



### Our Delicious Story

To Kafe tis Chrysanthi's has over the years become a dream bigger than what we dreamt. From starting up as a little cafe in the heart of Larnaca simply offering homemade cakes and a small selection of food, we were overwhelmed with all the love and support and decided to offer more. In 2020 we opened the upstairs of our corner town-house becoming an all day venue.

Offering a great variety of dishes for brunch, lunch and dinner.

Whether you are a local drinking a cup of Americano or want a quick bite to eat at lunch, a cheeky treat, a family dinner, or a night out with friends, you will always find something on our menu to enjoy.

And with our selection of signature cocktails, artistic hand-crafted beers and both local and International wines, we invite you to enjoy your time in our house.

*Chrysanthi*

[www.tokafetischrysanthis.com](http://www.tokafetischrysanthis.com)



THE MORNING MENU

*home cooking made with love*

Our Morning & Brunch Menu is served from 08:00-13:00  
Το Πρωινό και το Brunch σερβίρονται μεταξύ 08:00 - 13:00

BREAKFAST

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>The Cypriot</b><br>Toasted brioche bun, grilled lountza (smoked pork), Cyprus sausage (Loukaniko), fried eggs, grilled tomatoes & halloumi with a green Cypriot dressing<br>Το αγαπημένο Κυπριακό παραδοσιακό λουκάνικο, χαλλούμι και λούντζα στη σχάρα, τηγανιτά αυγά και φρέσκες ντομάτες στη σχάρα. Συνοδεύεται μαζί με ψωμάκι μπριός | 9.50 |
| <b>Full English</b><br>Homemade English sausage patties, back bacon, fried eggs, grilled tomatoes, grilled mushrooms & baked beans served with toast<br>Τα διάσημα πλέον σπιτικά μας μπιφτεκάκια φτιαγμένα από λουκάνικο, μαζί με μπέικον, τηγανιτά αυγά, φασόλια ντομάτες καιμανιτάρια ψημένα στη σχάρα. Σερβίρεται τοστ                   | 9.50 |
| <b>The Healthy One</b><br>Grilled halloumi, avocado dip, grilled mushrooms, grilled tomatoes, poached eggs and wilted spinach, all served with a multigrain roll<br>Περιλαμβάνει χαλλούμι, μους από αβοκάντο,μανιτάρια και ντομάτες στη σχάρα,ελιές καθώς και αυγά ποσέ. Σερβίρεται τοστ                                                    | 9.50 |

GOOD MORNING BRUNCHERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Brunch Lovers</b><br>Toasted bagel, avocado cream cheese, streaky bacon, poached eggs, grilled halloumi, pomegranate & a salad garnish<br>Bagel με κρέμα από αβοκάντο και τυρί, τραγανό μπέικον, αυγά ποσέ, χαλλούμι σχάρας και ρόδι                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 9.50 |
| <b>Hello New York</b><br>Toasted focaccia bread topped with our homemade tomato marinara, melted mozzarella cheese, homemade sausage patties, crispy bacon & mushrooms, topped with green garnish<br>Focaccia, επικαλυμμένη με σπιτική σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα, σπιτικά λουκάνικα, τραγανό μπέικον,μανιτάρια ψημένα στη σχάρα και πρασινάδα εποχής                                                                                                                                                                                                                | 9.50 |
| <b>Benedict Vogue</b><br>Toasted brioche bun, spinach, smoked salmon or bacon & poached eggs, topped with our homemade hollandaise sauce<br>Αυγά ποσέ με σπανάκι, καπνιστό σολομό ή μπέικον πάνω σε brioche ψωμάκι. Τα συνοδεύει η σπιτική μας σάλτσα ολαντέζ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 11   |
| <b>Pastrami Bagel</b><br>Premium quality pastrami in a freshly baked bagel with cream cheese, lettuce, tomato, gherkins & mustard on the side<br>Άριστης ποιότητας παστράμι μέσα σε φρεσκοψημένο ψωμάκι bagel με κρεμώδες τυρί, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι τουρσί και μουστάρδα στο πλάι                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10   |
| <b>Quiche Lorraine</b><br>Homemade pastry base filled with egg, bacon, cheese & onions, served with coleslaw<br>Σπιτική τάρτα με γέμιση από αυγό, μπέικον, τυρί και κρεμμύδια, σερβίρεται σαλάτα coleslaw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 9    |
| <b>Mama’s Homemade Chicken Liver Paté</b><br>Toasted focaccia bread, chicken liver paté, served with jam dip<br>Συκώτι πατέ της μαμάς, από κοτόπουλο με φρεσκοψημένο ψωμί Focaccia και μαρμελάδα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8.50 |
| <b>Chrysanthis Vegan Brunch – Two Way</b><br>Freshly baked multigrain roll, spread with our homemade beetroot hummus dip and avocado spread topped with grilled mushrooms, cherry tomatoes, pomegranate and rucola<br>Δυο φέτες ψωμί ολικής αλέσεως. Η μια επικαλυμμένη σπιτικό μας χούμους με παντζήρι και η άλλη με λιωμένο αβοκάντο. Συνοδεύονται με μανιτάρια στη σχάρα, ντοματίνια, ρόδι και ρόκα                                                                                                                                                                        | 8.50 |
| <b>Healthy Yoghurt</b><br>Greek yoghurt, Honey, walnuts & granola, pomegranate & seasonal fruits<br>Ελληνικό γιαούρτι συνοδευμένο με φρούτα εποχής, γκρανόλα, ξηρούς καρπούς και φυσικά υγιεινό και νόστιμο μέλι                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 7    |
| <b>Omelette with 3 fillings</b><br>Choose your favourite fillings:<br>Bacon, lountza (smoked pork), halloumi, cheddar cheese, sweet corn, mushrooms, red onions, feta cheese, sundried tomatoes, parsley. olives served with toast & a salad garnish<br>Smoked Salmon (+ €3.50) • Chorizo (+€1.50)<br>Διαλέξτε τ’ αγαπημένα σας υλικά:<br>Μπέικον, λούντζα (καπνιστό χοιρινό), χαλούμι, τυρί τσένταρ, γλυκό καλαμπόκι, μανιτάρια, κόκκινα κρεμμύδια, φέτα, λιαστές ντομάτες, μαϊντανός, ελιές. Σερβίρεται με σαλάτα και τοστ<br>Καπνιστός σολομός (+€3.50) • Chorizo (+€1.50) | 10   |





