

food

Central
EST. 2006

LIVE WITH
passion



ENGLISH

BREAKFAST

1. SWEET BREAKFAST

€12.50

Three freshly toasted bread slices, butter croissant, fresh butter, seasonal marmalades, soft cookies, fresh orange juice and your choice of coffee (filter coffee, Nescafé, cappuccino).

2. CENTRAL BREAKFAST

€14.50

The strongest breakfast to start your day! Two over-easy eggs, bacon, sausage, freshly toasted bread slices and fluffy pancakes with fresh butter, Nutella and seasonal marmalades. Served with fresh orange and your choice of coffee (filter coffee, Nescafé, cappuccino)."

3. STRAINED YOGURT WITH HONEY & WALNUTS

€7.50

4. FRUIT SALAD

€6.00

with seasonal fruits (serves 2).

5. FRUIT SALAD

€9.50

with fresh seasonal fruits.

6. EGGS FLORENTINE

€9.80

2 poached eggs with sautéed spinach on homemade muffins.

7. CROQUE MADAME

€8.80

French baked sandwich with buttered toast, smoked ham, mornay sauce & 1 fried egg.

8. EGGS BENEDICT

€11.80

2 poached eggs, smoked ham, homemade hollandaise sauce on 2 homemade muffins.

9. GRANOLA YOGHURT BOWL

€7.80

Granola with oats, honey & raisins on strained yogurt with banana & pomegranate.

GERMAN

FRÜHSTÜCK

1. SÜSSES FRÜHSTÜCK

€12.50

Drei frisch gerösteten Toastscheiben, Buttercroissant, frische Butter, Marmeladen der Saison, weiche Cookies, frisch gepresster Orangensaft und Kaffee Ihrer Wahl (Filterkaffee, Nescafé, Cappuccino).

2. CENTRAL BREAKFAST

€14.50

Der beste Anfang des Tages! Zwei Spiegeleier, Speck, Wurst, frisch gerösteten Toastscheiben und lockere Pancakes mit frischer Butter, Nutella und Marmeladen der Saison. Serviert mit frisch gepresstem Orangensaft und Kaffee Ihrer Wahl (Filterkaffee, Nescafé, Cappuccino).

3. GESPANNTER YOGHURT MIT HONIG UND WALNÜSSEN

€7.50

4. OBSTSALA

€6.00

mit Obst der Saison (für 2 Personen)

5. OBSTSALAT

€9.50

mit frischem Obst der Saison.

6. EIER FLORENTINE

€9.80

2 pochierte Eier mit sautiertem Spinat, auf hausgemachten Muffins.

7. CROQUE MADAME

€8.80

Französisch gebackenes Sandwich mit butterigen Brötscheiben, geräuchertem Schinken, Sauce Mornay & 1 frittiertem Ei.

8. EGGS BENEDICT

€11.80

2 pochierte Eier, geräucherter Schinken, hausgemachte Sauce Hollandaise auf 2 hausgemachten Muffins.

9. GRANOLA YOGHURT BOWL

€7.80

Granola mit Haferflocken, Honig & Rosinen auf angespanntem Joghurt mit Banane & Granatapfel.

FRENCH

PETIT DEJEUNER

1. PETIT DÉJEUNER SUCRÉ

€12.50

Trois tranches de pain fraîchement grillées, croissant au beurre, beurre frais, marmelades de saison, biscuits moelleux, jus d'orange frais et votre choix de café (café filtre, Nescafé, cappuccino)."

2. CENTRAL BREAKFAST

€14.50

Le repas le plus important de la journée! Deux oeufs frites sur le plat servis avec du bacon, saucisses, tranches de pain grillées au four, de moelleux pancakes au beurre frais nutella et confitures de saison, le tout accompagné d'un jus d'orange frais et du café de votre choix (filtre, Nescafé, cappuccino)."

3. YOGOURT FRAIS AU MIEL ET NOIX

€7.50

4. SALADE DE FRUITS

€6.00

aux fruits de saison (2 personnes).

5. SALADE DE FRUITS

€9.50

aux fruits frais de saison.

6. OEUF FLORENTINE

€9.80

2 oeufs pochés accompagnés d'épinards sautés servis sur des muffins faits maison.

7. CROQUE MADAME

€8.80

Sandwich à la française gratiné au four consistant de toasts beurrés, jambon fumé, sauce mornay & 1 oeuf sur le plat."

8. OEUF BENEDICT

€11.80

2 oeufs pochés accompagnés de jambon fumé, sauce hollandaise maison servis sur 2 muffins faits maison."

9. BOL DE YAOURT ET GRANOLA

€7.80

Granola à l'avoine, miel et raisins secs servis sur un yaourt filtré à la Grecque accompagnés de banane et grenade.

RUSSIAN

ЗАВТРАКИ

1. СЛАДКИЙ ЗАВТРАК

€12.50

Три свежих поджаренных ломтика хлеба, сливочный круассан, сливочное масло, мармелад по сезону, печенье, свежий апельсиновый сок и ваш выбор кофе (filter, Nescafe, cappuccino)

2. CENTRAL ЗАВТРАК €14.50

Сытный завтрак для динамичного начала дня !! Два жареных яйца, бекон, критская сосиска, три поджаренных ломтика тостового хлеба и сочные блины со свежим сливочным маслом, нутеллой и сезонным вареньем, свежий апельсиновый сок и кофе на выбор (filter, Nescafe, cappuccino)"

3. ГУСТОЙ СВЕЖИЙ ЙОГУРТ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ €7.50

4. ФРУКТОВЫЙ САЛАТ €6.00

с сезонными фруктами (порция на 2).

5. ФРУКТОВЫЙ САЛАТ €9.50

со свежими сезонными фруктами

6. ЯЙЦА ФЛОРЕНТИН €9.80

2 яйца-пашот с обжаренным шпинатом на домашних маффинах (кексах)."

7. КРОК МАДАМ €8.80

Ломтики французского бутерброда смазанные в сливочном масле на гриле, копченая ветчина, 1 жареное яйцо, соус морнэ (основа соуса бешамель).

8. ЯЙЦА БЕНЕДИКТ €11.80

2 яйца-пашот, копченая ветчина, голландский соус ручной работы на 2 домашних маффинах(кексах).

9. ЙОГУРТ ГРАНОЛА €7.80

Гранола с овсом, медом и изюмом на процеженном йогурте с бананом и гранатом."

ITALIAN

COLAZION

1. SWEET BREAKFAST

€12.50

Tre fette di pane appena tostato, croissant al burro, burro fresco, marmellate tagionali, cookies morbidi, spremuta d'arancia e una tazza di caffè a scelta (caffè filtro, Nescafé, cappuccino).

2. BREAKFAST CENTRAL

€14.50

L' inizio più 'forte' della giornata! Due uova all'occhio di bue, bacon, salsiccia, fette di pane tipo toast appena tostate e pancakes soffici con burro fresco, Nutella e marmellate stagionali. Accompagnata da spremuta d'arancia e una tazza di caffè a scelta (caffè filtro, Nescafé, cappuccino).

3. YOGURT COLATO CON MIELE E NOCI €7.50

4. MACEDONIA DI FRUTTA

€6.00

con frutta di stagione (per 2 persone).

5. MACEDONIA DI FRUTTA

€9.50

con frutta fresca di stagione.

6. UOVA ALLA FIORENTINA

€9.80

2 uova in camicia con spinaci sauté, su muffin casarecci.

7. CROQUE MADAME €8.80

Sandwich grigliato alla francese con fette di pane burrose, prosciutto affumicato, salsa mornay & 1 uovo fritto.

8. EGGS BENEDICT €11.80

2 uova in camicia, prosciutto affumicato, salsa olandese casareccia su 2 muffin fatti in casa.

9. GRANOLA YOGHURT BOWL

€7.80

Granola con avena, miele & uvette su yogurt colato con banana & melograno."

Breakfast



LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006



tripadvisor®

find us

Central_Park-Heraklion_Crete



Central.park.cafe.restaurant



central_park_heraklion

www.central-park.gr

ENGLISH

PANCAKES

10. NUTELLA €7.50
The classic fluffy pancakes with nutella & fresh banana.

11. STRAWBERRY €7.50
Delicious pancakes with strawberry marmalade, cream cheese & fresh strawberry.

12. WALNUTS & HONEY €7.50
Soft pancakes with walnuts, honey & cinnamo.

13. SAVOURY €9.80
Fluffy & soft pancakes with avocado sauce, roast ham, cheddar cheese, bacon & parmesan cheese.

WAFFLES

14. BUENO WAFFLE €4.50
with amazing Bueno praline

15. PRALINE WAFFLE WITH COOKIES €5.00
with hazelnut praline and crushed cookie.

16. OREO €6.00
with hazelnut praline and crushed oreo cookie pieces.

V 17. FRUIT WAFFLE €7.00
waffle with fresh fruits & honey.

18. GELATO €7.00
with hazelnut praline and one scoop of ice cream of your choice.

19. MY WAFFLE €4.50
with hazelnut praline and extra toppings of your choice:
extra topping (+ 0.60 €): crushed cookie
extra topping (+ 1.20 €): crushed Oreos, fruits, Bueno praline, honey
extra topping (+ 2.50 €): vanilla ice cream scoop, chocolate ice cream scoop, salted caramel ice cream scoop, strawberry ice cream scoop

GERMAN

PANCAKES

10. NUTELLA €7.50
Die klassische fluffige Pancakes mit Nutella & frische Banane."

11. ERDBEER €7.50
Leckere Pancakes mit Erdbeermarmelade, Frischkäse & frischen Erdbeeren.

12. WALNUSS & HONIG €7.50
Saftige Pancakes mit Walnüssen, Honig & Zimt."

13. SALZIGE €9.80
Fluffige & saftige Pancakes mit Avocado sauce, Kochschinken, Cheddar Käse, Speck & Parmesan."

WAFFELN

14. BUENO €4.50
Waffel mit super Bueno Praline.

15. PRALINENWAFFEL MIT KEKSEN €5.00
Waffel mit Haselnusspraline und zerquetschten Keksen.

16. OREO €6.00
Waffel mit Haselnusspraline und zerquetschten Oreo-Keksen.

V 17. FRUCHTWAFFEL €7.00
Waffel mit frischen Früchten & Honig.

18. GELATO €7.00
Eiswaffel mit Haselnusspraline und einer Kugel Eis Ihrer Wahl.

19. MEINE WAFFEL €4.50
mit Haselnusspraline und extra Toppings Ihrer Wahl:
extra Topping (+ 0.60 €): zerquetschter Keks
extra Topping (+ 1.20 €): zerquetschter Oreo, Obst, Bueno Praline, Honig
extra Topping (+ 2.50 €): eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel gesalzenes Karamelleis, eine Kugel Erdbeereis

FRENCH

PANCAKES

10. NUTELLA €7.50
La recette classique de crêpes moelleuses au Nutella et bananes fraîches.

11. FRAISE €7.50
Savoureuses crêpes accompagnées de confiture de fraises, fromage frais et fraises."

12. NOIX ET MIEL €7.50
Crêpes moelleuses aux noix, miel et cannelle."

13. SALEES €9.80
Crêpes moelleuses agrémentées d'une sauce à l'avocat, tranche de jambon rôti, fromage cheddar, bacon et parmesan.

