπορους, σπόρους κολοκύθας & καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

SUPERFOOD Sweet Potato Salad (V) — 12.65
Mixed leaf salad with slices of sweet potato, oyster mushrooms, goat's cheese, pomegranate, sunflower & pumpkin seeds. Served with honey & red wine vinegar dressing
Ανάμεικτη σαλάτα με φέτες από γλυκοπατάτα, μανιτάρια oyster, κατσικίσιο τυρί, ρόδι, ηλιόσπορους & σπόρους κολοκύθας. Σερβίρεται με σάλτσα ξυδιού από κόκκινο κρασί & μέλι

gF OPTION Bosco * (V) — 12.95
Warm garlic mushrooms, baby mozzarella, avocado, rustica tomatoes, baby spinach, rocket, balsamic syrup, honey mustard dressing
Μανιτάρια με σκόρδο, φρέσκα μοτσαρέλλα, αβοκάντο, ημίγλυκες λιαστές τομάτες, σπανάκι, ρόκα, σιρόπι από βαλσάμικο, σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

Spinach & Goat's Cheese Salad (V) (N) — 12.95
Baby spinach with goat's cheese, mango, pomegranate, pine nuts & sesame seeds. Served with a honey balsamic dressing
Σπανάκι με κατσικίσιο τυρί, μάνγκο, ρόδι, πινόλια & σουσάμι. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι

Chicken Caesar Salad * — 12.95
Chicken, mixed leaves, tomato, croutons, Grana Padano cheese, Caesar dressing
Κοτόπουλο, ανάμεικτη σαλάτα, τομάτα, κρουτόνια, τυρί Γκράνα Παντάνο, σάλτσα Σήζαρ

* Served with 2 warm dough sticks. Σερβίρονται με 2 Ιταλικά ψωμάκια

New Recipe Νέα Συνταγή

Penne Pasta Salad with Pesto (N) — 11.75
Al dente penne pasta, with pesto sauce & a touch of mayonnaise, baby rocket, sun-dried tomatoes, pine kernels' & Grana Padano cheese shavings (Served cold)
Μακαρόνια πέννες αλ ντέντε, με σάλτσα πέστο & μαγιονέζα, ρόκα, λιαστές τομάτες, πινόλια & νιφάδες Γκράνα Παντάνο (Σερβίρεται κρύο)

SUPERFOOD gF OPTION Beet & Goat's Cheese (V) (N) — 12.80
Rocket leaves with warm beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey balsamic dressing
Φύλλα ρόκας με ζεστό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι

Classica * (V) — 9.50
Mixed leaves, fetta cheese, cucumber, red onions, tomato, oregano, black olives
Ανάμεικτη σαλάτα, τυρί φέτα, αγγουράκι, κόκκινα κρεμμύδια, τομάτα, ρίγανη, μαύρες ελιές

SUPERFOOD Quinoa Salad with Gamberettini & Beetroot — 13.65
Seasonal mixed leaves, fresh mint, parsley, red onion, tomato cubes, avocado, beetroot & quinoa. Finished with prawns & honey mustard dressing
Εποχιακή ανάμεικτη σαλάτα, φρέσκο δυόσμο, μαϊντανό, κόκκινο κρεμμύδι, κύβους τομάτας, αβοκάντο, παντζάρι & κινόα. Σερβίρεται με γαρίδες & σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

New Recipe Νέα Συνταγή

Caprese & Prosciutto (N) — 13.50
Prosciutto ham, buffalo mozzarella, marinated tomatoes, olives, roasted peppers, baby spinach, baby rocket, basil & pine kernels' with pesto & balsamic dressing
Προσούτο, μπάφαλο μοτσαρέλλα, μαριναρισμένες τομάτες, ελιές, ψητές πιπερίες, σπανάκι, ρόκα, βασιλικό & πινόλια με σάλτσα από πέστο & βαλσάμικο

Niçoise * — 12.80
Mixed leaves, tuna, egg, tomatoes, cucumber, olives, anchovies, capers, house dressing
Ανάμεικτη σαλάτα, τόνος, αυγό, τομάτες, αγγουράκι, ελιές, αντζούγιες, κάπαρη, σάλτσα PizzaExpress