\*Crispy Bacon Classic

AMERICAN PANCAKES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Banoffee Pancakes</b><br>Layers of homemade Butterscotch sauce between our fluffy pancakes topped with bananas, crushed biscuit, berries & vanilla ice cream<br>Η πλούσια γεύση του ξεκινάει από τη σπιτική μας σάλτσα butterscotch ανάμεσα στ’ αφράτα pancakes που εμπλουτίζονται με φρέσκες μπανάνες, θρυμματισμένο πιακότο, μούρα και με απολαυστικό παγωτό βανίλια | 9.50 |
| <b>Cookie Crumble Pancakes</b><br>Our homemade cookies crumbled onto our fluffy pancakes topped with Nutella & White Chocolate, vanilla ice cream & chocolate pearls<br>Ο απόλυτος πειρασμός με κομματάκια από τα σπιτικά μας μπισκότα, Nutella & λευκή σοκολάτα, παγωτό βανίλια & πέρλες σοκολάτας                                                                       | 9.50 |
| <b>Lotus Crunch Pancakes</b><br>Layers of white chocolate & Biscoff spread, between our fluffy American pancakes topped with vanilla ice cream & a crunchy white chocolate bar<br>Στρώσεις λευκής σοκολάτας και μπισκότου ανάμεσα στ’ αφράτα pancakes με βανίλια παγωτό και από πάνω τραγανή λευκή σοκολάτα                                                               | 9.50 |
| <b>Pistachio Nest Pancakes</b><br>Pistachio cream with a hint of mastiha between our fluffy pancakes topped with crunchy Kataifi, topped with vanilla ice cream<br>Κρέμα φιστικιού με μαστίχα ανάμεσα στις ανάμεσα στ’ αφράτα pancakes με τραγανό κατσίφι και από πάνω με παγωτό βανίλια και φιστικιά                                                                     | 10   |
| <b>Crispy Bacon Classic*</b><br>With layers of crispy bacon topped with maple syrup on a tower of our homemade pancakes finished with a fried egg & pomegranates<br>Με σιρόπι από σφένδαμο (maple), λαχταριστά κομμάτια από τραγανιστό μπέικον, τηγανιτό αυγό και ρόδι                                                                                                    | 9.50 |

BRUNCH COCKTAILS

|                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sunrise Mimosa 6</b><br>The perfect way to enjoy bubbles in the morning! Prosecco, orange & cranberry juice<br>Ο καλύτερος τρόπος να ξεκινήσετε την μέρα σας! Champagne, χυμός πορτοκάλι και κράνμπερι           |
| <b>Peach Bellini 6</b><br>An authentic Italian Peach Bellini Cocktail, made with peach purée and bubbly Prosecco<br>Η αυθεντική Ιταλική συνταγή για Peach Bellini Κοκτέιλ! Φρέσκος πουρές από ροδάκινο και prosecco |
| <b>Aperol Spritz 8</b><br>Aperol, Prosecco, soda and dried orange<br>Το αγαπημένο κόκτειλ για όλες τις ώρες! Aperol, prosecco, σόδα και αποξηραμένο πορτοκάλι                                                       |
| <b>Chrysanthi’s Spritz 8</b><br>Skins Mastiha, homemade lemonade, Prosecco, soda and rosemary<br>Το ποτό της Χρυσάνθης, σπιτική λεμονάδα, prosecco, σόδα και δεντρολίβανο                                           |
| <b>Limoncello Spritz 8</b><br>Limoncello, homemade lemonade, Prosecco and soda<br>Limoncello, σπιτική λεμονάδα, prosecco και σόδα                                                                                   |

THE MAIN MENU

SERVED DAILY FROM 12:00

TO SHARE

Homemade Soup of the Day (Seasonal) with crusty bread 7.50  
Η αγαπημένη σας σπιτική σούπα ημέρας με ψωμί φρυγανιά

Cheesy Focaccia Garlic Bread 6  
Toasted focaccia with garlic butter & mozzarella  
Ψωμί Focaccia με λιωμένη Μοτσαρέλα και βούτυρο με σκόρδο

Beetroot Hummus 6  
Our homemade beetroot hummus, served with crispy bread  
Το γνωστό μας σπιτικό χούμους μαζί με παντζάρι. Σερβίρεται με πίττα.