GAUFRES

14. GAUFRE BUENO €4.50
avec un délicieux praliné Bueno.

15. GAUFRE PRALINE AVEC BISCUIT €5.00
avec praliné aux noisettes et biscuit concassé.

16. GAUFRE OREO €6.00
avec praliné aux noisettes et morceaux de biscuits Oreo concassés.

V 17. GAUFRE AUX FRUITS €7.00
gauffre aux fruits frais et au miel.

18. GAUFRE GELATO €7.00
avec praliné noisette et une boule de glace au choix.

19. MA GAUFRE €4.50
avec praliné aux noisettes et garnitures supplémentaires de votre choix:
garniture supplémentaire (+ 0,60 €): biscuit concassé
garniture supplémentaire (+ 1.20 €): Oreos concassés, fruits, praliné Bueno, miel
garniture supplémentaire (+ 2,50 €): boule de glace à la vanille, boule de glace au chocolat, boule de glace au caramel salé, boule de glace à la fraise

RUSSIAN

панкейки

10. NUTELLA €7.50
Классические ПЫШНЫЕ ПАНКЕЙКИ (блины) с нутеллой и свежим бананом.

11. КЛУБНИКА €7.50
Вкусные панкейки (блины) с клубничным вареньем, сливочным сыром и свежей клубникой

12. ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ И МЕД €7.50
Сочные панкейки (блины) с грецкими орехами, медом и корицей.

13. ПЫШНЫЕ €9.80
и сочные панкейки (блины) с соусом из авокадо, ветчины, сыром чеддер, беконом и пармезаном.

ВАФЛИ

14. БУЭНО €4.50
с невероятным пралине Bueno.

15. ПРАЛИНА БИСКВИТ €5.00
пралине из лесных орехов и с тертым бисквитом.

16. OREO €6.00
с пралине из лесных орехов и тертым печеньем «Орео».

V 17. ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ВЫБОР €7.00
вафля со свежими фруктами и медом

18. ДЖЕЛАТО €7.00
с пралине из лесных орехов и шариком мороженого на ваш выбор.

19. ВАФЛЯ НА СВОЙ ВКУС €4.50
с пралине из лесных орехов и дополнительными ингредиентами на ваш выбор: *дополнительный ингредиент (+0,60 €): тертое печенье*
дополнительный ингредиент (+1,20 €): тертый орео, фрукты, буэно-пралине, мед
дополнительный ингредиент (+2,50 €): ванильный шарик, шоколадный шарик, солено-карамельный шарик, клубничный шарик.

ITALIAN

PANCAKES

10. ALLA NUTELLA €7.50
I classici pancake soffici con nutella & banana fresca.

11. ALLE FRAGOLE €7.50
Pancake golosi con marmellata di fragole, formaggio spalmabile & fragole fresche.

12. NOCI & MIELE €7.50
Pancakes morbidi con noci, miele & cannella.

13. SALATI €9.80
Pancake soffici & morbidi con salsa di avocado, prosciutto arrosto (ham), formaggio cheddar, bacon & parmigiano

WAFFLE

14. AL BUENO €4.50
waffle con pralina di nocciola Bueno.

15. CON PRALINA E BISCOTTI €5.00
waffle con pralina di nocciola e biscotti schiacciati.

16. AGLI OREO €6.00
waffle con pralina di nocciola e biscotti Oreo schiacciati.

V 17. CON FRUTTA €7.00
waffle con frutta fresca & miele.

18. CON GELATO €7.00
waffle con pralina di nocciola e una pallina di gelato a scelta.

19. IL MIO WAFFEL €4.50
con pralina di nocciola e topping extra a scelta:
Topping extra (+ 0.60 €): biscotti schiacciati
Topping extra (+ 1.20 €): biscotti Oreo schiacciati, frutta, pralina Bueno, miele
Topping extra (+ 2.50 €): pallina di gelato alla vaniglia, pallina di gelato al cioccolato, pallina di gelato al caramello salato, pallina di gelato alla fragola



Breakfast

LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006

V Vegetarian
T Traditional

ENGLISH

CLUB SANDWICHES

1. CENTRAL CLUB €8.00
The 'traditional' club sandwich rich and tasty with crispy French fries.

2. CHICKEN CLUB €9.20
Club sandwich with chicken fillet.

3. TURKEY CLUB €8.00
The lightest version of club sandwich made with turkey

**Extra sauce: ketchup, mustard, tartar, lemon, BBQ, yogurt with philadelphia cheese, sweet chili, horseradish, Ceasar, sweet and sour for an additional charge 0.60€*

PREMIUM SNACKS

1. ITALIAN PANINI €7.50
Soft panini bread, prosciutto ham, mozzarella cheese, tomato and horseradish sauce.

2. SALMON PANINI €8.50
Soft panini bread, smoked salmon, cheese Philadelphia cream cheese, rocket, tomato and lemon sauce.

3. TURKEY PANINI €6.00
Soft panini bread, freshly sliced turkey, parmesan cheese, tomato, lettuce & lemon sauce.

4. TOAST €3.50
Square toast bread slices with ham and cheese.

GERMAN

CLUB SANDWICHES

1. CLUB CENTRAL €8.00
Das 'traditionelle' Clubsandwich, reich und köstlich mit knusprigen Pommes Frites.

2. CHICKEN CLUB €9.20
Clubsandwich mit Hähnchenfilet

3. PUTENSCHIN KEN CLUB €8.00
Die leichteste Variante von Clubsandwich mit Putenschinken.

**Extra Sauce: Ketchup, Senf, Tartaresauce, Zitronensauce, BBQ, Philadelphia- Joghurtsauce, Süße Chilisauce, Meerrettichsauce, Ceasar, süß-saure Sauce für extra 0.60€/ Sauce*

PREMIUM SNACKS

1. ITALIENISCHES €7.50

Weiche Panini, Prosciutto, Mozzarella- Kase, Tomate und Meerrettichso.e.

2. LACHS €8.50
Weiche Panini, Raucherlachs, Philadelphia - Kase, Rucola, Tomate und Zitronenso.e.

3. PUTENPANINI €6.00
Weiches Panini-Brot, frisch geschnittener Putenschinken, Parmesan, Tomate, Kopfsalat & Zitronensauce.

4. TOAST €3.50
Viereckiges Toastbrot mit Schinken

FRENCH

CLUB SANDWICHES

1. CENTRAL CLUB €8.00
Le club sandwich 'traditionnel', riche et savoureux servi avec des frites croustillantes.

2. CLUB POULET €9.20
Club sandwich au filet de poulet.

3. CLUB DINDE €8.00
La plus saine version du club sandwich à la dinde.

**Supplément sauce: ketchup, moutarde, tartare, citron, barbecue, yaourt avec fromage philadelphia, piment doux, raifort, César, aigre-doux pour un supplément de 0,60 €*

PREMIUM SNACKS

1. PANINI ITALIEN €7.50
Pain panini doux ,prosciutto, mozzarella, sauce tomate et sauce au raifort.

2. SAUMON €8.50
Pain panini doux, saumon fume, fromage a la creme Philadephia, roquette, tomate et sauce au citron.

3. PANINI A LA DINDE €6.00
Un moelleux pain panini, garni de tranches de dinde fraîchement coupées, parmesan, tomate, laitue et agremente d'une sauce au citron.

4. TOAST €3.50
Tranches carrees de pain grille avec jambon et fromage.



RUSSIAN

CLUB SANDWICHES

1. CENTRAL КЛАБ €8.00

Традиционный рецепт "сэндвича" богатый с большим количеством жареного картофеля.

2. КУРИНЫЙ КЛАБ €9.20

Клуб сэндвич с куриным филе.

3. КЛАБ ИЗ ИНДЕЙКИ €8.00

Самый диетический рецепт сэндвича с индейкой.

Дополнительный соус: Кетчуп, Горчица, Тартар, Лимон, Барбекю, сыр типа Филадельфия, Сладкий перец чили, Хрен, Цезарь, Кисло-сладкий за дополнительную плату 0,60 € / дуп.

PREMIUM SNACKS

1. ИТАЛЬЯНСКИЙ €7.50

Прошутто, моцарелла, помидор и соус из дикого артишока.

2. ЛОСОСЬ €8.50

Копченый лосось, сыр Филадельфия, рук-кола, помидор и лимонный соус.

3. ПАНИНИ ИНДЕЙКА €6.00

мягкий хлеб панини, свежая индейка, пармезан, томат, салат и лимонный соус.

4. ТОСТ €3.50

Квадратные кусочки хлеба с ветчиной и сыром.

ITALIAN

CLUB SANDWICHES

1. CLUB CENTRAL €8.00

Il club sandwich 'tradizionale', ricco e appetitoso con patatine ritte croccanti.

2. CHICKEN CLUB €9.20

Club sandwich con filetto di pollo.

3. CLUB A TACCHINO €8.00

La versione più light di club sandwich con tacchino affumicato.

*Salsa extra: ketchup, senape, salsa tartara, al limone, salsa BBQ, allo yogurt e formaggio Philadelphia, sweet chili, al rafano, Ceasar, agrodolce con un supplemento di 0.60€/salsa

PREMIUM SNACKS

1. ITALIANO €7.50

Panini morbidi, prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro e salsa al rafano.

2. SALMONE €8.50

Panini morbidi, salmone affumicato, formaggio Philadelphia, rucola, pomodoro e salsa al limone.

3. PANINO AL TACCHINO €6.00

Panino morbido, petto di tacchino appena tagliato, parmigiano, pomodoro, lattuga & salsa al limone.

4. TOAST €3.50

Pane quadrato tipo toast con prosciutto, formaggio.



Snacks

LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006



ENGLISH

FINGERFOOD

T 1. BURGER BITES €9.80

Mini juicy beef burgers with grilled halloumi cheese.

2. TORTILLA WITH CHICKEN €9.80

Tortilla with chicken fillet, halloumi cheese, cherry tomatoes, fresh vegetables and lemon sauce.

3. CHICKEN STICKS WITH PANKO €9.80

Chicken sticks breaded with panko flakes. Served with sauce Tartar.

4. PULLED PORK TORTILLA €11.80

Tortilla with delicious shredded pork spare ribs, fresh vegetable and BBQ sauce.

5. GRILLED SKEWERS €18.40

Juicy meat skewers made from chicken, pork belly, lamb and chicken wings, and mushroom skewer with halloumi cheese. Served with BBQ sauce.

6. SPICY CHICKEN WINGS €9.40

Delicious spicy chicken wings accompanied by BBQ sauce.

7. BAO BUN WITH PULLED PORK €11.80

Two fluffy bao buns with delicious shredded pork, Texas sauce and onion.

8. BAO BUN WITH SHRIMPS €11.80

Two fluffy bao buns with shrimps and butter flavoured with limes.

**served with French fries at an extra charge of 2.50€.*

**Extra sauce: ketchup, mustard, tartar, lemon, BBQ, yogurt with philadelphia cheese, sweet chili, horseradish, Caesar, sweet and sour for an additional charge 0.60€*

GERMAN

FINGERFOOD

T 1. BURGER BITES €9.80

Kleine saftige Kalbsfrikadellen mit gegrilltem Halloumi-Käse.

2. HAEHNCHEN TORTILLA €9.80

Tortilla mit Hähnchenfilet, Halloumi Käse, Kirschtomaten, frischem Gemüse & Zitronensauce

3. HAEHNCHEN-STICKS IN PANKO €9.80

Paniert in Pankoflocken. Begleitet von Tartaresauce.

