

Just  Italian
RISTORANTE

Take Away & Delivery

Free Delivery
23 744 300

Delivery Hours: 18:00 - 22:30

PARALIMNI, PROTARAS, DERYNEIA

MINIMUM ORDER €20

AYIA NAPA, SOTIRA

MINIMUM ORDER €40

Cold Κρύα

Antipasti Ορεκτικά

€

ANTIPASTO MISTO (TO SHARE)

The Chef's selection of assorted Antipasti.

Η επιλογή του Σεφ από ποικιλία τυριών και αλλαντικών.

12.00

BRUSCHETTA CLASSICA

Bruschetta with fresh tomatoes, fresh basil, garlic and olive oil.

Μπρουσκέτα με φρέσκιες ντομάτες, φρέσκο βασιλικό, σκόρδο και ελαιόλαδο.

3.00

SALMONE TARTAR

Finely diced fresh salmon wrapper in smoked salmon with dill, onion, capers and drizzled with honey mustard dressing.

Φρέσκος σολομός, τυλιγμένος σε καπνιστό σολομό με άνηθο, κρεμμύδι, κάπαρη και ντρέσινγκ από μουστάρδα και μέλι.

11.00

Hot Ζεστά

GARLIC BREAD

Garlic bread with mozzarella cheese or feta cheese and tomatoes.

Σκορδόψωμο με τυρί μοτσαρέλα ή φέτα και ντομάτα.

4.00

FUNGHI RIPIERI

Stuffed mushrooms cups with variety of cheeses and herbs.

Φρέσκαμανιτάρια γεμιστά με ποικιλία τυριών και αρωματικά.

6.00

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil and parmesan topped with tomato sauce.

Μελιτζάνα με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλλα, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα και σάλτσα ντομάτας.

6.00

RAVIOLI PORCINI

Ravioli stuffed with porcini mushrooms and fresh cream.

Ραβιόλες γεμιστές μεμανιτάρια πορτσίνι και φρέσκια κρέμα.

8.00

RAVIOLI TARTUFO

Ravioli, stuffed with cheeses, black truffle in a light butter sauce.

Ραβιόλες γεμιστές με διάφορα τυριά, μαύρη τρούφα σε ελαφριά σάλτσα βουτύρου.

9.00

Soups Σούπες

MINISTRONE

Authentic Italian soup with fresh vegetables and parmesan.

Αυθεντική Ιταλική σούπα με φρέσκα λαχανικά και παρμεζάνα.

4.00

LOBSTER SOUP

Veloute Lobster soup.

Σούπα αστακού βελουτέ.

6.00

TOMATO SOUP

Tomato soup.

Ντοματόσουπα

4.00



Antipasto
Misto

INSALATA BURRATA

Burrata cheese with cherry tomatoes, rocket and aromatic fresh basil olive oil.

8.00

Μπουράτα με ντοματίνια και φύλλα ρόκας, αρωματισμένο με ελαιόλαδο φρέσκου βασιλικού.

INSALATA RUCOLA

Rocket salad with sun dried tomatoes, pumpkin seeds, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.

8.00

Baby ρόκα με κολοκυθόσπορο, λιαστές ντομάτες, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

INSALATA SPINACCI

Baby spinach leaves with dry figs, strawberries, sesame seeds, goat cheese and balsamic vinaigrette.

10.00

Baby σπανάκι με φράουλες, αποξηραμένα σύκα, σουσάμι, κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

INSALATA SAINT DANIEL

Mixed green leaves with prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.

10.00

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με προσούτο, ντοματίνια, ρόδι, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

INSALATA DI POLLO

Grilled chicken with crispy lettuces, cherry tomatoes, cheddar flakes and parmesan vinaigrette.

10.00

Κοτόπουλο σχάρας με τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, νιφάδες τυριού τσένταρ και βινεγκρέτ παρμεζάνας.

INSALATA QUINOA

Crispy lettuces with Quinoa, radish, beetroot, avocado, red grapes, cherry tomatoes, pine nuts and lime mint vinaigrette.