BBQ Chicken Wings (6pcs) 7.50  
Coated in our homemade BBQ sauce served with coleslaw  
Παναρισμένο με τη σπιτική μας σάλτσα BBQ, Σερβίρεται με coleslaw

Quiche Lorraine 9  
Homemade pastry base filled with egg, bacon, cheese & onions served with coleslaw  
Σπιτική τάρτα με γέμιση από αυγό, μπέικον, τυρί και κρεμμύδια. Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw

Nachos 9  
Topped with cheese sauce, cherry tomatoes, corriander & jalapeno peppers served with avocado & tomato salsa  
Nachos με σπιτική σάλτσα τυριού, ντιπ αβοκάντο, ντομάτες, πιπεριές jalapeño & κόλιανδρο

Mama’s Homemade Chicken Liver Pâté 8.50  
Toasted focaccia bread, chicken liver pâté, served with a jam dip  
Συκώτι πατέ της μαμάς, από κοτόπουλο με φρεσκοψημένο ψωμί Focaccia και μαρμελάδα.

Italian Garlic King Prawns 10  
Pan fried with garlic, white wine & lemon butter sauce topped with fresh parsley & chives, served with toasted focaccia bread & a salad garnish  
Γαρίδες σοτέ σε σάλτσα από σκόρδο, άσπρο κρασί και βούτυρο αναμειγμένο με λεμόνι. Σερβίρονται με ψωμί Focaccia στο φούρνο και σαλάτα.

Halloumi Sticks 6.50  
In herbed breadcrumbs with a yoghurt & jam dip  
Μπιστουνάκια από χαλλούμι, επικαλυμμένα με αλεσμένη φρυγανιά και αρωματικά μπαχαρικά. Συνοδεύονται με γιαούρτι και μαρμελάδα.

Fresh Cypriot Hand-cut Chips 3.50  
Κυπριακές Πατάτες Τηγανίτες

Sweet Potato Fries 5.50  
Γλυκοπατάτες

FRESHLY MADE SANDWICHES

Chrysanthi’s Supreme 13  
Oven baked baguette with our homemade tomato sauce, mozzarella cheese, chorizo, chicken strips, rucola, sprinkled with pesto sauce. Served with sweet potato fries  
Το απόλυτο σάντουιτς! Φρυγανισμένο ψωμί panini μαζί με το σπιτικό μας σως από ντομάτα, τυρί μοτσαρέλα, λουκάνικο chorizo, κομμάτια από κοτόπουλο και ρόκα. Συνοδεύεται με σάλτσα από πέστο και γλυκοπατάτες

House Club 13  
Triple decker club sandwich with bacon, fried egg, chicken breast, double cheese, lettuce, tomato, house mayo & served with chips  
Τριπλό κλαμπ σάντουιτς με μπέικον, τηγανιτό αυγό, στήθος κοτόπουλο, διπλό τυρί, μαρούλι, ντομάτα και με την δική μας σπιτική μαγιονέζα. Το πιάτο σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες.

Steak Sandwich 14.50  
Strips of beef fillet cooked with grilled red onions, mushrooms & a wine cream sauce on an oven baked baguette with melted mozzarella cheese. Served with a salad garnish & chips  
Λαχταριστά κομμάτια βοδινό, καραμελωμένα κρεμμύδια καιμανιτάρια, μέσα σε κρεμώδη σάλτσα από κρασί και σερβιρισμένο σε ψωμί panini με τυρί μοτσαρέλα. Συνοδεύεται με σαλάτα και τηγανιτές πατάτες.

Homemade Falafel 9.50  
Falafels on a Lebanese flat bread with a salad garnish, chopped tomato, onion, parsley and cucumber, coriander tahini dressing & our homemade beetroot hummus dip  
Η δίκη μας συνταγή Φαλάφελ σε Λιβανέζικη πίττα με πράσινη σαλάτα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, ταχίνι και το σπιτικό μας χούμους με παντζάρι

FRESHLY MADE SALADS

Chrysanthi’s Special Salad 13.50  
Marinated chicken strips, crunchy salad leaves, baby rocket, cherry tomatoes, avocado, crispy bacon, croutons, grilled halloumi with our honey-mustard dressing  
Ανάμεικτη σαλάτα από ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, τραγανό μπέικον, κρουτόνια, χαλλούμι στη σχάρα και κοτόπουλο. Συνοδεύεται με τη σπιτική μας σως από μoustάρδα και μέλι.

Chicken Goujon Salad 13  
Panko chicken goujons on a bed of crunchy mixed leaves, grated carrot, feta and pomegranates topped with sesame seeds & our honey mustard dressing  
Φιλετάκια κοτόπουλο επικαλυμμένα με αλεσμένη φρυγανιά πάνκο πάνω σε πλούσια ανάμεικτη σαλάτα από μαρούλι, τριμμένο καρότο, φέτα και ρόδι. Συνοδεύεται με την σπιτική μας σως από μέλι, μουστάρδα και σουσάμι

Quinoa & Cashew Nut Salad 12  
Mixed salad leaves with quinoa, cherry tomatoes, parsley, cucumber, avocado & cashew nuts, topped with sliced apple & a lemon dressing  
Ανάμεικτη σαλάτα από μαρούλι, κινόα, ντοματίνια, μαϊντανό, αγγουράκι, αβοκάντο και φιστίκια Κάσιους. Συνοδεύεται με κομμάτια από μήλο και λαδολέμονο