4. TORTILLA MIT PULLED PORK €11.80

Tortilla mit leckerem gezupftem Schweinefleisch, frischem Gemüse und BBQ Sauce.

5. GEGRILLTE SPIESSE €18.40

Saftige Fleischspieße aus Hähnchen, Schweinebauch, Lamm und Hühnerflügel, und Pilz-Spieß mit Halloumi Käse. Serviert mit BBQ Sauce.

6. PIKANTE HUEHNERFLUEGEL €9.40

Leckere pikante Hühnerflügel begleitet von BBQ Sauce.

7. BAO BUN MIT PULLED PORK €11.80

Zwei fluffige Bao Buns mit leckerem gezupftem Schweinefleisch, Texas Sauce und Zwiebeln.

8. BAO BUN MIT GARNELEN €11.80

Zwei fluffige Bao Buns mit Garnelen und Butter aromatisiert mit Limetten.

**serviert mit Pommes Frites für extra €2.50.*

**Extra Sauce: Ketchup, Senf, Tartaresauce, Zitronensauce, BBQ, Philadelphia- Joghurtsauce, Süße Chilisauce, Meerrettichsauce, Caesar, süß-saure Sauce für extra 0.60€/ Sauce*

FRENCH

FINGERFOOD

T 1. BOUCHÉES DE BURGER €9.80

Juteux Mini burgers de bœuf garni de fromage halloumi grillé.

2. TORTILLA AU POULET €9.80

Tortilla au filet de poulet, fromage halloumi, tomates cerises, légumes frais et agremement d'une sauce au citron.

3. BATONNETS DE POULET AU PANKO €9.80

Batonnets de poulet panés de flocons de panko. Servis avec une délicieuse sauce tartare.

4. TORTILLA DE PULLED PORK €11.80

Tortilla avec de délicieuses côtes de porc éfilochées, légumes frais et sauce barbecue.

5. GRILLED SKEWERS €18.40

Juteuses brochettes de viande à base de poulet, poitrine de porc, d'agneau et ailes de poulet et brochette de champignons et fromage halloumi. Servi avec sauce BBQ.

6. AILES DE POULET ÉPICÉES €9.40

Délicieuses ailes de poulet épicées accompagnées de sauce barbecue.

7. PULLED PORK BAO BUN €11.80

Deux moelleux petits pains bao avec un délicieux porc éfiloché, sauce Texas et oignon.

8. BAO BU CREVETTES €11.80

Deux moelleux petits pains bao aux crevettes et beurre aromatisé aux citrons verts.

**servi avec des pommes frites pour un supplément de €2.50.*

** Supplément sauce: ketchup, moutarde, tartare, citron, barbecue, yaourt avec fromage philadelphia, piment doux, raifort, César, aigre-doux pour un supplément de 0,60 €*

RUSSIAN

FINGERFOOD

T 1. БУРГЕРНЫЕ ЗАКУСКИ €9.80

Сочные мини бургеры из говядины с сыром халлуми на гриле.

2. КУРИНАЯ ТОРТИЛЬЯ €9.80

Тортилья с куриным филе, сыром халуми, помидорами черри, свежими овощами и лимонным соусом.

3. КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ €9.80

панированные в хлопьях панко. Подается с соусом Тартар.

4. ТОРТИЛЬЯ PULL PORKS €11.80

Тортилья с восхитительной свиной «мадисто» из ребрышек, со свежими овощами и соусом BBQ.

5. ШАШЛЫК НА ШПАЖКАХ €18.40

Сочный шашлык из мяса курицы, свиной панчетты, баранины, куриные крылышки и грибы с сыром халлуми. Подается с соусом BBQ.

6. ОСТРЫЕ КРЫЛЫШКИ €9.40

Вкусные острые куриные крылышки с соусом BBQ.

7. БАО БУРГЕР СО СВИНИНОЙ €11.80

Две пушистые булочки бао с восхитительной свиной «мадисто», тexasским соусом и луком.

8. БАО БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ €11.80

Две пушистые булочки бао с креветками и сливочным маслом с лаймом.

**также подается с картофелем фри за дополнительную плату в размере €2,50.*

Дополнительный соус: Кетчуп, Горчица, Тартар, Лимон, Барбекю, сыр типа Филадельфия, Сладкий перец чили, Хрен, Цезарь, Кисло-сладкий за дополнительную плату 0,60 € / дуп.

ITALIAN

FINGERFOOD

T 1. BURGER BITES €9.80

Mini polpette bovine succose con formaggio halloumi grigliato.

2. TORTILLA DI POLLO €9.80

Tortilla con filetto di pollo, formaggio halloumi, pomodori ciliegini, verdure fresche & salsa al limone.

3. STICK DI POLLO CON PANKO €9.80

Batoncini impanati con fiocchi di panko. Accompagnati con salsa tartara.

4. TORTILLA CON PULLED PORK €11.80

Tortilla con costine di maiale sfilacciate e gustose, con verdura fresca e salsa BBQ.

5. SKEWERS ALLA GRIGLIA €18.40

Spiedini succosi di pollo, di pancetta di maiale, d'agnello e d'ali di pollo e spiedino di funghi con formaggio halloumi. Serviti con salsa BBQ.

6. SPICY CHICKEN WINGS €9.40

Gustose ali di pollo piccanti accompagnate con salsa BBQ.

7. BAO BUN CON PULLED PORK €11.80

Due panini bao bun soffici con gustoso maiale sfilacciato, salsa Texas e cipolle.

8. BAO BUN CON GAMBERETTI €11.80

Due panini bao bun soffici con gamberetti e burro aromatizzato con limette.

**servito con patatine fritte con un supplemento di €2.50.*

**Salsa extra: ketchup, senape, salsa tartara, al limone, salsa BBQ, allo yogurt e formaggio Philadelphia, sweet chili, al rafano, Caesar, agrodolce con un supplemento di 0.60€/salsa*

Finger food

LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006

V Vegetarian
T Traditional

ENGLISH

APPETIZERS

1. Freshly baked bread rolls from the ovens of Lubö 0.70€ /unit

V **2. HOMEMADE SPRING ROLLS** €8.50

Crispy rice pastry filled with vegetables and ready to be dipped in a sweet and sour dipping sauce.

3. CARPACCIO €11.80

Marinated beef fillet served with rocket leaves, mildly spiced Parmesan cheese.

T **4. TZATZIKI** €5.50

V **5. TRILOGY OF FLAVOURS** €6.40

T Crispy mini pita bread with white taramas (fish roe dip), olives and traditional cherry tomatoes.

6. BAKED BRIE €9.80

Soft aromatic brie cheese baked in the oven. Accompanied by orange marmalade.

7. CEVICHE SHRIMPS €11.80

Ceviche shrimps fillet in citrus juice & olive oil accompanied by white tarama dip.

8. GRILLED SHRIMPS €14.80

Grilled shrimps with lemon oil sauce.

9. PANKO SHRIMPS €14.80

Breaded shrimps with panko, served with sweet chilli sauce.

10. PASTIRMA ROLLS €9.80

Pastry rolls with pastirma (Greek seasoned cured beef) and mozzarella cheese. Accompanied by BBQ Mayo dipping sauce.

**Extra sauce: ketchup, mustard, tartar, lemon, BBQ, yogurt with philadelphia cheese, sweet chili, horseradish, Ceasar, sweet and sour for an additional charge 0.60€*

V Vegetarian
T Traditional

GERMAN

APPETIZERS

1. Frisch gebackene Brötchen aus dem Ofen Lubös 0.70€ / Stück

V **2. HOMEMADE SPRING ROLLS** €8.50

Knusprige Reisblätter gefüllt mit Gemüse bereit zum eintauchen in Dip aus süß-saurer Soße.

3. CARPACCIO €11.80

Mariniertes Rinderfilet mit ucola Blatter, mild-pikantem armesankase.

T **4. TZATZIKI** €5.50

V **5. GESCHMACK TRILOGIE** €6.40

T Knusprige Pita-Brotchen mit weissem Taramas (Fischrogendip), Oliven und Kirschtomaten.

6. GEBACKENER BRIE €9.80

Im Ofen gebackener aromatischer weicher Briekase. Begleitet von Orangenmarmelade.

7. GARNELENCEVICHES €11.80

Garnelen-Ceviche in Zitrussaft & Olivenöl begleitet von wei.en Fischrongen- Dip (Tarama).

8. GEGRILLTE GARNELEN €14.80

Gegrillte Garnelen mit Öl- Zitronenso.e.

9. GARNELEN IN PANKO €14.80

Granelen paniert in Panko, begleitet von Su.e Chilisauc.

10. PASTIRMA ROELLCHEN €9.80

Röllchen mit Pastirma (Rinderschinken nach griechischer Art) und Mozzarella-Käse. Beigleitet von BBQ Mayo Dip-Sauce.

**Extra Sauce: Ketchup, Senf, Tartaresauce, Zitronensauce, BBQ, Philadelphia- Joghurtsauce, Süße Chilisauc, Meerrettichsauce, Ceasar, süß-saure / Sauce für extra 0.60€*

FRENCH

APPETIZERS

1. Petits pains fraîchement sortis des fours de Lubo 0,70 / unité

V **2. HOMEMADE SPRING ROLLS** €8.50

Feuilles de riz croustillantes farcies de legumes pretes a plonger dans la sauce aigre douce.

3. CARPACCIO €11.80

Filet de boeuf marine servi avec des feuilles de roquette, parmesan legerement epice.

T **4. TZATZIKI** €5.50

V **5. TRILOGIE DE SAVEURS** €6.40

T Mini-pain «pita» croustillant accompagne de Tarama, olives et tomates cerise.

6. BRIE AU FOUR €9.80

Un aromatique Brie doux, cuit au four et accompagne de marmalade d'orange.

7. CEVICHE DE CREVETTES €11.80

Ceviche de crevettes filetees au jus d'agrumes et a l'huile d'olive accom-pagnees d'un dip de tarama blanc.

8. CREVETTES GRILLEES €14.80

Crevettes grillees a la sauce au citron et huile.

9. CREVETTES PANKO €14.80

Crevettes panees de flocons de panko, servies avec une sauce chili doux.

10. PETITS PAINS PASTIRMA €9.80

Petits pains avec pastirma (Bœuf séché à la grecque) et fromage mozzarella. Accompagné d'une sauce BBQ Mayo.

**Supplément sauce: ketchup, moutarde, tartare, citron, barbecue, yaourt avec fromage philadelphia, piment doux, raifort, César, aigre-doux pour un supplément de 0,60 €*

RUSSIAN

APPETIZERS

1. Свежеиспеченные булочки от знаменитой кондитерской
Lubo 0,70 € / шт.

V 2. ДОМАШНИЕ SPRING ROLLS €8.50

Хрустящие рисовые лепешки фаршированы овощами. Подаются с кисло-сладким соусом.

3. КАРПАЧЧО €11.80

Маринованное говяжье филе. По-дается с рукколой, слегка пикантным пармезаном.

T 4. TZATZIKI €5.50

V 5. ТРИЛОГИЯ ВКУСОВ €6.40

Вкусные пирожки с копченой икрой тарама, оливками и помидоры черри.

T 6. ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ €9.80

Ароматный, мягкий сыр бри, запеченный в духовке. Сопровождается с апельсиновым вареньем.

7. СЕВИЧЕ ИЗ КРЕВЕТОК €11.80

Филе креветки в цитрусовом соусе и оливковом масле в сопровождении традиционного соуса тарама.

8. КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ €14.80

Креветки на гриле с соусом из оливкового масла с лимоном.

9. КРЕВЕТКИ PANKO €14.80

Панированные в хлопьях панко. Подаются с сладким соусом чили.

10. РОЛЛЫ С БАСТУРМОЙ €9.80

Роллы с бастурмой, моцареллой с соусом Mayo BBQ

Дополнительный соус: Кетчуп, Горчица, Тартар, Лимон, Барбекю, сыр типа Филадельфия, Сладкий перец чили, Хрен, Цезарь, Кисло-сладкий за дополнительную плату 0,60 € / дип.

ITALIAN

APPETIZERS

1. Panini appena sfornati dal forno di Lubo 0.70€ / pezzo

V 2. FATTO IN CASA SPRING ROLLS €8.50

Fogli di carta di riso croccanti ripieni di verdure e pronti a far un tuffo nella salsa dip agrodolce.

3. CARPACCIO €11.80

Filetto di manzo marinato. Accompagnato da foglie di rucola, parmigiano leggermente piccante.

T 4. TZATZIKI €5.50

V 5. TRILOGIA DI SAPORI €6.40

Pita panini croccanti con tarama bianco (dip di uova di pesce), olive e pomodorini.

6. BRIE AL FORNO €9.80

Formaggio saporito morbido brie cotto al forno ed accompagnato da marmellata di arance.

7. CEVICHE DI GAMBERETTI €11.80

Ceviche di gamberetti in succo di agrumi & olio d'oliva accompagnato con un dip di tarama bianco (uova di pesce).

8. GAMBERETTI GRIGLIATI €14.80

Gamberetti alla griglia con condiment di olio al salsa al limone.

9. GAMBERETTI AL PANKO €14.80

Gamberetti impanati con panko, accompagnati

10. INVOLTINI DI PASTIRMA €9.80

Involtini di pastirma con mozzarella. Accompagnati con una salsa dip di BBQ e maionese.

*Salsa extra: ketchup, senape, salsa tartara, al limone, salsa BBQ, allo yogurt e formaggio Philadelphia, sweet chili, al rafano, Ceasar, agrodolce con un supplemento di 0.60€/salsa

Appetizers



LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006

ENGLISH

SALADS

V 1. STRAWBERRY SALAD €9.80
Green salad with mizithra cheese (goat sheep cheese), strawberries, walnuts, croutons and honey and balsamic vinegar cream dressing.*

2. CAESAR SALAD €10.80
The famous Caesar salad. Freshly cut lettuce hearts, rocket, spinach, croutons, bacon and slices of chicken fillet, grated parmesan cheese and Ceasar dressing.

V T 3. GREEK SALAD €9.20
The traditional Greek salad with mini barley rusks, spinach and rocket leaves and balsamic vinegar.*

V T 4. CRETAN GRAVIERA SALAD €9.80
Fresh salad leaves, lettuce, rocket, spinach, radicchio, endive, loose-leaf lettuce, cherry tomatoes, oil and balsamic vinegar vinegraitte and freshly grated graviera cheese flakes.*

T 5. CRETAN DAKOS €9.80
With cherry tomatoes, mini Cretan rusks and galomyzithra cheese (goatsheep cheese).

6. INSALATA CAPRESE €10.80
Mozzarella cheese, fresh tomato, rocket leaves, basil pesto and caramelized balsamic vinegar and parmesan cheese.

V 7. SUPERFOOD SALAD €13.80
Spinach, baby rocket, quinoa, golden berry, goji berry, blueberry, roasted almonds & passion fruit dressing.

V 8. HEALTHY BOWL €9.40
Baby rocket, pumpkin, chickpeas, beetroot, radish, fresh onion and tahini sauce.

without cheese the salad is suitable for vegetarians & is charged €1.00 less.

V Vegetarian
T Traditional

GERMAN

SALATE

V 1. SALATE ERDBEERSALAT €9.80
Grunsalat mit Mizithra-Kase, Erdbeeren, Walnusse, Croutons und Honig- Balsamico Sahne Vinaigrette.*

2. CAESAR SALAT €10.80
Der berühmte Caesar Salat. Frische Salatherzen, Rucola, Spinat, Croutons, Speck und kleine Hähnchenfiletscheiben bestreut mit geriebenem italienischem Parmesankase und Ceasardressing.

V T 3. GRIECHISCHER SALAT €9.20
Der traditionelle griechischer Salat mit Mini-Gerstenzwieback, Spinat, Rucola und Balsamico-Essig.*

V T 4. KRETISCHER SALAT MIT GRAVIERA-KASE €9.80
Frische Salatblätter, Kopfsalat, Rucola, Spinat, Radicchio, Chicorees, Lollo, Kirschtomaten und Vinaigrette aus Öl und Balsamico-Essig, Dill und frischen Graviera-Kase-Streifen.*

T 5. KRETISCHER DAKOS €9.80
Mit Kirschtomaten, kretischen Mini-Zwieback & kretischen Galomyzithra-Käse.

6. INSALATA CAPRESE €10.80
Mozzarella-Kase, frische Tomaten, Rucola-Blätter, Basilikumpesto und karamellisierte Balsamico-Essig und Parmesan-Kase.

V 7. SUPERFOOD SALAT €13.80
Spinat, Rucola, Quinoa, golden Beeren, Gojibeeren, Blaubeeren, geröstete Mandeln & Maracuja-Dressing.

V 8. HEALTHY BOWL €9.40
Rucola, Kürbis, Kichererbsen, Rote Bete, Radieschen, frische Zwiebel und Tahinisauce .

ohne Kase ist der Salat für Vegetarier geeignet & kostet € 1.00 weniger .

FRENCH

SALADE

V 1. SALADE DE FRAISES €9.80
Salade verte avec fromage Mizithra (fromage de chevre), fraises, noix, croutons et vinaigrette au miel et à la crème de vinaigre balsamique.*

2. CESAR €10.80
La fameuse salade de Cesar. Des coeurs de laitue fraîche, roquette, épinard, croutons, lard et morceaux de filet de poulet, couverts de fines tranches de fromage parmesan italien et sauce Cesar.

V T 3. SALADE GRECQUE €9.20
La salade grecque traditionnelle avec petites biscottes d'orge, épinards et feuilles de roquette et vinaigre balsamique.*

V T 4. SALADE DE FROMAGE GRAVIERA CRETOIS €9.80
Salade, laitue, roquette, épinards, radicchio, endives, loles, tomates cerises et vinaigrette à l'huile balsamique avec de l'aneth et gruyère fraîchement râpé.*

T 5. DAKOS CRETOIS €9.80
Avec tomates cerises, mini biscottes crétoises et fromage galomyzithra (fromage de chèvre).

6. INSALATA CAPRESE €10.80
Mozzarella, tomate fraîche, feuilles de roquette, pesto de basilic et vinaigre balsamique caramélisé et Parmesan.

V 7. SALADE SUPERFOOD €13.80
Épinards, petite roquette, quinoa, baie dorée, baie de goji, myrtille, amandes grillées et vinaigrette aux fruits de la passion.

V 8. SALADE HEALTHY BOWL €9.40
Épinards, petite roquette, quinoa, baie dorée, baie de goji, myrtille, amandes grillées et vinaigrette aux fruits de la passion.

** Servie sans fromage cette salade convient parfaitement aux végétariens et est facturée 1,00 € de moins. **

RUSSIAN

САЛАТ

- V 1. КЛУБНИКА** €9.80
Салат из зелени с сыром мизитра, клуб-никой, орехами, орешками, сухариками, с медом и бальзамическим уксусом.*
- 2. САЛАТ ЦЕЗАРЬ** €10.80
Известный салат Цезарь. Сердцевина наисвежайшего латука, руккола, шпи-нат, сухарик, бекон, кусочки курицы под тертым сыром Пар-мезан и соусом Цезарь.
- V T 3. ГРЕЧЕСКИЙ** €9.20
Традиционный греческий сала с ячменными сухариками, шпинат, рукко-ла и балзамический укус.*
- V T 4. КРИТСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ГРАВЬЕРА** €9.80
Свежие листья салата, рукола, шпи- нат, рэ-диччио, цикорный салат, салат лола роса, помидоры-черри, заправка из оливкового масла и бальзамического уксуса с укро-пом и тертым сыром гравьера.*
- T 5. КРИТСКИЙ ДАКОС** €9.80
помидоры черри, критский сухарь и галомизитра(белый сыр из коровьего молока)
- 6. САЛАТ КАРПЕЗЕ** €10.80
Сыр моцарелла , свежие помидоры, рукола, песто из базилика, карамелизированный бальзамический соус и сыр пармезан.
- V 7. Салат из суперпродуктов (СУПЕРФУДЫ)** €13.80
шпинат,рукола,киноа,ягода golden, ягода goji, черника, жареный миндаль, и соус из маракуйи "
- V 8. ЧАША ЗДОРОВЬЯ** €9.40
бейби листья рукколы,сладкая тыква, нут, свекла, редис, зеленый лук и соус тахини.

* без сыра салат подходит для веге- тарианцев и стоимость на -1€ от начальной цены. *

ITALIAN

INSALATE

- V 1. INSALATA ALLE FRAGOLE** €9.80
Insalata verde con formaggio mizithra, fragola, noci, crostini e salsa con miele e crema di aceto balsamico. *
- 2. CAESAR SALAD** €10.80
La ormai conosciuta insalata Caesar. Cuori di lattuga freschissimi, rucola, spinaci, crostini, bacon e filetto di pollo a piccole pezze coperti di parmigiano italiano grattugiato e Ceasar Dressing.
- V T 3. INSALATA GRECA** €9.20
La tradizionale insalata greca con fettine di pane d'orzo biscottato, rucola, spinac e aceto balsamico.*
- V T 4. INSALATA CRETESE CON GRAVIERA** €9.80
Foglie tenere d' insalata fresca, lattuga, rucola, spinaci, radicchio, indivia, lolle, pomodori ciliegia e vinaigrette di olio d' oliva e aceto balsamico, aneto e scaglie di formaggio graviera appena tritate.*
- T 5. DAKOS CRETESE** €9.80
Con pomodorini, friselle cretese mini e formaggio galomizithra di Creta (formaggio di capra).
- 6. INSALATA CAPRESE** €10.80
Mozzarella, pomodoro fresco, foglie di rucola, pesto di basilico ed aceto balsamico caramellato e parmiggiano.
- V 7. INSALATA SUPERFOOD** €13.80
Spinaci, rucola, quinoa, bacche d'oro, bacche di goji, mirtilli, mandorle tostate & dressing al frutto della passione.
- V 8. HEALTHY BOWL** €9.40
Rucola baby, zucca, ceci, barbabietola, ravanelli, cipolle fresche e salsa tahina.

* senza formaggio l'insalata e adatta per vegetariani & costa €1.00 in meno. *



LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006

ENGLISH

PASTA & RISOTTOS

T 1. SMOKED PORK PENNE €10.80

Penne with smoked steak, chicken bites, mushrooms, red pepper, fresh parsley with tasty demi-glace sauce.

2. CARBONARA €9.80

Our recipe for the much loved carbonara dish. Linguine with traditional siglino (smoked pork), bacon, fresh mushrooms, garlic puree and double cream.

