



A T L A N T I S
P O O L B A R





FOOD
menu

Dear Guest,

Some menu items may contain allergenic ingredients such as: Cereals with gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Nuts, Soya, Celery, Mustard, Sesame seeds, SO₂ Sulfur Dioxide in quantity >10 ppm, milk, lupin, molluscs and products.

Our Restaurants' Manager and Chef will be more than pleased to clarify further products that used in the preparation of our Menus.

Αγαπητέ πελάτη,

Μερικά πιάτα που υπάρχουν στο μενού μπορεί να περιέχουν αλλεργιογόνα συστατικά όπως δημητριακά με γλουτένη, μαλακόστρακα, αυγά, ψάρι, ξηρούς καρπούς, σόγια, σέλινο, μουστάρδα, σησάμι, διοξείδιο του θείου, γάλα, λουπίνο, μαλάκια και τα υποπροϊόντα τους.

Ο υπεύθυνος του εστιατορίου μας και ο Σεφ θα χαρούν πολύ να σας εξυπηρετήσουν και να διευκρινίσουν τυχόν απορίες.

ALLERGENIC INGREDIENTS EXPLANATION Αλλεργιογόνα Συστατικά



GLUTEN
Γλουτένη



PEANUTS
Φυστίκια



TREE NUTS
Ξηροί Καρποί Δέντρων



CELERY
Σέλινο



MUSTARD
Μουστάρδα



EGGS
Αυγά



MILK
Γάλα



SESAME
Σησάμι



FISH
Ψάρι



CRUSTACEANS
Μαλακόστρακα



MOLLUSCS
Μαλάκια



SOYA
Σόγια



SULPHITES
Διοξείδιο του Θείου



LUPIN
Λουπίνο



SUITABLE FOR VEGETARIANS Κατάλληλο για Χορτοφάγους

STARTERS

Light taste of Tradition

€8.50

Cyprus Appetizers of tahini, taramosalata, tirokafteri and tzatziki dips, accompanies by fresh local olives, pita bread, cherry tomatoes and cucumber.

Κυπριακά ορεκτικά: ταχίνι, ταραμοσαλάτα, τυροκαυτερή και τζατζίκι. Συνοδεύονται από τοπικές ελιές, κυπριακή πίτα, ντομάτα και αγγουράκι.

Beef Carpaccio (110g)

€10.00

Served with mix salad, parmesan cheese, olive & lemon dressing.

Μοσχαρίσιο Carpaccio (110g), Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα, παρμεζάνα και σάλτσα ελαιόλαδο & λεμόνι.

Guacamole with Salmon

€9.00

Guacamole salad topped by Salmon tartar (dressed in Mediterranean olive oil)

Σαλάτα με αβοκάντο και ταρτάρ σολομού με ελαιόλαδο.

Grilled Halloumi

€7.00

Served with sun dried tomatoes and mint.

Χαλούμι σχάρας με λιαστές ντομάτες και δυόσμο.

SOUP OF THE DAY

Chef's freshly-made daily soup

€6.00

Σούπα της ημέρας

SALADS

Greek Salad

€9.50

With fresh tomatoes, cucumbers, red onions, green peppers, black olives and capers with original Greek Feta cheese in vinaigrette dressing.

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, μαύρες ελιές και κάπαρη με Ελληνική Φέτα και λαδόξυδο.

Caprese Salad

€9.50

Slices of Buffalo mozzarella with yellow & red cherry tomatoes, pine nuts garnished with basil and olive oil.

Σαλάτα με βουβαλίσια Μοτσαρέλα, κόκκινα & κίτρινα ντοματίνια και πινόλια γαρνιρισμένη με βασιλικό και ελαιόλαδο.

The Ceasar Salad

€10.00

Bed of fresh green crispy lettuce with bacon, chicken slices, parmesan flakes, crouton and original Caesar dressing.

Πράσινη σαλάτα με μπέικον, φιλέτο κοτόπουλου, παρμεζάνα, κρουτόνια και το αυθεντικό σως του Καίσαρα.

Fresh mixed greens

€ 10.00

Fresh mixed greens with prawns, avocado and bacon in vinaigrette dressing.

Φρέσκα πράσινη σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο και μπέικον με σάλτσα από λαδόξυδο.

The Atlantis

€9.50

Our signature salad of rocket leaves with pomegranates, Grana Padano parmesan flakes and sun-dried tomatoes in balsamic honey sesame dressing.