Halloumi Salad 13  
Grilled halloumi on a bed of mixed crunchy salad leaves with pomegranate, dried figs, walnuts topped with our honey mustard dressing topped with rucola & balsamic glaze  
Χαλλούμι στη σχάρα μέσα σε ανάμεικτη σαλάτα, μαζί με ρόκα, ρόδι, αποξηραμένα σύκα και καρύδια. Μια γευστική απόλαυση με σως από μουστάρδα και βαλσάμικο

Prawn & Avocado Salad 15.50  
Fresh crisp salad leaves mixed with grated carrot, prawns, avocado, cucumber, edamame & sesame seeds in our new Asian dressing  
Ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού, τριμμένο καρότο, αβοκάντο, αγγουράκι, φασόλια σόγιας, σοτέ γαρίδες και μαύρο σουσάμι. Σερβίρεται με asiático σως από μέλι, κρεμμύδι και σόγια

Oven Baked Salmon Salad 16  
With mixed lettuce, cherry tomato, cucumber, quinoa, baked salmon, fresh dill topped with our honey mustard dressing & sesame seeds  
Φιλέτο σολομού ψημένο στο φούρνο σε ανάμεικτη σαλάτα από μαρούλι ντοματίνια, αγγουράκι, κινόα και σουσάμι. Σερβίρεται με τη σπιτική μας σως από μέλι και μουστάρδα

Pasta Salad\* 13  
Tricolore pasta mixed with mixed lettuce, sundried tomatoes, olives, avocado, grated carrots & topped with marinated grilled chicken dressed in a pesto sauce  
Ζυμαρικά τρίχρωμα σε ανάμεικτη σαλάτα, λιαστές ντομάτες, ελιές, αβοκάντο, τριμμένα καρότα και μαρινarisμένο κοτόπουλο με σάλτσα πέστο







\*Pasta Salad

PASTA DISHES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Chrysanthi’s Carbonara</b><br>Linguine pasta mixed with crispy bacon, marinated chicken breast, onions & parsley all tossed in a creamy parmesan sauce<br>Ζυμαρικά λιγκουίν ανακατεμένα με τραγανό μπέικον, μαρινarisμένο στήθος κοτόπουλου, κρεμμύδια & μαϊντανό σε κρεμώδη σάλτσα παρμεζάνας                                                                              | <b>13.50</b> |
| <b>Linguine Frutti di Mare</b><br>Mixed seafood with King Prawns sauted in Ouzo & white wine with onions, in our homemade cream & tomato sauce served with linguine, dill & parmesan cheese<br>Ανάμεικτα θαλασσινά με King Γαρίδες σοταρισμένα σε ούζο και κρεμμύδι. Μαγειρεύονται με σπιτική σάλτσα ντομάτας, κρέμα και σερβίρονται με μακαρόνια Λιγκουίνι και τυρί παρμεζάνα | <b>14.50</b> |
| <b>Manzo Beef Pasta</b><br>Strips of beef fillet, wine, onion, mushrooms in a cream sauce with Italian herbs, chives, rucola & parmesan cheese flakes<br>Λεπτοκομμένες λωρίδες βοδινό, με φρέσκαμανιτάρια μαγειρεμένα σε κρεμώδη σάλτσα                                                                                                                                        | <b>14.50</b> |
| <b>Crispy Chicken Milanese</b><br>Linguine pasta mixed in our homemade tomato sauce with crispy breaded chicken fillets topped with melted parmesan and mozzarella cheese with fresh basil leaves<br>Λιγκουίνι μαγειρεμένα σε σπιτική σάλτσα ντομάτας. Σερβίρεται με τραγανά παναρισμένα φιλέτα κοτόπουλου με λιωμένη μοτσαρέλα και βασιλικό                                   | <b>13.50</b> |
| <b>Vegetarian Penne Pasta</b><br>Penne pasta, homemade tomato sauce, cherry tomatoes, mushrooms, courgettes & baby spinach leaves<br>Τα γνωστά μακαρόνια πέννες ανάμεικτα μεμανιτάρια, αποξηραμένες ντομάτες, σπανάκι, κολοκυθάκια, μέσα σε σάλτσα από ντομάτες με Ιταλικά μπαχαρικά και μαϊντανό                                                                              | <b>12</b>    |
| <b>Jumbo Juicy Pork Chop (800g)</b><br>Marinated & grilled pork chop served with chips, salad & tzatziki<br>Μαρινarisμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα, συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες, σαλάτα και τζατζίκι.                                                                                                                                                                   | <b>17.50</b> |
| <b>American Baby Back Ribs</b><br>Baby back ribs in our homemade BBQ sauce served with corn on the cob, American coleslaw, dry roasted onions & chips<br>Μέσα στη σπιτική μας σάλτσα BBQ, σερβιρισμένα με τηγανιτές πατάτες, σαλάτα coleslaw, καλαμπόκι, και καραμελωμένα κρεμμύδια.                                                                                           | <b>18</b>    |
| <b>Beef Broccoli Stir Fry</b><br>Beef fillet strips in our homemade Asian sauce, broccoli, baby corn, mushrooms, served with a bowl of house basmati rice topped with sesame seeds<br>Λωρίδες βοδινό, μπρόκολο, καλαμπόκι,μανιτάρια με την σπιτική μας Ασιατική σάλτσα Συνοδεύονται με ρύζι μπασμάτι                                                                           | <b>14.50</b> |
| <b>Mediterranean Lemon Chicken</b><br>Grilled marinated chicken thighs served with our house basmati rice lebanese pitta, tzatziki & a side salad<br>Κοτόπουλο Μπούτι ψημένο στην σχάρα μαρινarisμένο με λεμόνι, σερβίρετε με ρύζι μπασματι, λιβανέζικη πίτα, τζατζίκι και σαλάτα στο πλάι                                                                                     | <b>16</b>    |
| <b>Healthy Grilled Chicken</b><br>Marinated grilled chicken breast fillets served with our house basmati rice & mixed salad<br>Μαρινarisμένα φιλετάκια κοτόπουλο ψημένα στην σχαρά. Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι και σαλάτα                                                                                                                                                     | <b>14</b>    |
| <b>Chicken Katsu Curry</b><br>Panko chicken fillets with our house basmati rice and our homemade Katsu sauce, with a green salad garnish<br>Τραγανά φιλετάκια κοτόπουλο παναρισμένα σε πάνκο. Συνοδεύονται με ρύζι μπασμάτι και με το σπιτικό μας κάρυ σως                                                                                                                     | <b>15</b>    |
| <b>Vegan Katsu Curry</b><br>Cauliflower florets & vegetables with our house basmati rice & homemade Katsu sauce. Served with a side salad<br>Με κουνουπίδι ψημένο στη σχάρα και ανάμεικτα λαχανικά. Συνοδεύονται με ρύζι μπασμάτι και με το σπιτικό μας κάρυ σως                                                                                                               | <b>14</b>    |
| <b>Chicken a la crème</b><br>Chicken fillet pieces marinated in a creamy sauce, onions, mushrooms, roasted vegetables.Served with our house basmati rice<br>Μαρινarisμένα φιλετάκια κοτόπουλο, μέσα σε κρεμώδη σάλτσα μεμανιτάρια, λαχανικά σχάρας και σερβιρισμένα με ρύζι μπασμάτι                                                                                           | <b>14.50</b> |
| <b>Marinated Salmon Fillet</b><br>Oven baked salmon fillet with fresh dill in a cream and tomato sauce on top of our house basmati rice served with roasted vegetables<br>Ψημένο στο φούρνο με σπιτική σάλτσα ντομάτας και κρέμα μαζί με άνηθο. Συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι και λαχανικά σχάρας                                                                               | <b>16.50</b> |