9.00

Τραγανά μαρούλια με Κινόα, ραπανάκι, παντζάρι, αβοκάντο, κόκκινα σταφύλια, ντοματίνια, κουκουνάρι και βινεγκρέτ λάιμ και δυόσμου.



*Insalata
Spinacci*



*Insalata
Saint Daniel*

Pasta Μακαρονάδες

€

SPAGHETTI NAPOLETANA

Fresh basil and herbs
in rich tomato sauce.

Φρέσκος βασιλικός και αρωματικά
σε πλούσια σάλτσα ντομάτας.

7.00

PENNE ARRABBIATA

Hot Chillies with tomato sauce.

Καιτερές πιπεριές και σάλτσα ντομάτας.

7.00

SPAGHETTI BOLOGNESE

Mixed minced meat of pork and beef
in tomato sauce.

Ανάμεικτος κιμάς από χοιρινό
και βοδινό σε σάλτσα ντομάτας.

8.00

SPAGHETTI CARBONARA

Bacon, mushrooms and fresh cream.

Μπέικον, μανιτάρια και φρέσκια κρέμα.

9.00

PENNE QUATRO FORMAGGI E BROCCOLI

Four cheeses: parmesan, taleggio, regato,
pecorino with broccoli and fresh cream.

Τέσσερα τυριά: παρμεζάνα, ταλέτζιο,
ρεγκάτο, πεκορίνο με μπρόκολο και φρέσκια κρέμα.

10.00

Vegano
Pasta



* LINGUINI GAMBERONI

King prawns with cherry tomatoes,
fresh cream, garlic, tomato sauce and parmesan.

Γαρίδες με ντοματίνια, φρέσκια κρέμα,
σκόρδος, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα.

14.00

* LINGUINI FRUTTI DI MARE

Selected seafood pearls
with rich Sicilian tomato sauce.

Επιλεγμένα θαλασσινά
με πλούσια σάλτσα ντομάτας Σικελίας.

14.00

PENNE SALMONE

Fresh salmon, garlic, fennel, white wine, lemon juice,
capers and cherry tomatoes.

Φρέσκος σολομός, μάραθος, λευκό κρασί,
χυμός λεμονιού, κάπαρη και ντοματίνια.

13.00

74 VEGANO PASTA

Whole grain spaghetti with parsley pesto,
spring onion, spinach, garlic,
cherry tomatoes and cashew nuts.

Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με πέστο μαϊντανού
φρέσκο κρεμμυδάκι, σπανάκι, σκόρδο,
ντοματίνια και φυστίκια κάσιους.

12.00

Gluten free Pasta available | Spaghetti or Penne

Pasta fresca Φρέσκιες Μακαρονάδες

LASAGNE (OVEN PASTA)

Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan.

12.00

Στρώσεις από ζυμαρικά με σάλτσα μπολονέζ, μπεσαμέλ και παρμεζάνα.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ravioli, stuffed with ricotta and spinach cooked in tomato sauce.

12.00

Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ρικότα και σπανάκι μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας.

RAVIOLI SALMONE

Ravioli, stuffed with fresh salmon, cooked in creamy sauce with beetroot and dill.

13.00

Ραβιόλι γεμιστό με φρέσκο σολομό, μαγειρεμένο σε κρεμώδης σάλτσα με παντζάρι και άνηθο.

TAGLIATELLE POLLO CREMA

Chicken with leek, mushrooms, fresh cream, cherry tomatoes and tomato sauce.

12.00

Κοτόπουλο με πράσο, μανιτάρια, φρέσκια κρέμα, ντοματίνια και σάλτσα ντομάτας.

TAGLIATELLE MANZO

Beef strips, spring onion, asparagus and creamy gorgonzola sauce.

14.00

Βοδινό σε λωρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπαράγγια και κρεμώδη σάλτσα γκοργκοντζόλα.