V 3. WHOLE GRAIN SPAGHETTI WITH BASIL & FETA CHEESE €9.80

with spearmint, basil, zucchini, onion, feta cheese, pine nuts & pumpkin seeds.

* without cheese this pasta dish is suitable for vegetarians.

T 4. BOLOGNESE €9.60

Linguine with fresh veal mince, red sauce and Cretan anothotiro cheese.

5. LINGUINE WITH SHRIMPS €13.80

Linguine with shrimps, courgette tagliatelle, cherry tomatoes and fresh basil pesto.

6. LINGUINE WITH SMOKED SALMON €13.40

Linguine with salmon, courgette tagliatelle, cherry tomatoes, fresh onion and dill.

V 7. WHOLE GRAIN SPAGHETTI WITH VEGETABLE €8.80

with Florina pepper, carrot, zucchini, fresh onion, onion, mushrooms & olive oil.

8. PASTA DISH FOR KIDS €7.00

9. VEGETABLE ORZOTTO €10.80

with rocket pesto, avocado & grated manouri cheese

10. RISOTTO AL FUNGHI (MUSHROOM RISOTTO) €12.80

Assortment of selected forest mushrooms, arborio rice, truffle essence and Parmesan cheese flakes.

11. ORZO PASTA WITH SHRIMPS €14.80

Zucchini, cherry tomatoes & shrimp bisque flavored with lime & ouzo.

*extra grated cheese 1.20 €

GERMAN

NUDELN & RISOTTO

T 1. SMOKED PORK PENNE €10.80

Penne mit gerauchertem Steak, Hahnchenscheiben, Pilze, rotem Paprika, frischer Petersilie und geschmackvoller Demiglace-Soße.

2. LINGUINE CARBONARA €9.80

Unsere Version des beliebten Carbonara Rezepten. Linguine mit traditionellen geraucherten Schweinefleisch (Siglino), Speck, frischen Pilzen, Knoblauch- Puree und Sahne.

V 3. VOLLKORNSPAGHETTIMIT BASILIKUM UND FETA €9.80

mit der Grünen Minze, Basilikum, Zucchini, Zwiebel, Feta Käse, Pinienkernen & Kurbiskernen.

* Ohne Käse ist dieses Nudelgericht für Vegetarier geeignet.

T 4. LINGUINE BOLOGNESE €9.60

Linguine mit frischem Rinderhackfleisch, Rot-Sauce und kretischem Anthotiro-Käse.

5. GARNELEN LINGUINE €13.80

Linguine mit Garnelen, Zucchini In feine Streifen, Kirschtomaten und frischem Basilikum-Pesto.

6. LINGUINE MIT RAUCHERLACHS €13.40

Linguine mit Raucherlachs, Zucchini in feine Streifen, Kirschtomaten, frische Zwiebel und Dill.

V 7. VOLLKORNSPAGHETTI MIT GEMUESE €8.80

mit Florina-Paprika, Karotten, Zucchini, frischen Zwiebeln, Zwiebeln, Pilzen & Olivenöl.

8. NUDELN FÜR KINDER €7.00

9. GEMUESEORZOTTO €10.80

mit Rucolapesto, Avocado & geriebenem Manouri Käse .

10. RISOTTO AI FUNGHI (Pilz-Risotto) €12.80

Sortiment von Waldpilzen mit Arborio-Reis, Trüffel-Essenz und Parmesanstreifen.

11. ORZO-NUDELN MIT GARNELEN €14.80

Zucchini, Kirschtomaten & Garnelen Bisque aromatisiert mit Limetten & Ouzo.

*extra geriebener Käse für 1.20 €

FRENCH

PASTA & RISOTTOS

T 1. PENNE AU PORC FUME €10.80

Penne au steak fumé, bouchées de poulet, champignons, poivron rouge, persil frais servis avec une savoureuse sauce demi-glace.

2. LINGUINE CARBONARA €9.80

Notre recette pour la carbonara aime de tous. Linguine avec siglino traditionnel (porc fumé), lardons fumés, purée d'ail, champignons frais et crème fraîche.

V 3. SPAGHETTI AUX GRAINS ENTIERS, BASILIC ET FETA €9.80

agrémentés d'une sauce à la menthe verte, basilic, courgette, oignons, romage feta, pignons et graines de citrouille. * sans fromage ce plat de pâtes convient aux végétariens..

T 4. BOLOGNESE €9.60

Linguine au hachis de veau frais, sauce rouge et fromage cr. tois anothotiro.

5. LINGUINE AU CREVETTES €13.80

Linguine au crevettes, tagliatelle de courgette, tomates cerise et pesto de basilica frais.

6. LINGUINE AU SAUMON FUM €13.40

Linguine au saumon fumé, tagliatelle de courgette, tomates cerise, origon frais et aneth.

V 7. SPAGHETTI À GRAINS ENTIERS AVEC LÉGUMES €8.80

avec poivrons Florina, carottes, courgette, oignons frais, oignon, champignons et huile d'olive.

8. PASTA POUR LES ENFANTS €7.00

9. ORZOTTO DE L.GUMES €10.80

au pesto de roquette, avocat et fromage manouri r.p.

10. RISOTTO AL FUNGHI (RISOTTO AUX CHAMPIGNONS) €12.80

Assortiment d'une sélection de champignons des bois, riz arborio, essence de truffe et parmesan en flocons.

11. PÂTES ORZO AUX CREVETTES €14.80

Courgettes, tomates cerise et bisque de crevettes parfum. es au citron vert et à l'ouzo

* supplément de fromage râpé 1.20 €

RUSSIAN

ПАСТА РИЗОТО

T 1. ПЕННЕ С КОПЧЕНОЙ СВИНИНОЙ €10.80

Пенне с копченым антрекотом, кусочки курицы, грибы, красный сладкий перец, свежая петрушка под соусом demi-glace.

2. КАРБОНАРА €9.80

Всеми любимая карбонара по-нашему. Лигуине с традиционно копченой свиной, бекон, свежие грибы, чесночное пюре и сливки.

V 3. СПАГЕТТИ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА €9.80

с мятой, базиликом, цуккини, луком, фетой, кедровыми орешками и тыквенными семечками.

* без сыра паста подходит для вегетарианцев.

T 4. БОЛОНЬЕЗЕ €9.60

Лигуине со свежим говяжьим фаршем, красным соусом и критским сыром.

5. (БЛЮДА ИЗ МАКАРОН) ЛИНГУИНЕ С КРЕВЕТКАМИ €13.80

Лангуеине с креветками, тальятелле из кабачков, помидоры черри и свежий базиликовый песто

6. ЛИНГУИНЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ €13.40

Лингуине с лососем, тальятелле из кабачков, помидоры черри, зеленый лук и укроп.

V 7. СПАГЕТТИ ГРУБОГО ПОМОЛА С ОВОЩАМИ €8.80

перцем "Флоринис", морковью, цуккини, зеленым и репчатым луком, грибами и оливковым маслом.

8. ДЕТСКАЯ ПАСТА €7.00

9. ОРЗО С ОВОЩАМИ €10.80

(МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ВИДЕ РИСА) песто из рукколы, авокадо и тертый сыр манури.

10. РИЗОТТО АЛЬ ФУНГИ €12.80

(С ГРИБАМИ) Лесные грибы различных сортов с рисом арборио, трюфельный уксус и ломтики пармезана.

11. РИЗОНИ €14.80

(макаронные изделия) с креветками, цуккини, помидоры черри и креветки в томатном соусе с лаймом и узо.

* тертый сыр 1,20 € / соус

ITALIAN

PASTA & RISOTTI

T 1. PENNE SMOKED PORK €10.80

Penne con bistecca affumicata, bocconcini di pollo, funghi, peperone rosso prezzemolo fresco con salsa demi-glace appetitosa.

2. LINGUINE ALLA CARBONARA €9.80

La nostra versione della benamata pasta alla carbonara. Linguine con siglino tradizionale (carne affumicata di maiale), bacon, funghi freschi, pur. di sedano rapa e panna.

V 3. SPAGHETTI INTEGRALI CON BASILICO E FETA €9.80

con menta verde, basilico, zucchini, cipolla, formaggio feta, pinoli & semi di zucca.

* Senza formaggio gli spaghetti sono adatti a vegetariani.

T 4. LINGUINE ALLA BOLOGNESE €9.60

Linguine con carne di manzo appena macinata, salsa rossa e formaggio anthotiro.

5. LINGUINE AI GAMBERETTI €13.80

Linguine con gamberetti, zucchini a lunghe fette sottili, pomodorini e pesto di basilico fresco.

6. LINGUINE CON SALMONE AFFUMICATO €13.40

Linguine con salmone, zucchini a lunghe fette sottili, pomodorini, cipolla freca e aneto.

V 7. SPAGHETTI INTEGRALI CON VERDURE €8.80

con peperone di Florina, carota, zucchini, cipolle fresche, cipolle secche, funghi & olio d'oliva.

8. PIATTO DI PASTA PER I BAMBINI €7.00

9. ORZOTTO ALLE VERDURE €10.80

con pesto di rucola, avocado & formaggio manouri grattugiato.

10. RISOTTO AI FUNGHI €12.80

Funghi della foresta selezionati con riso arborio, essenza di tartufo e scaglie di parmigiano.

11. RISONI CON GAMBERETTI €14.80

Zucchini, pomodorini & bisque di gamberetti al lime & ouzo.

*formaggio grattugiato extra 1.20 €

Pasta & Risottos



LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006

V Vegetarian
T Traditional

ENGLISH

PIZZA

1. MARGHERITA €9.80
Cheese blend and thin round slices of tomato.

T 2. GREEK €11.40
Cheese blend, feta cheese, onion, peppers, mushrooms, round slices of tomato, olives and fine slices of traditional sausage.

3. ITALIAN €11.80
Cheese blend, freshly sliced prosciutto ham and fresh rocket leaves.

4. SPECIAL €12.40
Cheese blend, ham, bacon, peppers, mushrooms, sausage and fresh-cut round slices of tomato.

5. VEGGIE €10.80
Cheese blend, onion, peppers, mushrooms, round slices of tomato, olives and corn.

6. WHOLE WHEAT PIZZA €10.40
Whole wheat sourdough pizza with mozzarella cheese, mushrooms and confit cherry tomatoes.

OMELETTES POTATOES

T 7. TRADITIONAL OMELETTE €8.50
Tomato, courgette, feta cheese, and potatoes.

8. CENTRAL OMELETTE €8.50
Ham, cheese, mushrooms, bacon and peppers.

V 9. FRENCH FRIES €3.80
Golden and crispy served with ketchup dip.

V 10. SEASONED POTATOES €4.40
* All potatoes are also served with cheese at an extra charge of €1.20

11. MUSHROOM SOUP €7.20
Fine velouté soup made with a variety of mushrooms.

GERMAN

PIZZA

1. MARGHERITA €9.80
Verschiedene K.sesorten und fein geschnittene Tomatenscheiben.

T 2. GRIECHISCHE €11.40
Verschiedene K.sesorten, Feta-Käse, Zwiebel, Paprikas, Pilze, Tomatenscheiben, Oliven und kleine Stücke Bauernwurst.

3. ITALIENISCHE €11.80
Verschiedene K.sesorten, frisch geschnittene Prosciutto-Scheiben und frische Rucola-Blätter.

4. SPECIAL €12.40
Verschiedene K.sesorten, Schinken, Speck, Paprikas, Pilze, Wurst und frisch geschnittene Tomatenscheiben.