\*Chrysanthi’s Burger



BURGER LOVERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Our Burgers are 230 grams, ground to a specific blend using fresh Beef and are cooked medium to well unless asked otherwise.<br>Τα σπιτικά μπιφτέκια μας έχουν βάρος 230 γραμμάρια και αλέθονται καθημερινά με το δικό μας μείγμα από φρέσκο βοδινό κρέας.                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
| <b>Chrysanthi’s Burger*</b><br>Homemade beef burger in a brioche bun with melted cheddar cheese, crispy bacon, lettuce, tomato, sliced gherkins, homemade BBQ sauce & house mayo inside.<br>Topped with dry roasted onions & served with American coleslaw & chips<br>Σπιτικό βοδινό μπέργκερ μέσα σε brioche ψωμάκι με λιωμένο τυρί τσένταρ, τραγανό μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκια τουρσί και τραγανά κρεμμύδια. Έρχεται μαζί με τη σπιτική μας σως από μαγιονέζα και BBQ, με Αμερικάνικη σαλάτα coleslaw και τηγανιτές πατάτες | 15    |
| <b>Classic Cheeseburger</b><br>Our 100% beef burger topped with cheddar cheese in a brioche bun with lettuce & tomatoes. Served with chips & coleslaw<br>Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι μέσα σε brioche ψωμάκι με λιωμένο τυρί τσένταρ, μαρούλι και ντομάτα. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανιτές πατάτες και σπιτική σαλάτα coleslaw                                                                                                                                                                                                                | 14    |
| <b>Chicken Slaw Burger</b><br>Chicken fillets in breadcrumbs with melted cheddar cheese in a brioche bun, topped with American coleslaw. Served with a Chicago dip, chips & a salad garnish<br>Φρυγανισμένο φιλέτο κοτόπουλο με λιωμένο τυρί τσένταρ, μέσα σε brioche ψωμί μαζί με την Αμερικάνικη σαλάτα coleslaw. Το πιάτο ολοκληρώνεται με το Chicago σως τηγανιτές πατάτες και σαλάτα                                                                                                                                                | 14.50 |
| <b>Spicy Chicken Burger</b><br>Chicken fillets in breadcrumbs in a brioche bun with spicy mayo, iceberg lettuce, gherkins and tomato. Served with chips and coleslaw<br>Φιλέτα κοτόπουλου επικαλυμμένα με αλεσμένη φρυγανιά σε ψωμάκι μπριός με πικάντικη μαγιονέζα, μαρούλι iceberg, αγγουράκια τουρσί και ντομάτα. Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και coleslaw                                                                                                                                                                       | 14.50 |
| <b>Vegetarian Burger</b><br>Vegetarian burger on a toasted focaccia bread with an avocado spread, lettuce, tomato & dry roasted onions. Served with sweet potato fries & a salad garnish<br>Χορτοφαγικό μπέργκερ μέσα σε φρυγανισμένο ψωμί Focaccia, αλειμμένο με λιωμένο αβοκάντο, μαρούλι, ντομάτα και κρεμμύδια. Συνοδεύεται με τραγανές γλυκοπατάτες                                                                                                                                                                                 | 13.50 |
| FOR THE LITTLE ONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |
| <b>Chicken Goujons &amp; Chips  </b> Κοτόπουλο Goujons & τηγανιτές Πατάτες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8     |
| <b>Tricolore Past in our tomato sauce  </b> Ζυμαρικά Tricolore στη σάλτσα ντομάτας μας                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 7     |
| <b>Cheese Burger &amp; Chips  </b> Μπέργκερ με Τυρί & τηγανιτές Πατάτες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9     |
| <b>Toasty with Halloumi &amp; Lountza  </b> Τόαστ με Χαλλούμι, Λούντζα & τηγανιτές Πατάτες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7     |
| <b>Kids Margarita Pizza  </b> Παιδική Πίτσα Μαργαρίτα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6.50  |
| <b>Freshly squeezed Orange or Apple juice  </b> Φρέσκος χυμός Πορτοκάλι ή Μήλο                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2.50  |