Side Salads
Συνοδευτική Σαλάτα

Mixed Salad (V) — 4.10
Mixed leaves, tomatoes & cucumber with our house dressing
Ανάμεικτη σαλάτα, τομάτες, αγγουράκι, σάλτσα PizzaExpress

Chicken Caesar Salad — 6.40
Chicken, mixed leaves, tomato, croutons, Grana Padano cheese, Caesar dressing
Κοτόπουλο, ανάμεικτη σαλάτα, τομάτα, κρουτόνια, τυρί Γκράνα Παντάνο, σάλτσα Σήζαρ

SUPERFOOD gF OPTION Beet & Goat's Cheese (V) (N) — 6.15
Rocket leaves with warm beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey balsamic dressing
Φύλλα ρόκας με ζεστό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, βοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι

Caprese & Prosciutto

Eat well, live well.
Vegetables & fruit contain plenty of mineralsm vitamins & dietary fibres that can keep us physically & mentally healthy.

Penne Pasta Salad with Pesto

Sweet Potato Salad

Since 1965 – Great Pizza – Good Times –

gF OPTION Available as gluten free. Διαθέσιμα και χωρίς γλουτένη (V) Vegetarian. Για χορτοφάγους (N) Contains nuts or nut oils. Περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών (S) Spicy. Καυτερό

All prices are in euro and include all legal charges. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις

14” Romana Pizza

Our 14” bigger, thinner, crispier crust is inspired by pizza from Rome
Εμπνευσμένη από την κλασσική Ιταλική πίτσα: μεγαλύτερη, πιο τραγανή & λεπτή

Hawaiian “PizzaExpress” — 14.00
Our famous Hawaiian with an Italian twist. Sweet chilli pineapple chutney matches perfectly with the salty prosciutto crudo, red onions, garlic oil, Grana Padano cheese & mozzarella. All on a white béchamel base with fresh basil, fresh parsley & chilli oil
Η διάσημη μας Hawaiian με Ιταλικό τουίστ. Γλυκό τσίλι & κομμάτια ανανά που ταιριάζουν απόλυτα με το προσούτο, κόκκινα κρεμμύδια, σκορδέλαιο, τυρί Γκράνα Παντάνο & μοτσαρέλλα. Όλα σε βάση άσπρης μπεσαμέλ με φρέσκο βασιλικό & λάδι από τσίλι

Diavolo (S) — 14.00
Hot spiced mince beef, pepperoni, mozzarella, tomato sauce, green pepper, red onion & Tabasco with your choice of hot green, jalapeño or roquito peppers
Πικάντικος βοδινός κιμάς, πεπερόνι, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, πράσινη πιπεριά, κόκκινα κρεμμύδια & Ταμπάσκο, με δική σας επιλογή από καυτερή πράσινη πιπεριά, roquito ή jalapeño

Pollo ad Astra (S) — 13.75
Chicken, sweet Peppadew peppers, red onion, mozzarella, tomato sauce, Cajun spices & garlic oil
Κοτόπουλο, γλυκιές πιπεριές Peppadew, κόκκινα κρεμμύδια, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, μπαχαρικά Καζιούν & σκορδέλαιο

Margherita Bufala (V) — 13.85
Buffalo mozzarella, tomato sauce, fresh basil leaves, garlic oil, oregano & black pepper, finished with Santos tomatoes, extra virgin olive oil
Μπάφαλο μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, φρέσκος βασιλικός, σκορδέλαιο, ρίγανη & μαύρο πιπέρι, τοματίνια, αγνό παρθένο ελαιόλαδο

American Hottest (S) — 14.95
Pepperoni, hot green & roquito peppers, fresh red chilli, spicy hot soft n‘duja sausage, tomato sauce & buffalo mozzarella, finished with torn buffalo mozzarella, fresh parsley & chilli oil
Πεπερόνι, πράσινες πιπεριές & πιπεριές roquito, φρέσκο κόκκινο τσίλι, λουκάνικο n‘duja, σάλτσα τομάτας & μπάφαλο μοτσαρέλλα, φρέσκος μαϊντανος & λάδι από τσίλι