TORTELLINI PROSCIUTTO

Tortellini, stuffed with prosciutto and fresh creamy cheese sauce.

11.00

Τορτελλίни γεμιστό με προsciutto και κρεμώδη σάλτσα τυριών.



*Ravioli
Salmone*

✓ MARGHERITA Tomato sauce, mozzarella and fresh basil	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικός.	8.00
AL FRESCO Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν,μανιτάρια, φρέσκιες ντομάτες και ρίγανη.	9.00
SICILIANA Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, κάρπυρη, αντζούγιες, ελιές και ρίγανη.	10.00
JUST ITALIAN Tomato sauce, mozzarella, salami Milano, pancetta, prosciutto and baby rocket.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, σαλάμι Μιλάνο,προσούτο, πανσέτα και baby ρόκα.	11.00
ITALIANA Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια, πράσινες πιπεριές και κρεμμύδια.	10.00
✓ QUATTRO FORMAGGI Tomato sauce, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,φέτα, γκοργκοντζόλα και παρμεζάνα.	11.00
✓ VERDURE Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, artichokes, mushrooms and red peppers. ☺ (Available with VEGAN cheese.)	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, baby σπανάκι,μανιτάρια, αγκινάρες και κόκκινες πιπεριές. (Διαθέσιμο με βίγκαν τυρί)	11.00
✓ DIAVOLA PEPERONI Tomato sauce, mozzarella, hot salami and chillies.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,καυτερό σαλάμι και καυτερό τσίλι.	10.00
HAWAII Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,ζαμπόν και ανανάς.	9.00
✓ FUNGI BURRATA Tomato sauce, touch of mozzarella cheese, wild mushrooms, burrata cheese and baby rocket, drizzled with truffle oil.	Σάλτσα ντομάτας, ελάχιστη μοτσαρέλα,τυρί μπουράτα, άγρια μανιτάρια, baby ρόκα, ραντισμένο με λάδι τρούφας.	13.00
POLLO E SPINACI Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, chicken and parmesan flakes.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, baby σπανάκι,κοτόπουλο και νιφάδες παρμεζάνας.	11.00
TONO Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweetcorn, onion and red peppers.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,τόνος, καλαμπόκι, κάρπυρη και κόκκινες πιπεριές.	9.00
CALZONE (FOLDED) Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,ζαμπόν και μανιτάρια.	11.00

Diavola
Peperoni



Chicken Κοτόπουλο

7€ POLLO GRILIA

Free range grilled chicken marinated with Italian herbs.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με Ιταλικά αρωματικά. Σερβίρεται με Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

12.00

POLLO CON SALSA

Chicken fillet with creamy mushroom sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Φιλέτο κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

13.00

Meat Κρέας

MAIALE MARSALA

Pork fillet with dry figs in marsala wine sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Χοιρινό φιλέτο με αποξηραμένα σύκα σε σάλτσα από κρασί Μαρσάλα. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

14.00

MANZO FUNGHI

Beef fillet with wild mushrooms creamy sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

250gr 21.00

MANZO AL PEPE VERDE

Beef fillet with pepper sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα πιπεριού. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

250gr 21.00

MANZO TARTUFO

Beef fillet with creamy black truffle sauce and taleggio cheese.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα μαύρης τρούφας και taleggio (Ιταλικό τυρί). Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

250gr 22.00

BLACK ANGUS RIB EYE

Grilled rib eye with fresh herbs.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Βοδινό ριπ σχάρας με φρέσκα αρωματικά. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

300gr 24.00

PICANHA

Rump cap cut of beef with fresh herbs.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Πικάνια (μοσχαρίσιο κρέας) με φρέσκα αρωματικά. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

300gr 17.00

EXTRA SAUCES: PEPPER, WILD MUSHROOMS, TRUFFLE

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΣΩΣ: ΠΙΠΕΡΙΟΥ, ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΤΡΟΥΦΑΣ

2.50

Fish Ψάρι

* GAMBERONI TIMO

Sauteed king prawns with fresh thyme, chopped tomatoes, white wine, lemon and garlic
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Βασιλικές γαρίδες σωταρισμένες με φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένη ντομάτα, λευκό κρασί, λεμόνι και σκόρδο. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

16.00

7€ BRAZINO

Sea bass fillet with capers, olives, cherry tomatoes and thyme.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Φιλέτο λαβράκι με ελιές, κάπαρη, ντοματίνια και θυμάρι. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

16.00

SALMONE

Fresh salmon fillet with creamy grappa sauce
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Φρέσκο φιλέτο σολομού με κρεμώδη σάλτσα Γκράπας. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

17.00



Side Dishes Συνοδευτικά

€

✓ VEGETABLES OF THE DAY <i>Λαχανικά ημέρας</i>	3.00
✓ GREEN SALAD <i>Πράσινη σαλάτα</i>	3.00
✓ POTATOES OF THE DAY <i>Πατάτες ημέρας</i>	3.00
✓ PLATE OF CHIPS <i>Πατάτες τηγανητές</i>	3.50
✓ GNOCCHI POMODORO <i>Νιόκι με σάλτσα ντομάτας. Gnocchi with tomato sauce.</i>	5.00

Children Menu Παιδικό Μενού

Choice of: Spaghetti or Penne

Επιλογή από Σπαγγέτι ή Πένες

✓ PASTA NAPOLETANA <i>Fresh basil and tomato sauce.</i>	<i>Φρέσκος βασιλικός και σάλτσα ντομάτας.</i>	5.00
PASTA BOLOGNESE <i>Minced meat and tomato sauce.</i>	<i>Κιμάς και σάλτσα ντομάτας.</i>	6.00
PASTA CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and cream.</i>	<i>Μπέικον, μανιτάριο και κρέμα.</i>	6.00
PIZZA <i>Pizza of your choice.</i>	<i>Πίτσα της δικής σας επιλογής.</i>	6.00
* NUGGETS <i>Chicken nuggets served with chips.</i>	<i>Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές.</i>	5.00

Homemade Desserts Σπιτικά Επιδόρπια

TIRAMISU	<i>Σπιτικό τιραμισού.</i>	3.00
PANNA COTTA <i>Panna cotta with forest fruits sauce.</i>	<i>Πανακότα με αγριοκέρασα.</i>	3.00
CHEESECAKE <i>Served with blackcurrant.</i>	<i>Τζίζικεικ με μαύρο φραγκοστάφυλο.</i>	3.00
CRÈME BRÛLÉE <i>Crème Brûlée</i>	<i>Κρέμα μπρουλέ</i>	4.00
CALZONE DESSERT (TO SHARE) <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	<i>Με νουτέλα, μπισκότο και τυρί μασκαρπόνε. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.</i>	12.00



READY TO COOK AT HOME

RAW, DRY & FROZEN PRODUCTS

€

DRY AGED BEEF ΒΟΔΙΝΟ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

BLACK ANGUS BEEF SAUSAGE

Raw black angus sausage with truffle

Ωμό Βοδινό λουκάνικο με μαύρη τρούφα.

9.00

BLACK ANGUS BEEF

BISTECCA FIORENTINA

28 DAYS dry aged Cote de Boeuf.

Βοδινό ξηρής ωρίμανσης 28 ημερών.

500gr

20.00

T-BONE

28 DAYS dry aged T-BONE.

Βοδινό ξηρής ωρίμανσης 28 ημερών.

500gr

20.00

TOMAHAWK RIB (TO SHARE)

28 DAYS dry aged Tomahawk rib.

Βοδινό ξηρής ωρίμανσης 28 ημερών.