Αγρία ροκά με ρόδι, ώριμη παρμεζάνα και λιαστές ντομάτες σε σως από βαλσάμικο, μέλι και σησάμι.

Nicoise Salad

€ 12.50

Nicoise salad with red tuna tataki, eggs, green beans, potato and tomato with vinaigrette.

Σαλάτα Νισουάζ με φρέσκο τόνο, αυγά, πράσινα φασολάκια, πατάτα, ντομάτα με σως λαδόξυδο.

Salmon Salad

€12.00

Mixed salad with salmon, boiled potatoes, eggs and Verde sauce.

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με σολομό, βραστή πατάτα, αυγά και Verde σως.

LIGHT OPTIONS AND SANDWICHES

Lordos Club Sandwich

Tri-slice sandwich with chicken fillet, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise, served with French fries.
Κλαμπ σάντουιτς με φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, αυγό, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές.

€10.00

Chicken Wrap

Grilled Chicken with guacamole, tomatoes, with Tzatziki dip, wrapped in tortilla bread with fried potatoes, paprika and fresh salad.

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με σάλτσα αβοκάντο, ντομάτα, τζατζίκι, τυλιγμένο σε tortilla, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές, πάπρικα και φρέσκα σαλάτα.

€9.00

The Tuna Lover

Traditional Cyprus mini pita filled with tuna mayo combo, served with fresh fried potatoes and fresh salad.

Παραδοσιακές μικρές πίτες γεμιστές με τονοσαλάτα με μαγιονέζα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα.

€8.50

The Smoked Salmon Wrap

Smoked salmon with cream cheese, lettuce and dill, wrapped in tortilla bread, served with fried potatoes.

Καπνιστός σολομός με τυρί κρέμα, μαρούλι και άνηθο, τυλιγμένο σε tortilla, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές.

€9.50

Prawns Wrap

Tortilla bread with prawns salad, avocado and tartar sauce.

Τortilla με σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο, και tartar σως.

€9.00

BURGERS

The Lordos Burger

Classic homemade 100% beef burger with sliced tomato, lettuce and red onion, served with fresh French fries, coleslaw salad and BBQ sauce.

100% Βοδινό μπιφτέκι με ντομάτα, μαρούλι και κόκκινο κρεμμύδι, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα coleslaw και BBQ σως.

€10.00

Beyond Burger®

The famous plant-based burger, served with french fries and salad

Το διάσημο Μπέρκερ από απλά φυτικά συστατικά, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα

€15.00

Chicken Panko

Fried chicken in panko breadcrumbs with tomato, lettuce, onion, oyster-mayonnaise, served with fresh French fries.

Κοτόπουλο τηγανιτό παναρισμένο με φρυγανιά panko με ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, oyster-μαγιονέζα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές.

€9.00











Extra toppings

Cheese, bacon, pineapple, blue cheese, egg.














Τυρί, μπέικον, ανανάς, μπλε τυρί, αυγό.

€1.00
each

PIZZA

- Pizza Margarita**     €9.50
Pizza with mozzarella cheese and tomato sauce.
Πίτσα με τυρί μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας.
- Lordos Signature Pizza**    €11.50
Pizza with mozzarella cheese, cherry tomatoes, prosciutto crudo, rocket leaves and tomato sauce.
Πίτσα με τυρί μοτσαρέλα, ντοματίνια, προσούτο, φύλλα ρόκας και σάλτσα ντομάτας.
- Hawaii Pizza**    €11.00
Pizza with mozzarella cheese, ham and pineapple and tomato sauce.
Πίτσα με τυρί μοτσαρέλα, χαμ, ανανά και σάλτσα ντομάτας.
-

PASTA

- Spaghetti Carbonara**   €10.50
Spaghetti Carbonara with bacon, mushrooms, onions, garlic and fresh cream.
Σπαγγέτι καρμπονάρα με μπέικον,μανιτάρια, κρεμμύδι, σκόρδο με φρέσκα κρέμα.
- Penne in Creamy Pesto Genovese**    €10.00
Penne al dente in homemade creamy Pesto Genovese sauce.
Πέννες με φρέσκα κρέμα, σάλτσα βασιλικού και πινόλια.
- Spaghetti Bolognese**   €11.00
Spaghetti al dente with pork minced meat in homemade Bolognese sauce.
Σπαγγέτι με χοιρινό κιμά και σάλτσα ντομάτας.
- Penne Arabiata**   €10.00
Penne al dente in tomatoes, chilli, garlic and onion sauce.
Πέννες σε σάλτσα με ντομάτα, πιπεριές τσίλι, σκόρδο και κρεμμύδι.
- Seafood Pasta**    €14.00
Spaghetti al dente with King Prawns in tomato sauce, chilli flakes, garnished with basil.
Σπαγγέτι με γαρίδες σε σαλτσα ντομάτας, πιπεριές τσίλι, γαρνιρισμένα με βασιλικό.
- Gluten Free Pasta**  €9.50
Pasta Gluten Free with vegetables, mushrooms, tomatoes and spinach.
Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με λαχανικά, μανιτάρια, ντομάτα και σπανάκι.