Le Rose (S) — 14.30
Calabrese sausage, chicken, pancetta, tomato sauce, mozzarella. Finished with prosciutto & fresh basil
Λουκάνικο Calabrese, κοτόπουλο, πανσέτα, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλλα. Με προσούτο & φρέσκο βασιλικό

La Regina — 14.95
Smoked ham hock, Portobello mushroom, buffalo mozzarella, garlic oil & black olives on a béchamel base, finished with freshly chopped parsley & black truffle oil
Καπνιστό ζαμπόν, μανιτάρια, μπάφαλο μοτσαρέλλα, σκορδέλαιο, μαύρες ελιές σε στρώση από μπεσαμέλ, φρέσκος μαϊντανος & λάδι από τρούφα

Padana (V) — 13.35
Goat’s cheese, mozzarella, tomato sauce, caramelised onions, spinach, red onions & garlic oil
Κατσικίσιο τυρί, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια, σπανάκι, κόκκινα κρεμμύδια & σκορδέλαιο

BBQ Burnt Ends (New Recipe / Νέα Συνταγή) — 15.85
Slow-cooked beef brisket with a hint of chipotle, sweet & smoky BBQ sauce, mozzarella, red onions, topped with roasted tomatoes & parsley
Σιγοψημένο μοσχαρίσιο ψαρονέφρι με chipotle, σάλτσα BBQ, μοτσαρέλλα, κόκκινα κρεμμύδια, με επικάλυψη από ψητές τομάτες & μαϊντανό

Garlic Prawns (New Recipe / Νέα Συνταγή) — 13.65
A seafood-lovers delight. Succulent garlic king prawns on an Italian tomato base, with mozzarella, red onions, baby plum tomatoes, fresh parsley & a squeeze of lemon
Μια απόλαυση για τους λάτρεις των θαλασσινών. Λαχταριστές γαρίδες σε βάση σάλτσας Ιταλικής τομάτας, με μοτσαρέλα, κόκκινα κρεμμύδια, τομάτες, φρέσκο μαϊντανό & με λίγο σφιγμένο λεμόνι

10” Leggera Pizza

All under 600 calories. A classic-sized ring of our thin, crispy dough. The hole in the middle is filled with a fresh salad, finished with our light house dressing. Όλες κάτω από 600 θερμίδες. Κλασσική πίτσα, λεπτή & τραγανή, με φρέσκα σαλάτα στη μέση & ελαφριά σπιτική σάλτσα

Leggera Padana (V) — 11.35
Goat’s cheese, tomato sauce, caramelised onions, spinach, red onions & garlic oil
Κατσικίσιο τυρί, σάλτσα τομάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια, σπανάκι, κόκκινα κρεμμύδια & σκορδέλαιο

Leggera Pollo ad Astra — 11.85
Chicken, tomato sauce, light mozzarella, sweet Peppadew peppers, Cajun spices, garlic oil, red onions
Κοτόπουλο, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλλα χαμηλή σε λιπαρά, γλυκιές πιπεριές Peppadew, μπαχαρικά Καζιούν, σκορδέλαιο, κόκκινα κρεμμύδια

Leggera La Reine — 11.25
Ham, black olives, Button sliced mushrooms, mozzarella & tomato sauce
Ζαμπόν, ελιές, μανιτάρια, μοτσαρέλλα & σάλτσα τομάτας

Pomodoro Pesto (V) (N) — 11.35
Light mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil, pesto Genovese & garlic oil
Μοτσαρέλλα χαμηλή σε λιπαρά, σάλτσα τομάτας, τοματίνια, Γενοβέζικο πέστο & σκορδέλαιο

For allergies or intolerance information, please ask your waiter.
Για αλλεργίες ή δυσανεξίες, ρωτήστε το σερβιτόρο σας.