5. GEMÜSE €10.80
Verschiedene K.sesorten, Zwiebel, Paprikas, Pilze, Tomatenscheiben, Oliven und Mais

6. VOLLKORNPIZZA €10.40
Vollkorn Sauerteig Pizza mit Mozzarella-Käse, Pilzen und Confit-Kirschtomaten.

OMELETTE KARTOFFELN

T 7. TRADITIONELLES OMELETT €8.50
Tomate, Zucchini, Feta-Käse und Kartoffeln.

8. OMELETT CENTRAL €8.50
Schinken, Käse, Pilze, Speck und Paprikas.

V 9. POMMES FRITES €3.80
Goldfarbig und knusprig, werden mit Ketchup-Dip serviert.

V 10. GEWÜRZTE KARTOFFELN €4.40
*Alle Kartoffeln werden mit Käse serviert für extra €1.20.

11. PILZSUPPE €7.20
Feine Velouté-Suppe aus verschiedenen Pilzen.

FRENCH

PIZZA

1. MARGHERITA €9.80
Mélange de fromages et rondelles de tomate.

T 2. GRECQUE €11.40
Mélange de fromages, feta, oignon, poivrons, champignon, rondelles de tomates, olives et morceaux de saucisse traditionnelle.

3. ITALIENNE €11.80
Mélange de fromages, prosciutto en tranches et feuilles de roquette fraîches.

4. SPECIAL €12.40
M.lange de fromages, jambon, lard, poivrons, champignon et rondelles de tomate fraîche.

5. AUX LEGUMES €10.80
M.lange de fromages, oignons, poivrons, champignons, tomate en tranches, olives et maïs.

6. PIZZA AU BLÉ ENTIER €10.40
Pizza au levain de blé entier avec mozzarella, champignons et tomates cerises confites.

OMELLETES POMMES DE TERRE

T 7. OMELETTE TRADITIONNELLE €8.50
Tomate, courgette, fromage feta et pommes de terre

8. OMELETTE CENTRAL €8.50
Jambon, fromage, champignons, lardonset poivrons.

V 9. POMMES DE TERRE FRITES €3.80
Dorées et croustillantes servies avec dip au ketchup.

V 10. POMMES DE TERRE ASSAISONNÉES €4.40
*Toutes les pommes de terre sont également servies avec du fromage pour un supplément de €1.20.

11. SOUPE AUX CHAMPIGNONS €7.20
Velouté raffiné de différentes sortes de champignons."

RUSSIAN

ПИЦЦА

1. МАРГАРИТА €9.80
Сырный микс и тоненькие кружочки помидор.

T 2. ГРЕЧЕСКАЯ €11.40
Сырный микс, фета, лук, болгарский перец, грибы, кружочки помидора, оливки и тонкие полоски деревенской колбаски.

3. ИТАЛЬЯНСКАЯ €11.80
Сырный микс, прошутто и наисвежайшие листочки рукколы.

4. ОСОБЕННАЯ €12.40
Сырный микс, ветчина, бекон, болгарский перец, грибы, колбаски и кружочки помидор.

5. ОВОЩНАЯ ПИЦЦА €10.80
Сырный микс, лук, болгарский перец, грибы, кружочки помидора, оливки и кукуруза."

6. дрожжевое тесто из муки грубого €10.40
помола с моцареллой, грибами и помидорами черри

ОМЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬ

T 7. ТРАДИЦИОННЫЙ ОМЛЕТ €8.50
Помидор, цукини, сыр фета и картофель.

8. ОМЛЕТ CENTRAL €8.50
Ветчина, сыр, грибы, бекон и болгарский перец.

V 9. ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ €3.80
Золотистый хрустящий картофель подается с кетчупом.

V 10. ПИКАНТНЫЙ КАРТОФЕЛЬ €4.40
*Картофель подается также с сыром €1.20.

11. ГРИБНОЙ СУП €7.20
Прекрасный бархатный суп с разнообразными грибами."

ITALIAN

PIZZE

1. MARGHERITA €9.80
Misto di formaggi e pomodoro a rondelle sottili.

T 2. GRECA €11.40
Misto di formaggi, formaggio feta, cipolla, peperoni, funghi, rondelle di pomodoro, olive e salsicce rustiche a pezzetti sottili.

3. ITALIANA €11.80
Misto di formaggi, prosciutto crudo appena tagliato e foglie di rucola fresche.

4. SPECIAL €12.40
Misto di formaggi, prosciutto, bacon, peperoni, funghi, salsiccia e rondelle di pomodoro appena tagliate.

5. DI VERDURE €10.80
Misto di formaggi, cipolla, peperoni, funghi, rondelle di pomodoro, olive e mais.

6. INTEGRALE €10.40
Impasto per pizza integrale con lievito con mozzarella, funghi e con pomodorini confit.

OMELETTE PATATE

T 7. OMELETTE TRADIZIONALE €8.50
Pomodoro, zucchini, formaggio feta e patate.

8. OMELETTE CENTRAL €8.50
Prosciutto, formaggio, funghi, bacon e peperoni.

V 9. PATATINE FRITTE €3.80
Dorate, croccanti ed accompagnate da un dip di ketchup.

V 10. PATATE INSAPORITE €4.40
* Le patate possono venire servite con formaggio con un supplemento di €1.20.

11. ZUPPA DI FUNGHI €7.20
Raffinata vellutata ai funghi misti.

Pizza

LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006

V Vegetarian
T Traditional

ENGLISH

BURGERS

1. CHEESE BURGER €10.40

The classic burger made with fresh beef mince with cheese, bacon, lettuce hearts, caramelized onions, tomatoes and pickles.

2. PEANUT BUTTER CHICKEN BURGER €10.40

Burger made with chicken fillet, soft peanut butter cream, lettuce, tomato, bacon, cream cheese and caramelized onions.

V 3. QUINOA BURGER €10.80

Vegetarian burger from quinoa & vegetables in brioche bread with galomyzithra cheese, tomato, lettuce, avocado cream & ketchup.

4. MEXICAN BURGER €10.80

Beef burger, avocado, French lettuce, corn and mayonnaise.

5. CEASAR'S BURGER €10.80

The favourite delightful Ceasar sauce in a burger. Delicious panko crusted chicken burger, bacon, parmesan flakes and Ceasar sauce.

6. TEXAS BURGER €10.80

Beef burger, edam cheese, bacon, French lettuce, mayonnaise & delicious Texas BBQ sauce (slightly spicy).

**option to add 1 extra burger with the additional charge of 4.00€*

MINI BURGERS

7. Mini BURGER CLASSICO €6.80

Beef burger with cheddar cheese, French lettuce, tomatoes & mayonnaise.

8. Mini CHICKEN BURGER €6.80

The classic cheese burger made with chicken fillet mince & bacon.

**Extra sauce: ketchup, mustard, tartar, lemon, BBQ, yogurt with philadelphia cheese, sweet chili, horseradish, Ceasar, sweet and sour for an additional charge 0.60€*

GERMAN

BURGERS

1. CHEESE BURGER €10.40

Der klassische Burger aus frisch ubereitetem Rinderhackfleisch mit Käse, Speck, Salatherzen, karamellisierte Zwiebeln, Tomate und Essiggurken."

2. HAEHNCHENBURGER PEANUTBUTTER €10.40

Hähnchenfilet-Burger mit weicher Erdnussbuttercreme, Kopfsalat, Tomate, Speck, Frischkäse und karamellisierten Zwiebeln.

V 3. QUINOA BURGER €10.80

Vegetarischer Burger aus Quinoa & Gemüse in Brioche-Brot mit Galomyzithra-Käse, Tomate, Kopfsalat, Avocadocreme & Ketchup.

4. MEXICAN BURGER €10.80

Rindfleischburger, Avocado, Kopfsalat, Mais und Mayonnaise.

5. CEASAR'S BURGER €10.80

Die Lieblings- Ceasar-Sauce mit Burger. Leckerer Hähnchenburger paniert mit Panko, Speck, Parmesanflocken und Ceasar-Sauce.

6. TEXAS BURGER €10.80

Rindfleischburger, Edam-Käse, Speck, Kopfsalat, Mayonnaise & leckere (leicht würzige) Texas BBQ-Sauce.

**einen (1) zusätzlichen Burger hinzuzufügen für extra 4.00€*

MINI BURGERS

7. Mini BURGER CLASSICO €6.80

Rindfleischburger mit Cheddar-Käse, Kopfsalat, Tomate & Mayonnaise.

8. Mini HAEHNCHENBURGER €6.80

Der klassische Cheesburger mit Hähnchenhackfleisch & Speck.

**Extra Sauce: Ketchup, Senf, Tartaresauce, Zitronensauce, BBQ, Philadelphia- Joghurtsauce, Süße Chilisauce, Meerrettichsauce, Ceasar, süß-saure Sauce für extra 0.60€/ Sauce*

FRENCH

BURGERS

1. CHEESE BURGER €10.40

Le hamburger classique fait avec hachis de veau frais, fromage, bacon, coeurs de laitue, oignons caramélisés, tomates et cornichons."

2. BIG BURGER DE POULET AU BEURRE DE CACAHUETES €10.40

Burger de filets de poulet, servi avec du beurre de cacahuètes, feuilles de laitue, tomates, bacon, fromage frais et oignons caramélisés. "

V 3. QUINOA BURGER €10.80

Burger végétarien de quinoa et légumes dans du pain brioché avec du fromage frais Crétois galomyzithra, tomate, laitue, crème d'avocat et ketchup.

4. MEXICAN BURGER €10.80

Burger de boeuf, avocat, laitue, maïs et mayonnaise.

5. BURGER CÉSAR €10.80

La fameuse sauce César favorite avec un burger. Délicieux burger de poulet pané avec panko, bacon, flocons de parmesan et sauce Ceasar.

6. TEXAS BURGER €10.80

Burger de bœuf, fromage Edam, bacon, laitue, mayonnaise et délicieuse sauce barbecue Texas (légèrement épicée).

** possibilité d'ajouter 1 burger supplémentaire avec le supplément de 4.00 €*

MINI BURGERS

7. Mini BURGER CLASSICO €6.80

Burger de boeuf avec fromage cheddar, laitue, tomates et mayonnaise.

8. Mini BURGER DE POULET €6.80

Le burger au fromage classique au filet de poulet haché et bacon.

** Supplément sauce: ketchup, moutarde, tartare, citron, barbecue, yaourt avec fromage philadelphia, piment doux, raifort, César, aigre-doux pour un supplément de 0,60 €*

RUSSIAN

БУРГЕРЫ

1. ЧИЗ - БУРГЕР €10.40

Классический бургер из свежесготовленной говяжьей котлеты, сыр, бекон, сердцевина латука, карамелизированный лук, помидоры, маринованные огурчики.

2. КУРИНЫЙ БУРГЕР €10.40

С арахисовым маслом бургер из куриного филе, арахисовое масло, листья салата, помидоры, бекон, сливочный сыр и карамелизированный лук.

3. БУРГЕР ИЗ КИНОА €10.80

Вегетарианский бургер из киноа и овощей в хлебе бриошь сыром кси-номи-зифра (вид творога) помидоры, листья салата, крем авокадо и кетчуп."

4. МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР €10.80

из говядины, авокадо, французский салат, кукуруза и майонез.