HOMEMADE DESSERTS

|                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Come in & see our delicious display of homemade cakes   Δείτε στη βιτρίνα μας τα διαθέσιμα γλυκά ημέρας |      |
| <b>Carrot Cake / Red Velvet Cake</b>                                                                    | 6    |
| <b>Cheesecakes of the day</b>                                                                           | 5.50 |
| <b>Sticky Toffee Pudding served with ice cream</b>                                                      | 6.50 |
| <b>Apple Pie with ice cream</b>                                                                         | 6.50 |
| <b>Brownies of the Day served with ice cream</b>                                                        | 6    |
| <b>Ice Cream Sundae (Cookie or Lotus or Pistachio)</b>                                                  | 6.50 |

You can also pre-order whole cakes for take away or for any special occasion.  
Vegan cakes are availble on request.

Μπορείτε επίσης να προπαραγγείλετε ολόκληρα κέικ για take away ή για οποιαδήποτε ειδική περίπτωση. Επίσης διατίθενται vegan κέικ κατόπιν παραγγελίας.



THE DRINKS MENU

Welcome to our drinks menu. Sit back and indulge into our wide selection of perfectly blended coffees to our deliciously famous homemade lemonade. Or spoil yourself, whether it's sweet or sour, gin or vodka, we have a cocktail that suits you. Check out our refined menu introducing new drinks and flavours to our guests.

COFFEE & TEAS

Our specialty blend is from 100% Arabica coffee beans and is UTZ certified Cup profile: cocoa, herbs, brown sugar, soft acidity, round body with a strong chocolate after taste.

| Hot Coffees                  |      | Cold Coffees                   |       |
|------------------------------|------|--------------------------------|-------|
| Cappuccino                   | 3.60 | Cold Brew                      | 4     |
| Latte                        | 3.60 | Freddo Espresso                | 3.20  |
| Flat White                   | 3.50 | Freddo Cappuccino              | 3.50  |
| Toffee Nut Latte with Cream  | 4.60 | Iced Americano                 | 3.20  |
| Matcha Latte                 | 4.50 | Iced Latte                     | 3.60  |
| Americano                    | 3.20 | Iced Caramel Latte             | 4.10  |
| Cafe Mocha                   | 4.50 | Iced Flat White                | 3.50  |
| Hot Chocolate                | 3.60 | Iced Toffee Nut Latte & Cream  | 4.60  |
| Hot Chocolate Deluxe         | 4.60 | Affogato                       | 4.80  |
| (cream & marshmallow)        |      | Frappe                         | 3.20  |
| Espresso                     | 2.40 | Frappe with ice-cream          | 4.50  |
| Double Espresso              | 3.20 |                                |       |
| Macchiato                    | 3    | Add any flavor                 | +0.50 |
| Double Macchiato             | 3.50 | Hazelnut • Caramel • Vanilla • |       |
| Cyprus Coffee Single         | 2    | Chocolate • Toffee Nut         |       |
| Cyprus Coffee Double         | 3    |                                |       |
| Extra shot of Espresso       |      |                                |       |
| 0.50                         |      |                                |       |
| Decaf Espresso               |      |                                |       |
| +0.50                        |      |                                |       |
| Single Origin, Single Estate |      |                                |       |

ARTISAN TEAS

Our teas have been slow grown and skillfully picked from small gardens for an authentic natural taste

Selection of Teas  
3.50

English Breakfast, Earl Grey, Jasmine Pearls, Chamomile, Lemongrass & Ginger, Red Berry, Green tea tips

Matcha Tea  
4

Other choices of milk also available +0.30: Delact • Oat • Soya • Coconut • Almond



COLD DRINKS, JUICES & SHAKES

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Homemade Lemonade with Fresh Mint leaves                 | 4.50       |
| Homemade Lemonade with Ginger                            | 5          |
| Fizzy Homemade Lemonade with Perrier & fresh mint leaves | 5          |
| Iced Tea (Lemon, Peach or Raspberry)                     | 4          |
| Fever Tree (Pink Soda, Mediterranean Tonic, Ginger Beer) | 3.50       |
| Water                                                    | 0.5lt 1.20 |
|                                                          | 1.0lt 2.50 |
| Perrier                                                  | 0.5lt 3.50 |
|                                                          | 1.0lt 5    |
| Soft Drinks                                              | 3.50       |

FRESH JUICES

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Fresh Orange                                         | 4.20 |
| Fresh Pink Grapefruit or Fresh Apple or Carrot Juice | 4.50 |
| Chrysanthi’s Juice (kiwi, strawberry, apple)         | 5    |
| Detox (carrot, apple, ginger, lemon)                 | 5    |
| Green Detox (cucumber, apple, ginger)                | 5    |
| Energize (pink grapefruit, apple, ginger)            | 5    |
| Pick Me Up (strawberry, banana, orange)              | 5    |
| Banana Passion (Banana, passion fruit, orange)       | 5.50 |