BBQ Burnt Ends

Garlic Prawns

Try more flavour by personalising your pizza
Διαμορφώστε τη δική σας πίτσα

Chicken, goat’s cheese, pancetta, pepperoni, Sloppy Giuseppe mix Προσθέστε κοτόπουλο, κατσικίσιο τυρί, πανσέτα, πεπερόνι, μείγμα Sloppy Giuseppe	2.30
Salmon, tuna or prosciutto Σολομός, τόνος ή προσούτο	2.70
Vegetables Λαχανικά	1.10

Pomodoro Pesto

Lava

Since 1965 – Great Pizza – Good Times –

Available as gluten free. Διαθέσιμα και χωρίς γλουτένη (V) Vegetarian. Για χορτοφάγους (N) Contains nuts or nut oils. Περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών (S) Spicy. Καυτερό

All prices are in euro and include all legal charges. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις

10”

Classic Pizza

Smaller but thicker than a Romana. Our traditional Napolitano pizza base, with the same recipe since 1965!
Η κλασσική μας πίτσα με την αυθεντική συνταγή του 1965!

Margherita (V) — 8.85
Mozzarella, tomato sauce
Μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας

La Reine — 11.25
Ham, olives, mushrooms, mozzarella, tomato sauce & Grana Pandano cheese
Ζαμπόν, ελιές, μανιτάρια, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας & τυρί Γκράνα Παντάνο

Fiorentina — 11.30
Spinach, egg, mozzarella, tomato sauce, garlic oil, black olives & Grana Padano cheese (for a (V) option order without Grana Padano)
Σπανάκι, αυγό, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, σκορδέλαιο, μαύρες ελιές & τυρί Γκράνα Παντάνο (για επιλογή (V) παραγγείλετε χωρίς τυρί Γκράνα Παντάνο)

Quattro Formaggi Bianca — 11.45
Mozzarella, gorgonzola D.O.P, Grana Padano cheese, with a gruyère & parmesan sauce
Μοτσαρέλλα, γκοργκονζόλα, τυρί Γκράνα Παντάνο, τυρί gruyère & σάλτσα παρμεζάνας

Carbonara — 12.45
Béchamel base with pancetta, mozzarella, Grana Padano cheese, garlic, soft egg & fresh parsley
Βάση μπεσαμέλ με πανσέτα, μοτσαρέλλα, τυρί Γκράνα Παντάνο, σκόρδο, μαλακό αυγό & φρέσκο μαϊντανό

Giardiniera (V) (N) — 11.30
Artichokes, mushrooms, red peppers, marinated Santos tomatoes, leeks, olives, mozzarella, garlic oil with a tomato & pesto base
Αγκινάρες, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά, τοματίνια, πράσο, ελιές, μοτσαρέλλα, σκορδέλαιο, βάση από τομάτα & πέστο

Sloppy Giuseppe (S) — 12.40
Hot spiced mince beef, green pepper, red onion, mozzarella & tomato sauce
Πικάντικος βοδινός κιμάς, πράσινη πιπεριά, κόκκινα κρεμμύδια, μοτσαρέλλα & σάλτσα τομάτας

American — 12.00
Pepperoni, mozzarella, tomato sauce
Πεπερόνι, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας

American Hot (S) — 12.20
Pepperoni, mozzarella, tomato sauce, with your choice of hot green, roquito or jalapeño peppers
Πεπερόνι, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας με δική σας επιλογή από καυτερή πράσινη πιπεριά ή roquito ή jalapeño

Four Seasons — 12.00
Four different quarters: mushrooms, pepperoni, anchovies & capers, mozzarella. Finished with black olives
Χωρισμένη σε τέσσερα μέρη: μανιτάρια, πεπερόνι, αντζούγιες & κάπαρη, μοτσαρέλλα, μαύρες ελιές

Pollo con Salsa ai Funghi — 12.20
Mozzarella, chicken, sweet Peppadew peppers on a mushroom sauce base, finished with chopped parsley
Μοτσαρέλλα, κοτόπουλο, γλυκές πιπεριές Peppadew σε στρώση από σάλτσα μανιταριών & ψιλοκομμένο μαϊντανό