5. БУРГЕР В СТИЛЕ ЦЕЗАРЬ €10.80

Вкусный куриный бургер в панировке с панко, беконом, сыром пармезан и соусом Цезарь.

6. ТЕХАС БУРГЕР €10.80

бургер из говядины, сыр эдам, бекон, французский салат, майонез и восхитительный тейхасский соус BBQ (слегка острый).

1 дополнительный бургер
стоимость 4.00 евро

МИНИ БУРГЕРЫ

7. МИНИ БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ €6.80

Бургер из говядины с сыром чеддер, французским салатом, помидорами и майонезом.

8. КУРИНЫЙ МИНИ БУРГЕР €6.80

Классический чизбургер из фарша куриного филе и беконом.

Дополнительный соус: Кетчуп, Горчица, Тартар, Лимон, Барбекю, сыр типа Филадельфия, Сладкий перец чили, Хрен, Цезарь, Кисло-сладкий за дополнительную плату 0,60 € / дуп.

ITALIAN

BURGERS

1. CHEESE BURGER €10.40

Il burger classico impastato con carne fresca di manzo macinata con formaggio, bacon, cuori di lattuga, cipolle caramellate, pomodoro e sottaceti.

2. BURGER DI POLLO AL BURRO DI ARACHIDI €10.40

Burger di filetto di pollo, crema morbida al burro di arachidi, lattuga, pomodoro, bacon, formaggio spalma-bile e cipolle caramellate.

3. HAMBURGER ALLA QUINOA €10.80

Hamburger vegetariano alla quinoa & verdure con pan brioche, formaggio galomizithra, pomodoro, lattuga, crema d'avocado & ketchup.

4. MEXICAN BURGER €10.80

Hamburger di manzo, avocado, lattuga francese, mais e maionese.

5. BURGER CEASAR €10.80

L'adorata salsa Ceasar in hamburger. Gustoso hamburger di pollo impanato con panco, bacon, scaglie di parmigiano e salsa Ceasar.

6. TEXAS BURGER €10.80

Hamburger di manzo, formaggio edam, bacon, lattuga francese, maionese & gustosa salsa Texas BBQ (leggermente piccante).

*scelta di aggiungere un hamburger in più con un supplemento di 4.00€

MINI HAMBURGERS

7. Mini BURGER CLASSICO €6.80

Hamburger di manzo con formaggio cheddar, lattuga francese, pomodoro & maionese.

8. Mini BURGER DI POLLO €6.80

Il cheeseburger classico con filetto di pollo macinato & bacon.

*Salsa extra: ketchup, senape, salsa tartara, al limone, salsa BBQ, allo yogurt e formaggio Philadelphia, sweet chili, al rafano, Ceasar, agrodolce con un supplemento di 0.60€/salsa

Burgers



LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006

V Vegetarian
T Traditional

ENGLISH

MAIN COURSES

- T 1. MOUSSAKA** €10.80
A traditional and magical synthesis of aromatic mince, fried potatoes, aubergine and courgette with authentic béchamel sauce.
- T 2. CRETAN GEMISTA** €10.80
V Aromatic tomatoes and peppers stuffed with groats, vegetables and pine nuts.
- 3. GRILLED SQUID** €19.20
Grilled squid accompanied by horta (boiled seasonal leafy greens) and lemon slices in olive oil.
- 4. SALMON SAUTÉ** €21.40
Sautéed fresh salmon fillet with green salad and cherry tomatoes. Served with lemon oil sauce.
- 5. BAKED SEA BREAM** €18.20
Baked Mediterranean sea bream with olive oil and lemon dip.
- T 6. HOMEMADE MINCED MEAT PATTIES** €10.80
Genuinely homemade. Fresh beef mince and delicious crispy fried potatoes.
- T 7. GRILLED PORK BELLY SLICE** €9.40
Freshly cut juicy pork belly slice served with fried potatoes, spinach and rocket leaves and lemon sauce."
- T 8. CRETAN SAUSAGES** €11.80
Delicious traditional artisanal sausages with fried potatoes and barbeque sauce on crispy Arabic pita bread.
- 9. MINCE CHICKEN PATTIES** €10.80
Our famous recipe made with fresh chicken fillet mince. Served with saffron flavored basmati rice.
- V 10. QUINOA PATTIES** €11.80
Served with basmati rice"
- 11. CHICKEN FILLET** €10.40
Juicy grilled chicken fillet served with basmati rice.
- 12. GRILLED TENDERLOIN** €12.80
Juicy grilled pork fillet accompanied with fried potatoes
- 13. VEAL STEAK** €17.80
Juicy grilled veal steak served with homemade celery root purée.
- 14. MIXED MEAT (PLATE FOR 2-3)** €27.80
Assortment of chicken fillet, tenderloin, pork belly slice and beef patties. Served with fried potatoes, Cypriot pita bread and creamy cheese dip."
- 15. RIBEYE** €36.80
Grilled black angus ribeye beef aged for 15 days. Served with grilled vegetables."
- 16. SPARE RIBS** €18.80
Pork spare ribs caramelised with BBQ sauce. Accompanied by French fries & coleslaw dressing.
- 17. CENTRAL CHICKEN** €14.80
Thin chicken fillet bites with zucchini, mushrooms and carrots in a mild mustard sauce. Served with saffron flavoured basmati rice.

*extra grated cheese 1.20 €

*Extra sauce: ketchup, mustard, tartar, lemon, BBQ, yogurt with philadelphia cheese, sweet chili, horseradish, Caesar, sweet and sour for an additional charge 0.60€

V Vegetarian | **T** Traditional

GERMAN

HAUPTGERICHTE

- T 1. MOUSSAKA** €10.80
Eine traditionelle zauberische Synthese von aromatisierten Hackfleisch, gebratener Kartoffel, Aubergine und Zucchini mit authentischer Béchamelsauce.
- T 2. KRETISCHES GEMISTA** €10.80
V Gewürz aromatisierte Tomate und Paprika gefüllt mit Bulgur, Gemüse und Pinienkerne.
- 3. KALAMAR VOM GRILL** €19.20
Kalamar vom Grill begleitet von Chorta der Saison (gekochte wilde Blattgemüse) und Zitronenscheiben in Olivenölsoße.
- 4. SAUTIERTER LACHS** €21.40
Frisches sautiertes Lachsfilet mit Grünsalat und Kirschtomaten. Serviert mit Öl-Zitronen- Soße.
- 5. GEBACKENE SEEBRASSE** €18.20
Gebackene Mittelmeerische Seebrasse mit Olivenöl-Zitronendip.
- T 6. HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN** €10.80
Frisch zubereiteter hausgemachte Kalbshackfleisch und köstlichen und knusprigen Pommes Frites.
- T 7. BAUCHFLEISCH VOM GRILL** €9.40
Saftiges Schweinebauchfleisch mit Pommes Frites, Spinat, Rucola und Zitronensoße.
- T 8. KRETISCHE WÜRSTE** €11.80
Genüssliche traditionelle Bauernwürste mit Pommes Frites und BarbecueSoße auf arabischem Pita-Brot.
- 9. HÄHNCHEN FRIKADELLEN** €10.80
Unser bekanntes hausgemachtes Rezept aus frisch geschnittenem Hähnchenhackfleisch. Serviert mit Safran aromatisierter Basmati-Reis.
- V 10. QUINOA FRIKADELLEN** €11.80
Serviert mit Basmati-Reis.
- 11. HÄHNCHENFILET** €10.40
Saftiges gegrilltes Hähnchenfilet serviert mit Basmati-Reis.
- 12. MEDAILLON VOM GRILL** €12.80
Saftiges Schweinefilet vom Grill. Begleitet von Pommes Frites.
- 13. KALBSKOTELETT** €17.80
Saftiges Kalbskotelett vom Grill. Serviert mit hausgemachtes Knollensellerie-Püree."
- 14. GEMISCHTER FLEISCH TELLER** €27.80
(FÜR 2-3 PERSONEN) Sortiment von Hähnchenfilet, Schweine Medaillon Schweinebauchfleisch und Kalbsfrikadellen. Serviert mit Pommes Frites, zypriotischem Pita-Brot und Dip aus Käsecreme.
- 15. RIBEYE STEAK** €36.80
Black Angus - Rinderfilet (15 Tage Knochenreifung) vom Grill. Serviert mit gegrilltem Gemüse."
- 16. SPARE RIBS** €18.80
Schweinerippchen karamellisiert mit BBQ Sauce. Begleitet von Pommes Frites & Krautsalat.
- 17. HÄHNCHEN CENTRAL** €14.80
Hähnchenfilet in feine Scheiben mit Zucchini, Pilzen und Karotten in einer milden Sellsauce. Serviert mit Safran aromatisierter Basmati-Reis.

*extra geriebener Käse für 1.20 €

*Extra Sauce: Ketchup, Senf, Tartaresauce, Zitronensauce, BBQ, Philadelphia- Joghurtsauce, Süße Chilisauce, Meerrettichsauce, Caesar, süß-saure / Sauce für extra 0.60€

FRENCH

PLATS PRINCIPAUX

- T 1. MOUSSAKA** €10.80
Une composition aromatique traditionnelle et magique de viande hachée, pomme de terre frites, aubergines et courgettes, avec l'authentique crème béchamel.
- T 2. GEMISTAS CRETOIS** €10.80
V Tomates aromatiques et poivrons farcis de gruau, de légumes et de pignons de pin."
- 3. CALMARS GRILLES** €19.20
Calamars grillés accompagnés d'une salade chaude d'herbes de saison « horta », garnis de tranches de citron et d'une sauce à l'huile d'olive.
- 4. SAUMON SAUTÉ** €21.40
Filet de saumon frais sauté avec légumes et tomates cerise. Servi avec sauce huilée d'olive et citron.
- 5. DAURADE AU FOUR** €18.20
Daurade méditerranéenne cuite au four, agrémentée d'une sauce à l'huile d'olive et d'un dip au citron.
- T 6. BIFTECK MAISON** €10.80
Fait maison! Burger de viande de veau richement hachée, servi avec des savoureuses frites croustillantes."
- T 7. POITRINE DE PORC GRILLÉE** €9.40
Juteuse Tranche de porc Pansetta servie avec frites, épinards et feuilles de roquette, sauce au citron."
- T 8. SAUCISSES CRETOISES** €11.80
Savoureuses saucisses traditionnelles grillées avec frites et sauce barbecue, sur une pita de pain arabe.
- 9. BIFTECKS DE POULET** €10.80
Notre fameuse recette maison avec burger de filet de poulet fraîchement hachée. Servi avec riz basmati parfumé au safran.
- V 10. GALETES DE QUINOA** €11.80
Servi avec du riz basmati.
- 11. FILET DE POULET** €10.40
Savoureux filet de poulet grillé, servi avec du riz basmati.
- 12. FILET DE PORC GRILLÉ** €12.80
Juteux filet de porc grillé, accompagné de frites.
- 13. STEAK DE VEAU** €17.80
Juteux steak de veau grillé. Servi avec purée de céleri.
- 14. VIANDES GRILLÉES** €27.80
(POUR 2-3 PERSONNES) Combo de filet de poulet, filet de porc, tranche de porc pansetta et steaks hachés de boeuf. Servi avec pommes de terre frites, pita chypriote et sauce crémeuse au fromage.
- 15. RIBEYE** €36.80
Beuf ribeye black angus avec 15 jours de maturité, cuit sur le grill, accompagné de légumes grillés.
- 16. SPARE RIBS** €18.80
Côtes de porc caramélisées avec sauce BBQ. Accompagné de frites et salade de chou."
- 17. POULET "CENTRAL"** €14.80
Bouchées de filet de poulet emmincé avec courgettes, champignons et carottes dans une sauce à la moutarde douce. Servi avec riz basmati au safran.