FROM THE GRILL

Jumbo Pork Chop (500 g)

€13.00

Pork Chop 500g served with fresh fried potatoes, green salad and honey mustard sauce.
Χοιρινή μπριζόλα 500g, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, πράσινη σαλάτα και σάλτσα από μέλι και μουστάρδα.

Lamb Chops (450g)

€15.00

Marinated Lamb chops with oregano, served with homemade potato wedges, salad and yogurt-mint sauce.
Αρνίσια παιδάκια μαριναρισμένα με ρίγανη, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα και σάλτσα γιαούρτι και δυόσμο.

Beef Steak (250g)

€23.00

Grilled Beef Tenderloin, served with homemade fried potatoes, asparagus and Béarnaise sauce.
Φιλέτο βοδινό στη σχάρα, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, σπαράγγια και σάλτσα μπεαρνέζ.

T-Bone Steak

€26.00

Served with Truffle Mush Potatoes and Citrus Grilled Asparagus
Βοδινό στέικ με κόκαλο σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας, τρούφα και σπαράγγια.

CornFed Chicken

€13.00

Served with Fire Roasted Vegetables and Parmesan French Fries
Βιολογικό κοτόπουλο, με λαχανικά σχάρας και πατάτες τηγανιτές με τυρί παρμεζάνα.

Pork on a stick

€9.00

Cyprus style souvlaki on stick; served with hand cut potato fries, salad, tzatziki and traditional Greek pitta.
Χοιρινό σουβλάκι σε ξυλάκι. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα, τζατζίκι και παραδοσιακή Ελληνική πίτα.

Chicken on a stick

€9.00

Cyprus souvlaki on stick; served with hand cut potato fries, salad, tzatziki and traditional Greek pitta.
Κοτόπουλο σουβλάκι σε ξυλάκι. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα, τζατζίκι και παραδοσιακή Ελληνική πίτα.

FROM THE SEA

Crispy Calamari

€11.00

Crispy Calamari Rings; served with fried potatoes, salad, tartar sauce.
Τηγανιτό καλαμάρι ροδέλες, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές, σαλάτα, και σως ταρτάρ.

Traditional English Fish And Chips

€11.00

Fish and Chips; served with peas puree and topped with remoulade sauce
Παναρισμένο φιλέτο ψαριού με πατάτες τηγανιτές. Σερβίρεται με πουρέ από αρακά και remoulade σως.

Grilled Salmon

€19.00

Grilled Salmon in a bed of spinach, served with boiled potatoes and homemade hollandaise sauce.

Φιλέτο σολομού στη σχάρα με σπανάκι. Σερβίρεται με πατάτες βραστές και σως ολλανδέζα.

Grilled Sea Bass or Sea Bream

€18.00

Fresh grilled Sea Bass or Sea Bream; served with fresh fried potatoes and salad.

Φρέσκο λαβράκι ή τσιπούρα στη σχάρα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα.

Lobster Pasta

€35.00

Linguini with Lobster, tomatoes and basil.

Αστακομακαρονάδα με ντομάτα και βασιλικό.

DESSERTS

Lava Cake

€5.50

Tiramisu

€5.50

Apple pie

€5.50

Cheese Cake

€5.50

Crème Brûlée

€5.50

Seasonal Fruits

€5.00

Ice Cream

1 scoop  €1.50

2 scoops  €2.75

3 scoops  €3.75

Some of our dishes, pastries ice creams and drinks served in our restaurants and bars may contain allergenic ingredients. Our Maitre and Chef De Cuisine are happy to answer any question regarding the products used in the preparation of our à la carte menus, buffet dishes and drinks.