New Recipe Νέα Συνταγή

Lava — 13.60
Burrata mozzarella, black olives, cherry tomatoes, fresh basil, rosemary, polenta & tomato sauce
Μπουράτα μοτσαρέλα, μαύρες ελιές, τοματίνια, φρέσκος βασιλικός, δεντρολίβανο, πολέντα & σάλτσα τομάτας

D’Andrea — 12.00
Marinated chicken fillet strips, feta cheese, mozzarella, tomato sauce, mixed bell peppers & garlic oil
Μαριναρισμένο κοτόπουλο, τυρί φέττα, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, ανάμεικτες πιπεριές & σκορδέλαιο

Cipriota — 12.00
Halloumi, local sausage, mozzarella, tomato sauce, black olives
Χαλλούμι, χωριάτικο λουκάνικο, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, μαύρες ελιές

Proud supporters of the Cyprus Anti-Cancer Society. For every Cipriota pizza sold, €0.50 will be donated.
The activity takes place in accordance with the provisions of the Cyprus Republic’s Fundraising Law of 2014 & the relevant Fundraising License (N.Π. 42/2022) issued by the Ministry of Interior for the period 01/07/2022-31/12/2022.

Περήφανοι υποστηρικτές του Αντικαρκινικού Συνδέσμου Κύπρου. Με κάθε πώληση πίτσας Cipriota συνεισφέρουμε €0.50.
Η ενέργεια πραγματοποιείται σύμφωνα με τις πρόνοιες του Περί Διενέργειας Εράνου Νόμου του 2014 & τη σχετική Άδεια Εράνου με αριθμό Ν.Π. 42/2022 που εκδόθηκε από το Υπουργείο Εσωτερικών για την περίοδο 01/07/2022-31/12/2022.

Upgrade to a Romana base for 2.20
Επιλέξτε βάση Ρομάνα για 2.20

Speciality Pizza

Calabrese (N) (S) — 14.95
Spicy Calabrese sausage D.O.P, hot soft n’duja sausage, finely chopped red chillies, roquito peppers, red & yellow peppers, baby mozzarella, rocket, pesto, oregano, Grana Padano cheese
Πικάντικο λουκάνικο Calabrese, λουκάνικο n’duja, λεπτοκομμένη κόκκινη πιπεριά, πιπεριά roquito, κόκκινες & κίτρινες πιπεριές, φρέσκα μοτσαρέλλα, ρόκα, πέστο, ρίγανη, τυρί Γκράνα Παντάνο

Calzone Classico (Folded) — 12.75
Tomato sauce, Italian cured meats, baby mozzarella, Santos tomatoes, garlic oil, parsley, fresh basil & fresh spinach, Grana Padano cheese
Σάλτσα τομάτας, τέσσερα είδη αλλαντικών, φρέσκα μοτσαρέλλα, τοματίνια, σκορδέλαιο, μαϊντανός, φρέσκος βασιλικός & φρέσκο σπανάκι, τυρί Γκράνα Παντάνο

Al Forno & Pasta al Forno
Φαγητά Φούρνου

Filetto Di Salmone — 21.25
Oven-baked salmon fillet with wild rice & seasonal vegetables. Served with a creamy saffron fish sauce
Σολομός ψημένος στο φούρνο με άγριο ρύζι & λαχανικά εποχής. Σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα ψαριού με σαφράν

Scaloppine * — 19.05
Slices of pork tenderloin with mushroom Marsala wine sauce or black peppercorn sauce. Served with oven-baked potato wedges & marinated roasted vegetables
Χοιρινό ψαρονέφρι κομμένο σε φέτες με σάλτσα μανιταριών & ημίγλυκου κρασιού Μαρσάλα ή σάλτσα από μαύρο πιπέρι. Σερβίρεται με πατάτες & μαριναρισμένα λαχανικά, ψημένα στο φούρνο

Pollo al Parmigiano * — 18.20
Oven-baked chicken breast in a herb crust, pomodoro sauce, mozzarella. Served with marinated vegetables & tagliatelle
Φιλέτο κοτόπουλο με αρωματική κρούστα ψημένο στο φούρνο, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλλα. Σερβίρεται με μαριναρισμένα λαχανικά & ταλιατέλλες