FROZEN BLENDS & ICE CREAM SHAKES

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Frozen Cappuccino with whipped cream                        | 5.50 |
| Frozen Mocha with whipped cream                             | 5.50 |
| Frozen Chocolate with whipped cream                         | 5.50 |
| Frozen Homemade Lemonade                                    | 5.50 |
| Frozen Strawberry Granita                                   | 5.50 |
| Thick ice cream Milkshake (Vanilla • Chocolate• Strawberry) |      |
| 5.50                                                        |      |
| Oreo Milkshake                                              | 6.50 |
| Chocolate Cookie Milkshake                                  | 6.50 |
| Maltesers Milkshake                                         | 6.50 |

VEGAN SHAKES

Chunky Monkey

Banana, cocoa, peanut butter, medjool dates, almond milk  
8

Matcha Man

Japanese Matcha tea, cashew nuts, avocado, banana, medjool dates, almond milk  
8

GINGER SHOTS

Ginger & Apple Shot • Ginger & Carrot Shot • Ginger & Lemon Shot  
2.50



THE COCKTAIL MENU

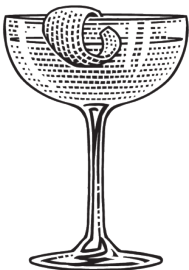
Our skilled bartenders are constantly refining our bar menu to introduce new drinks and new flavours to our guests. Each of our signature cocktails have been especially created by our mixologists

SIGNATURE COCKTAILS

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Rhubarb Fire</b><br>Rhubarb & Ginger Gin, homemade lemonade, topped with chilli                     | 9.50 |
| <b>Passion Z</b><br>Passoã passionfruit liqueur, Zivania, and freshly squeezed lemon                   | 9    |
| <b>Mojito Twist</b><br>Captain Morgan Rum, homemade lemonade, lime, soda and mint leaves               | 8.50 |
| <b>Chrysanthi’s Daiquiri</b><br>Captain Morgan Rum, Skinosa mastiha, homemade lemonade and dried lemon | 8.50 |

THE SPRITZ SELECTIONS

|                                                                                               |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Chrysanthi’s Spritz</b><br>Skinosa Mastiha, homemade lemonade, Prosecco, soda and rosemary | 8 |
| <b>Hugo</b><br>Prosecco, elderflower, soda and mint                                           | 8 |
| <b>Rose Spritz</b><br>Rose wine, strawberry and pink soda                                     | 8 |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, Prosecco, soda and dried orange                               | 8 |
| <b>Campari Spritz</b><br>Campari, Prosecco, soda and dried orange                             | 8 |
| <b>Limoncello Spritz</b><br>Limoncello, homemade lemonade, proscoco and soda                  | 8 |



THE CLASSICS

|                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Old Fashioned</b><br>Bulleit bourbon, simple syrup, angustura bitters and dried orange                          | 9    |
| <b>Classic Negroni</b><br>Tanqueray No.Ten gin, campari, Cinzano sweet vermouth, orange bitters and dried orange   | 9.50 |
| <b>Porn Star Martini</b><br>served with a shot of prosecco, Smirnoff vodka, passoa passion fruit liqueur and lemon | 9.50 |
| <b>Espresso Martini</b><br>Double espresso, Belvedere vodka, simple syrup and Khalua                               | 9.50 |
| <b>Frozen Margarita</b><br>Jose Cuervo silver tequila, triple sec, lime juice. Strawberry or Lemon                 | 9.50 |

NON ALCOHOLIC

|                                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Virgin Mojito</b><br>Homemade lemonade, mint, limes, soda                                                              | 6    |
| <b>Virgin Porn Star Martini</b><br>Passion fruit, lemon, soda                                                             | 7.50 |
| <b>Chrysanthi’s Mocktail</b><br>Tangueray 0% non-alcoholic, cucumber and lime topped with Fever Tree Pink Grapefruit soda | 7.50 |

THE GIN MENU

Tell us how you like it and create your own G&T. Choose one of our Gins, pick your favourite mixer and finish with one of our garnishes. If you need a little help, we’ve suggested some of our favourite serves to get your creativity flowing.

Hendricks

Delightfully infused with cucumber  
10

Monkey 47

From Germany’s Black Forest, 47 handpicked plant ingredients creating a complex and quality gin  
12.50

Tanqueray No.Ten

Botanical infused citrus, fruit, grapefruit and lime. A fresh citrus heart gin  
10.50

Mataroa, Greece

A miraculous taste of Mataroa Mediterranean dry Gin. Herbal, rooty and citrusy notes with very subtle but noticeable mastic freshness.  
10

Aoratos, Cyprus

10 organic, local hand-picked botanicals, A gentle complex and aromatic flavours all from the heart of Cyprus  
9.50

Ki No Bi, Japan

“The Beauty of the Seasons” Fresh aroma of yuzu and a thread of Sangho, blended in perfect balance to create the distinct KI NO BI flavour.  
13

Gin Mare

Gin Mare sums up the Mediterranean way of life. You can smell the mixed Mediterranean herbs with juniper & thyme dominating  
11

Gordons Premium Pink

Exceptionally floral with refreshing notes of strawberry, rasperry and redcurrant  
8.50