1Kg

48.00

BLACK ANGUS RIB EYE

Fresh black angus rib eye

Φρέσκο βοδινό ριπ

300gr

14.00



PIZZA FROZEN ΠΙΤΣΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ

MARGHERITA

Frozen

4.00

PEPPERONI

Frozen

5.00

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

TAGLIATELLE

Dry 500gr

5.00

RIGATONI

Dry 500gr

5.00

CUTTLEFISH INK TAGLIATELLE (Black & White)

Dry 500gr

7.00

RAVIOLI SPINACH

Frozen 500gr

8.00

RAVIOLI PORCINI

Frozen 500gr

9.00

RAVIOLI SALMON

Frozen 500gr

12.00

RAVIOLI BLACK TRUFFLE

Frozen 500gr

13.00

REFRESHMENTS ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

€

MINERAL WATER ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΝΕΡΟ	Local	1L	1.20
SPARKLING WATER ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ	Italian	25cl	1.50
SPARKLING WATER ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ	Italian	75cl	2.20
SOFT DRINKS ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ		25cl	1.20
COKE, ZERO COKE, COKE LIGHT, SPRITE, FANTA, SPRITE ZERO			
JUICES ΧΥΜΟΙ		25cl	1.20
ORANGE, APPLE, PINEAPPLE			
ICE TEA ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ		33cl	1.50
LEMON, PEACH			

BEERS ΜΠΥΡΕΣ

CARLSBERG, ΚΕΟ	Cyprus	Bottle 33cl	2.00
PERONI	Italy	Bottle 33cl	2.50

WHITE WINES ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

BOUTARI Moschofilero, (GR)	Bottle 18.7cl	2.00
BARTON GUSTIER Vin Blanc, (FR)	Bottle 18.7cl	2.00
TENUTE PICCINI Prosecco, (IT)	Bottle 20cl	3.00
	75cl	
TENUTE PICCINI Pinot Grigio, (IT) Dry-Light		9.00
IL PALU Sauv. Blanc, (IT) Dry-Aromatic		10.00
KONSTANTINOU WINERY Ayioklima, Xynisteri, (CY) Dry-Crispy		8.00
MALLIA WINERY Symposium, (CY) Med. Dry-Aromatic		8.00
KYPEROYNTA WINERY Petritis Xynisteri, (CY) Dry-Crispy		9.00
TSIAKKAS WINERY Sauvignon Blanc, (CY) Dry-Aromatic		11.00
BOUTARI Moschofilero, (GR) Dry-Aromatic		14.00
VILLA MARIA Organic Sauv. Blanc, (NZ) Dry-Aromatic		16.00

ROSE WINES ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙ

BARTON & GUESTIER (FR) Dry Rose	Bottle 18.7cl	2.00
MATEUS ROSE (PT) Dry-Semi Sparkling	Bottle 18.7cl	2.00
	75cl	
KYPEROUNDA WINERY Lefkada, Mavro, (CY) Med. Dry-Aromatic		9.00
SARTORI Pinot Grigio Blush, (IT) Dry-Smooth		11.00

SPARKLING WINES ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

LAMBRUSCO Rose, Medium Sweet, (IT)		8.00
PICCINI PROSECCO White, Extra Dry, (IT)		12.00
TERREDAVINO Malvasia, Rose, Medium Sweet, (IT)		14.00

RED WINES ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

BARTON GUSTIER Vin Rouge, (FR)	Bottle 18.7cl	2.00
SEMELI WINERY Agiorgitiko, Syrah, (GR)	Bottle 18.7cl	2.00
	75cl	
TENUTE PICCINI Piccini Memoro, (IT) Rich but Smooth		9.00
TENUTE PICCINI Chianti Reserva, (IT) Bright Red Fruits		10.00
VLISSIDES WINERY Shiraz, (CY) Rich & Powerful		13.00
KYPEROUNDA WINERY Cabernet Sauvignon, (CY) Rich but Smooth		13.00
NICO LAZARIDI Black Sheep, Syrah, Merlot, (GR) Bright Red Fruits		18.00
DELLAS FRERES Cotes du Rhone, Syrah, Grenache, (FR) Fruity & Easy		13.00
CATENA ZAPATA Malbec, (AR) Silky Medium Bodied		18.00