SUPERFOOD Filetto Di Salmone — 21.05
Oven-baked salmon fillet served with quinoa with fresh mint, red onion, tomato cubes, fennel, asparagus, broccoli, seeds of sunflower & pumpkin, topped with fresh yoghurt dill dressing
Φιλέτο σολομού ψημένο στο φούρνο. Σερβίρεται με κινόα, φρέσκο δυόσμο, κόκκινο κρεμμύδι, τομάτα κύβους, άνηθο, σπαράγγια, ηλιόσπορους, σπόρους κολοκύθας & ντιπ γιαουρτιού με άνηθο

Melanzane Parmigiana ** — 12.00
Layers of aubergine, béchamel, mozzarella, tomato sauce, Grana Padano cheese (no pasta). Served with dough balls
Στρώσεις ψητής μελιτζάνας, μοτσαρέλλα, μπεσαμέλ, σάλτσα τομάτας, τυρί Γκράνα Παντάνο. Σερβίρεται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια

Pollo Marsala * — 18.20
Oven-baked chicken breast with Marsala mushroom sauce. Served with oven-baked potato wedges & marinated vegetables
Φιλέτο κοτόπουλο ψημένο στο φούρνο με σάλτσα μανιταριών Μαρσάλα. Σερβίρεται με πατάτες & μαριναρισμένα λαχανικά, ψημένα στο φούρνο

Lasagne Classica — 13.55
Bolognese sauce, tomato sauce, béchamel sauce, Grana Padano cheese
Σάλτσα μπολονέζ, σάλτσα τομάτας, σάλτσα μπεσαμέλ, τυρί Γκράνα Παντάνο

Cannelloni ** — 13.55
Ricotta & spinach pasta, béchamel, tomato sauce & Grana Padano cheese
Ρολά ζυμαρικών με γέμιση από ανθότυρο & σπανάκι, μπεσαμέλ, σάλτσα τομάτας & τυρί Γκράνα Παντάνο

* Served with warm dough balls. Σερβίρονται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια ** For a (V) option, order without Grana Padano cheese. Για επιλογή (V) παραγγείλετε χωρίς τυρί Γκράνα Παντάνο

Replace your side dish with wild rice or add wild rice for 1.80
Αντικαταστήστε το συνοδευτικό σας με άγριο ρύζι ή προσθέστε άγριο ρύζι με 1.80

Lasagne Classica

Filetto Di Salmone

Great Pizza - Good Times - since 1965

Available as gluten free. Διαθέσιμα και χωρίς γλουτένη (V) Vegetarian. Για χορτοφάγους (N) Contains nuts or nut oils. Περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών (S) Spicy. Καυτερό

All prices are in euro and include all legal charges. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις

Pasta & Risotto Ζυμαρικά & Ριζότο

Frutti di Mare 14.40
Prawns, squid rings, mussels with shells, pomodoro sauce, garlic, chopped parsley
Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια με κέλυφος, σάλτσα τομάτας, σκόρδο, ψιλοκομμένος μαϊντανός

Pomodoro (V) 9.25
Mozzarella, basil, garlic, tomato sauce
Μοτσαρέλλα, βασιλικός, σκόρδο, σάλτσα τομάτας

Arrabbiata (V) (S) 9.70
Garlic, chilli, thyme, oregano, parsley, butter, tomato sauce. Add extra chicken for 2.10
Σκόρδο, τσίλι, θυμάρι, ρίγανη, μαϊντανός, βούτυρο, σάλτσα τομάτας. Επιπρόσθετο κοτόπουλο για 2.10

Salmone e Asparagi 14.95
Smoked salmon, onions, asparagus, butter, cream, dill & white wine
Καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, σπαράγγια, βούτυρο, κρέμα γάλακτος, άνηθος & λευκό κρασί