CHOOSE YOUR TONIC

- Fever Tree Naturally light tonic
- Fever Tree Indian Tonic
- Fever Tree Elderflower Tonic
- Fever Tree Pink Grapefruit Soda
- Fever Tree Mediterranean Tonic
- Fever Tree Ginger Beer

CHOOSE YOUR GARNISH

Cucumber • Dried Lemon • Lime • Rosemary • Dried Grapefruit  
Dried Orange • Apple • Fresh Mint • Fresh Basil

RUM SELECTION

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Captain Morgan Spiced    | 6.50 |
| Captain Morgan White Rum | 6.50 |
| Eminente Cuban Rum       | 8    |

VODKA SELECTION

|            |   |
|------------|---|
| Smirnoff   | 6 |
| Ketel one  | 7 |
| Belvedere  | 8 |
| Grey Goose | 8 |
| Ciroc      | 8 |

BRANDIES

|            |   |
|------------|---|
| VSOP/KEO   | 5 |
| Five Kings | 6 |

BEER AND CIDERS

|              |           |
|--------------|-----------|
| Draught Leon | ½ Pint 3  |
|              | Pint 4.50 |

Bottles/Cans 33cl

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Carlsberg (4.6% Cyprus)    | 4    |
| Carlsberg (0.0% Cyprus)    | 4    |
| Fix Blonde (5% Greece)     | 4.50 |
| Guinness (4.2% Ireland)    | 5.50 |
| Stella Artois (5% Belgium) | 4.50 |
| Corona (4.5% Mexico)       | 4.50 |
| Sandy Weisse (5% Cyprus)   | 5.50 |

Ciders 33cl

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| Militsa Premium Apple Cider             | 5.50 |
| Militsa Premium Strawberry & Lime Cider | 5.50 |

WHISK(E)Y SELECTIONS (5cl)

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Jameson                       | 6    |
| J&B                           | 6    |
| Jack Daniels                  | 6.50 |
| Johnie Walker Black Label     | 7    |
| Bulleit Bourbon               | 8    |
| Chivas Regal 12 Yrs Old       | 7.50 |
| Glenfiddich 12 Yrs Old        | 8.50 |
| Makers Mark Bourbon           | 7.50 |
| Macallan Double Cask          | 12   |
| Singleton Speyside 12 Yrs Old | 11   |

APERITIFS

|                         |     |   |
|-------------------------|-----|---|
| Commandaria             | 6cl | 5 |
| AES Ambelis Commandaria | 6cl | 6 |
| Skinnos Mastiha         | 5cl | 6 |
| Jose Cuervo, Silver     | 5cl | 6 |
| Jose Cuervo, Gold       | 5cl | 6 |
| Limoncello              | 5cl | 6 |
| Campari                 | 5cl | 6 |
| Aperol                  | 5cl | 6 |
| Ouzo                    | 5cl | 5 |

|         |      |       |
|---------|------|-------|
| Zivania | 5cl  | 5     |
|         | 20cl | 12.50 |

|            |  |      |
|------------|--|------|
| All Mixers |  | 1.50 |
|------------|--|------|





WINES

Our wines have been carefully selected to ensure that they are the perfect accompaniment to each dish or to sit back and enjoy a relaxing evening.

The House Wine: Red, White or Rose                      Glass 4.50 • Jug 50cl 12

| White                                                                       | 18.7cl | 75cl |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Persefoni Xinisteri<br>Kolios Winery, Cyprus                                | 6      | 24   |
| Moschofilero<br>Boutari, Greece                                             | 6      | 24   |
| Pinot Grigio<br>Italy                                                       | x      | 26   |
| AES Ambelis Morokanella<br>AES Ambelis Winery, Cyprus                       | x      | 29   |
| The Black Sheep Sauvignon Blanc-Semellio<br>Chateau-Lazaridi Winery, Greece | x      | 29   |

| Red                                                             | 18.7cl | 75cl |
|-----------------------------------------------------------------|--------|------|
| Saint Fotios Maratheftiko<br>Kolios Winery, Paphos, Cyprus      | 6      | 24   |
| Tsiakkas Porfiros, Troodos<br>Tsiakkas Winery, Cyprus           | x      | 26   |
| AES Ambelis Ektro, Shiraz<br>AES Ambelis Winery, Cyprus         | x      | 28   |
| The Black Sheep Syrah-Merlot<br>Chateau-Lazaridi Winery, Greece | x      | 29   |

| Rosé                                                 | 18.7cl | 75cl |
|------------------------------------------------------|--------|------|
| Cornetto Dry<br>Kolios Winery, Cyprus                | 6      | 24   |
| Rosé<br>Kyperounda Winery, Limassol                  | x      | 25   |
| Tsiakkas Rodinos, Troodos<br>Tsiakkas Winery, Cyprus | x      | 26   |

| Sparkling                                      | 18.7cl | 20cl | 75cl |
|------------------------------------------------|--------|------|------|
| Mateus Rosé                                    | 6      | x    | x    |
| Prosecco                                       | 6      | x    | 24   |
| Pink Moscato (light pink, sweet, velvety 6.5%) | x      | x    | 22   |
| Bianco Nero Rosé Sparkling (semi-sweet)        | x      | 7.50 | x    |



Follow us on Instagram and Facebook  
@tokafetischrysanthis

Regrettably, we cannot accomodate menu variations during peak hours.  
If you have a Food Allergy or a special dietary requirement,  
please inform a member of our staff before you place your order

All Prices In Euros & Include VAT.