* supplément de fromage râpé 1.20€

*Supplément sauce: ketchup, moutarde, tartare, citron, barbecue, yaourt avec fromage philadelphia, piment doux, raifort, César, aigre-doux pour un supplément de 0,60 €

RUSSIAN

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- T 1. МУСАКА** €10.80
Традиционное волшебное блюдо из ароматного фарша, жареного картофеля, баклажан, цукини с настоящим беша-мель соусом.
- T 2. КРИТСКИЕ ГЕМИСТА** €10.80
V Ароматные помидоры и перцы фаршированные крупными овощами и кедровыми орехами
- 3. КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ** €19.20
Жареный кальмар на гриле, сопровождаемый отварными сезонными травами.
- 4. СОТЕ ИЗ ЛОСОСЯ** €21.40
Обжаренный лосось, зеленый салат и помидоры черри. Подается с соусом из оливкового масла и лимона.
- 5. РЫБА ДОРАДО** в лимонном соусе. €18.20
- 6. ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ** €10.80
Самые домашние свежеприготовленные котлеты с жареным карто-фелем.
- T 7. ГРУДИНКА НА ГРИЛЕ** €9.40
Сочная грудинка подается с жареным картофелем, шпинатом, рукколой и лимонным соусом.
- T 8. КРИТСКИЕ КОЛБАСКИ** €11.80
Вкусные традиционные критские колбаски на лаваше с жареным картофелем и шашлычным соусом.
- T 9. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА БИФШТЕКС ИЗ КУРИЦЫ** €10.80
Наш известный домашний рецепт из свежего куриного фарша. Подается с рисом басмати ароматизированным шафраном.
- V 10. КОТЛЕТЫ ИЗ КИНОА** €11.80
(вегетарианское блюдо) подаются с рисом басмати
- 11. ФИЛЕ КУРИЦЫ** €10.40
Сочное куриное филе запеченное на гриле. Подается с рисом басмати.
- 12. СВИННАЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ** €12.80
Сочное филе свинины запеченное на гриле. Подается с пюре из корня сельдерея.
- 13. ТЕЛЯТИНА** €17.80
Сочный антрекот из телятины на гриле. Подается с пюре из сельдерея.
- 14. МЯСНОЙ МИКС** €27.80
(НА ДВОИХ) Филе курицы, вырезка, грудинка, и бифштексы и из говядины. Подается с жареным картофелем и кипрскими лепешками с соусом из сыров.
- 15. РИБАЙ** €36.80
Говяжий стейк рибай черный ангус (мраморное мясо) маринуется 15 дней, запекается на гриле и подается с запеченными на огне овощами."
- 16. СВИНЫЕ РЕБРА** €18.80
Свинные ребрышки карамелизированные с соусом BBQ. Подаются с картофелем фри и соусом КОУЛ СЛОУ
- 17. КУРИЦА CENTRAL** €14.80
Нарезанное куриное филе с кабачками, грибами, морковью в нежном горчичном соусе. Подается с рисом басмати, приправленным шафраном.

* тертый сыр 1,20 € / соус Дополнительный соус: Кетчуп, Горчица, Тартар, Лимон, Барбекю, сыр типа Филадельфия, Сладкий перец чили, Хрен, Цезарь, Кисло-сладкий за дополнительную плату 0,60 € / дип.

ITALIAN

SECONDI

- T 1. MOUSSAKA** €10.80
Una tradizionale sintesi magica di carne macinata con specie, patata frita, melanzana e zucchine con béchamel autentica.
- T 2. GEMISTÀ CRETESE** €10.80
Pomodori e peperoni ripieni di bulgur, verdure e pinoli ed alle erbe aromatiche.
- V 3. CALAMARI ALLA GRIGLIA** €19.20
Calamaro grigliato accompagnato da horta stagionale (verdure selvatiche lessate) e fette di limone in salsa di olio d'oliva.
- 4. SAUTÈ DI SALMONE** €21.40
Filetto di salmone fresco saltato in padella con insalata verde e pomodorini. Servito con condimento di olio al limone.
- 5. ORATA AL FORNO** €18.20
Orata del Mediterraneo cotta al forno con dip di limone e olio d'oliva.
- T 6. POLPETTE FATTE IN CASA** €10.80
Il più casereccio possibile. Fresca carne bovina macinata e appetitose patatine fritte croccanti.
- T 7. PANCETTA ALLA GRIGLIA** €9.40
Pancetta di maiale appena tagliata e succosa. Servita con patatine fritte, rucola e spinaci e salsa al limone.
- T 8. SALSICCE CRETESI** €11.80
Salsicce rustiche, tradizionali e gustose con patatine fritte e salsa barbecue sopra un pita arabo croccante.
- 9. POLPETTE DI POLLO** €10.80
La nostra nota ricetta casereccia con filetto di pollo appena macinato. Servite con riso basmati allo zafferano.
- V 10. POLPETTE DI QUINOA** €11.80
Servite con riso basmati.
- 11. FILETTO DI POLLO** €10.40
Succoso filetto di pollo cotto alla griglia e servito con riso basmati.
- 12. FILETTO DI TENDERLOIN GRIGLIATO** €12.80
Filetto di maiale succoso cotto alla griglia e accompagnate con patatine fritte.
- 13. BISTECCA DI VITELLO** €17.80
Bistecca succosa di vitello alla griglia. Servita con pure di sedano rapa fatto in casa.
- 14. MISTO DI CARNE (PER 2-3 PERSONE)** €27.80
Selezione di filetti di pollo, filetto di vitello, pancetta di maiale e polpette bovine. Serviti con patatine fritte, pita cipriota e dip di crema ai formaggi.
- 15. RIBEYE** €36.80
Costata di manzo black angus stagionata 15 giorni e cotta alla griglia. Accompagnata da verdure selezionate.
- 16. SPARE RIBS** €18.80
Costine di maiale caramellate con salsa BBQ. Accompagnate con patatine fritte & insalata coleslaw.
- 17. POLLO AL CENTRAL** €14.80
Filetto di pollo a piccole pezzi con zucchine, funghi e carote con salsa di senape mild. Servito con riso basmati allo zafferano.

*formaggio grattugiato extra 1.20 €

*Salsa extra: ketchup, senape, salsa tartara, al limone, salsa BBQ, allo yogurt e formaggio Philadelphia, sweet chili, al rafano, Caesar, agrodolce con un supplemento di 0.60€/salsa

V Vegetarian | **T** Traditional



LIVE WITH
passion

Central
EST. 2006



ICE CREAM

SORBET PASSION FRUIT	€2.50
SORBET LEMON	€2.50
TAIHITIAN VANILLA	€2.50
CHOCOLATE	€2.50
SALTY CARAMEL	€2.50
STRAWBERRY	€2.50
STRACCIATELLA	€2.50
KAIMAKI (MASTIC & CHERRY FLAVORED)	€2.50
*price per scoop.	

TARTS & DESSERTS

MACARON	€1.30
in Chocolate, Passion Fruit, Hazelnut, Citrus flavours piece	
TRUFFLES	€4.80
Platter of eight white truffles in whiskey and fleur de sal salt.	
CHOCOLATE CAKE	€5.80
Guanaja chocolate, brownies and chocolate sabayon.	
MEZZO CHOCOLATE CAKE	€5.80
With vanilla and chocolate cream, caramel & hazelnut.	
CHARLOTTE	€5.80
Chocolate mousse with fresh strawberries and fluffy Savoyard biscuit.	
LEMON ART	€5.00
Tart with crisp cookie crust, fresh lemon cream and lime foam.	
CHEESECAKE	€7.00
With strawberry compote, Philadelphia mousse & crunchy streusel.	
PROFITEROLES	€8.00
With vanilla cream, salted caramel, feuilletine & chocolate sauce.	

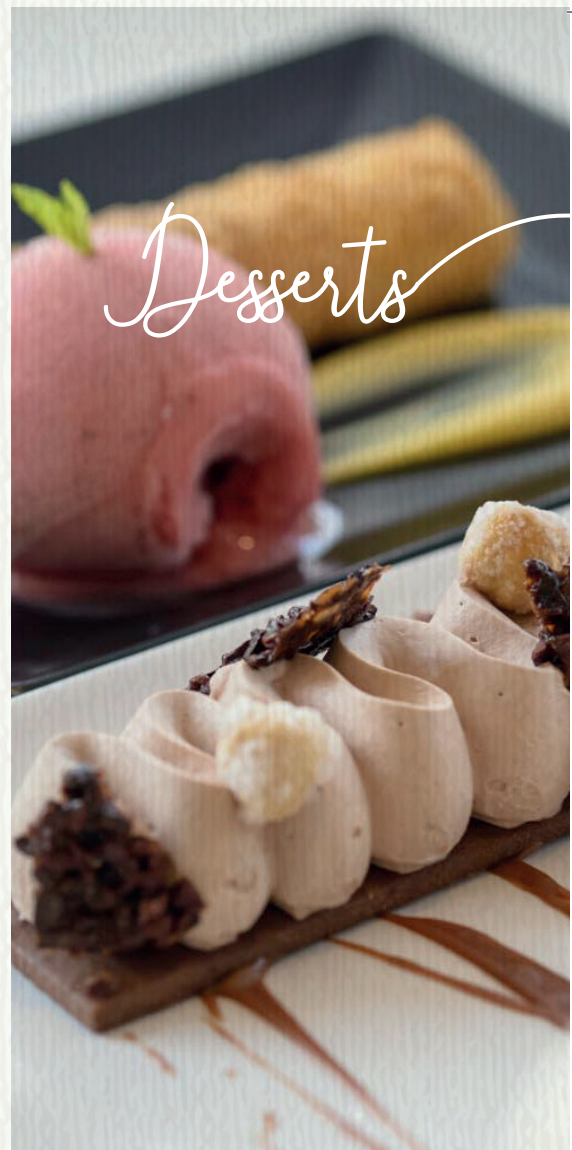
CAKES

Ask us about our cake of the day!

ICE VOLCANO	€19.00
Cold chocolate "volcano" cake with vanilla ice cream, cacao bean, crushed waffle and salted caramel.	
CHOCOLATE CAKE (8 SERVINGS)	€22.00
Delicious chocolate cake with guanaja chocolate, brownies and chocolate sabayon.	
MEZZO CAKE (8 SERVINGS)	€22.00
Delicious cake with vanilla and chocolate cream, caramel & hazelnut.	
CHARLOTTE CAKE (8 SERVINGS)	€22.00
Cake with chocolate mousse, fresh strawberries and fluffy Savoyard biscuit.	

* All cakes are available upon request.

*Any other request for your special moments can be discussed with the Lubō team.



Central
EST. 2006



Central
EST. 2006

LIVE WITH
passion



find us

Central_Park-Heraklion_Crete

 Central.park.cafe.restaurant

 central_park_heraklion

www.central-park.gr



Person in Charge: Giorgos Pagalakis. Prices include 13% or 24%.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). In salads we use extra virgin olive oil.
Feta, Graviera and Haloumi are P.D.O. (Protected Designation of Origin). In frying we use sunflower oil. Our seafood is frozen.