Lunette Quattro Formaggi al Pesto (N) 13.95
Lunette (ravioli) with four cheeses in a creamy pesto white wine sauce with sun-dried tomatoes
Ραβιόλι με τέσσερα τυριά σε πέστο με σάλτσα άσπρου κρασιού & λιαστές τομάτες

Pollo (S) 14.00
Chicken fillet strips, asparagus, red pepper slices, fresh ginger, onions, turmeric, chilli powder with cream cheese sauce
Φέτες από φιλέτο κοτόπουλο, σπαράγγια, λωρίδες ψητής κόκκινης πιπεριάς, κιτρινόριζα, κρεμμύδι, φρέσκο τζίντζερ, καυτερό πιπέρι & σάλτσα από κρεμώδες τυρί

Ham Hock con Salsa di Funghi 13.95
Smoked ham hock with creamy mushroom sauce, truffle oil & fresh chopped parsley
Καπνιστό ζαμπόν με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών, λάδι τρούφας & φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό

Bolognese 12.20
Traditional bolognese sauce & Grana Padano cheese
Σάλτσα μπολονέζ & τυρί Γκράνα Παντάνο

Carbonara 12.15
Fresh cream, egg yolk, pancetta, Parmesan cheese & white wine
Φρέσκα κρέμα γάλακτος, κρόκος αυγού, πανσέτα, παρμεζάνα & λευκό κρασί

Romani 14.40
Chicken, mushrooms, cream, garlic, tomato sauce, white wine, parsley
Κοτόπουλο, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, σάλτσα τομάτας, λευκό κρασί, μαϊντανός

Risotto Funghi 13.00
An earthy arborio risotto with porcini & button mushroom sauce. Served al dente with Grana Padano & parsley
Αυθεντικό Ιταλικό ριζότο από ρύζι αρπόριο με σάλτσα από μανιτάρια πορτσίνι & άσπρα μανιτάρια. Σερβίρεται αλ ντέντε με τυρί Γκράνα Παντάνο & μαϊντανό

Risotto Pollo (S) 13.95
Chicken fillet strips with asparagus, fresh ginger, red pepper slices, onions, turmeric, chili powder in a creamy white wine risotto
Λωρίδες από φιλέτο κοτόπουλο με σπαράγγια, φρέσκα πιπερόριζα, λωρίδες κόκκινης πιπεριάς, κρεμμύδια, κιτρινόριζα, καυτερό πιπέρι, σε ριζότο με κρεμώδη σάλτσα από άσπρο κρασί

Risotto Fresco 14.35
Torn salmon fillet, garlic & fresh parsley in a creamy white wine risotto with Grana Padano cheese, chopped fresh tomato & red onion. Finished with a wedge of lemon
Κομμάτια φιλέτου σολομού, σκόρδο & φρέσκος μαϊντανός σε ριζότο με κρεμώδες σάλτσα από άσπρο κρασί, τυρί Γκράνα Παντάνο, ψιλοκομμένη τομάτα & κόκκινο κρεμμύδι. Σερβίρεται με λεμόνι

SUPERFOOD Spaghetti with Salmon & Avocado Pesto (N) 14.35
Wholemeal spaghetti with salmon, pesto & avocado sauce, cherry tomatoes, wild rocket & extra virgin olive oil
Σπαγέττι ολικής αλέσεως με σολομό, σάλτσα πέστο & αβοκάντο, τοματίνια, ρόκα & παρθένο ελαιόλαδο

New Recipe Νέα Συνταγή
Gamberettini with Ouzo 13.85
Prawns in a creamy tomato sauce with ouzo, mushrooms, spring onions & fresh basil
Γαρίδες σε κρεμώδες σάλτσα τομάτας με ούζο, μανιτάρια, φρέσκο κρεμμύδι & βασιλικό

New Recipe Νέα Συνταγή
Pancetta & Gorgonzola 13.50
Crispy pancetta in a creamy sauce with spinach, cherry tomatoes & a touch of Gorgonzola cheese
Τραγανή παντσέτα σε κρεμώδες σάλτσα με σπανάκι, τοματίνια & τυρί Γκοργκονζόλα