All taxes and service charge are included

BALANCE YOUR DAY

Lordos Beach Hotel offers dishes recommended by a nutritionist to support your well-being

STARTER

Carpaccio

€8.50

Beef Carpaccio (60g) with rocket salad in Mediterranean olive oil and Parmigiano flake.
Βοδινό Carpaccio 60g με αγρία ροκά σε ελαιόλαδο και νιφάδες παρμεζάνας.

MAIN

Grilled Chicken

€9.50

Grilled Chicken Breast marinated in thyme, olive oil and garlic; served with green beans, cherry tomatoes and grilled avocado.

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένο σε θυμάρι, ελαιόλαδο και σκόρδο. Σερβίρεται με πράσινα φασολάκια, ντοματίνια και αβοκάντο στη σχάρα.

or

Salmon Fillet

€19.00

Salmon fillet in olive crust; served with spring vegetables and potato puree.
Φιλέτο σολομού σε κρούστα ελιάς. Σερβίρεται με λαχανικά και πουρέ πατάτας.



DRINKS
menu

MINERAL & REFRESHMENTS

Local Mineral Water	0.5L	€ 1.25	Soft Drinks	25cl	€ 2.75
Local Mineral Water	1L	€ 2.25	Soft Drinks Pint	50cl	€ 4.30
Imp. Mineral Sparkling Water	33cl	€ 3.65	Squashes	28cl	€ 2.60
Imp. Mineral Sparkling Water	75cl	€ 4.40	Mixers	25cl	€ 0.85
Fresh Orange Juice	28cl	€ 3.45	MilkShake	28cl	€ 3.45
Fresh Carrot / Apple Juice	28cl	€ 3.75	Ice Tea	28cl	€ 2.90
Fruit Juice	28cl	€ 2.75			

COFFEES & HOT BEVERAGES

Cyprus Coffee	€ 2.85	Ristretto	€ 3.50
Instant Coffee	€ 2.85	Lungo	€ 3.50
Filter Coffee	€ 2.85	Macchiato	€ 3.50
Espresso	€ 3.50	Hot Chocolate	€ 3.10
Double Espresso	€ 4.00	Tea	€ 3.00
Caffe Latte Espresso	€ 4.00	Herbal Tea	€ 3.25
Cappuccino	€ 3.75		

COLD COFFEES

Frappé	28cl	€4.00	Freddo Cappuccino	28cl	€4.50
Freddo Espresso	20cl	€4.00			

BEERS

Keo	33cl	€3.50	Imported Beer	33cl	€4.50
Carlsberg	33cl	€3.50	Non Alcoholic	33cl	€4.00
Draught Pint	56cl	€4.00	Ciders	33cl	€5.50
Draught Half Pint	28cl	€2.75	Corona	33cl	€5.50

WINES BY THE GLASS

Premium House Wine (Red or White)	18.5cl	€3.75
--	--------	-------

COCKTAILS - LONG DRINKS

Lordos Special Passion Liqueur, Rum, Orange Juice, Blue Curacao	28cl	€5.75	Cuba Libre Rum, Lime Juice, Coke	28cl	€5.00
Pina Colada Rum, Pina Colada, Coconut Liqueur, Pineapple Juice	28cl	€5.50	Frozen Margarita Tequila, Triple Sec, Fresh Lime - Juice (Available in strawberry, Raspberry and Mango Flavours)	20cl	€5.00
Gin Fizz Gin, Lemon Squash, Soda	28cl	€5.50	Caipirinha Cachaça Fresh Lime, Brown Sugar	20cl	€5.75
Tequila Sunrise Tequila, Orange Juice, Grenadine	28cl	€5.50	Caipiroska Vodka, Fresh Lime, Brown Sugar	20cl	€5.75
Mojito Rum, lime juice, brown sugar, Mint spring, Soda water (Available in Raspberry and Mango Flavours)	28cl	€5.75	Long Island ice tea Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Lemon Squash, Cola	28cl	€5.75

*Selling alcoholic drinks or wine to individuals under the age of 18yrs is illegal.

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Orpheus

Mixed Juices, Grenadin

28cl €3.85

Innocent Passion

Passion Fruit, Cranberry Juice, Lemon Juice, Soda

28cl €3.85

Electra

Mixed Squashes, Soda, Grenadine

28cl €3.85

Some of our dishes, pastries ice creams and drinks served in our restaurants and bars may contain allergenic ingredients. Our Maitre and Chef De Cuisine are happy to answer any question regarding the products used in the preparation of our à la carte menus, buffet dishes and drinks.

All taxes and service charge are included