Personalise your pasta
Επιλέξτε τ' αγαπημένο σας ζυμαρικό

Spaghetti

Penne Rigatte

Tagliatelle

Pancetta & Gorgonzola

Gamberettini with Ouzo

Spaghetti with Salmon & Avocado Pesto

Since 1965 – Great Pizza – Good Times –

Available as gluten free. Διαθέσιμα και χωρίς γλουτένη (V) Vegetarian. Για χορτοφάγους (N) Contains nuts or nut oils. Περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών (S) Spicy. Καυτερό

All prices are in euro and include all legal charges. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις

Dessert Επιδόρπιο

Chocolate Fudge Cake 6.10
Served with hot chocolate fudge sauce vanilla ice cream or fresh cream
Σερβίρεται με ζεστή σάλτσα σοκολάτας & παγωτό βανίλια ή φρέσκα κρέμα

Tiramisu 5.80

Apple Pie 6.10
Can be served with fresh cream or ice cream
Μηλόπιτα. Σερβίρεται με φρέσκα κρέμα ή παγωτό

Cheesecake 5.10
Served with raspberry coulis
Σερβίρεται με κουλίς από μούρα

Panna Cotta 5.10
Authentic Italian recipe. Served with fruits of the forest sauce or cinnamon & honey
Αυθεντική Ιταλική συνταγή. Σερβίρεται με σάλτσα από φρούτα του δάσους ή κανέλλα & μέλι

Ice - Cream (per scoop) 1.70
Homemade gelato by Columbia Confectionery
Φτιαγμένο παγωτό από το Columbia Confectionery με τα καλύτερα υλικά

Vanilla Βανίλια

Chocolate Σοκολάτα

Strawberry Φράουλα

Lemon Sorbet Σορμπέ Λεμόνι (V)

Mango & Passion Fruit Sorbet (V)
Σορμπέ Μάγκο & Φρούτα του Πάθους

Ferrero Rocher (N)

New Recipe Νέα Συνταγή
Pistachio Φιστίκι (N)

Snickers Γεύση σοκολάτας Snickers (N)

Chocolate Glory Ice Cream 6.20
Chunks of chocolate fudge cake, vanilla ice cream, hot chocolate fudge sauce & chocolate decor
Κομματάκια κέικ σοκολάτας, παγωτό βανίλια, ζεστή σάλτσα σοκολάτας & διακόσμηση από σοκολάτα

New Recipe Νέα Συνταγή
Chocolate Surprise (N) 6.80
Rich chocolate cake with poached pear in the middle, hazelnut gianduja sauce. Served with bourbon vanilla ice cream
Σοκολατένιο κέικ με γέμιση από αχλάδι ποσέ, σάλτσα σοκολάτας gianduja. Σερβιρισμένο με παγωτό βανίλιας bourbon

New Recipe Νέα Συνταγή
Layered Delight (N) 6.80
White chocolate mousse cake filled with a raspberry cream coulis, pistachio biscuit & raspberry crunch. Served with salty pistachio ice cream & mixed berries sauce
Μους κέικ λευκής σοκολάτας με γέμιση από κρέμα βατόμουρο & κουλί βατόμουρου, μπισκότο χαλεπιανού & τραγανό βατόμουρο. Σερβιρισμένο με παγωτό αλατισμένου χαλεπιανού & σάλτσα από ανάμεικτα μούρα

Coffee Καφές

Instant Coffee	3.00
Filter Coffee	3.30
Cappuccino	3.70
Espresso	2.05
Double Espresso	2.85
Espresso Macchiato	2.50
Frappe	2.95
Hot Chocolate	3.65
Irish Coffee 23cl	5.05
Latte	3.60
Americano	3.20
Freddo Espresso	3.20
Freddo Cappuccino	3.40

Tea Τσάϊ

Pot of Tea by Teahouse Exclusive 3.00
A choice of English Breakfast, Earl Grey, Herbal, Chamomile, Super Fruit
Επιλογή από English Breakfast, Earl Grey, Βότανα, Χαμομήλι, Φρούτα

Chocolate Surprise

Layered Delight