
Good evening and welcome to Sage Restaurant.

Our executive chef George Kadis has created an enjoyable atmosphere with the best of culinary art cuisine using as much of our island's rich, natural produce as possible, prepared freshly to order.

We have created a menu that will satisfy the most distinguished of palates.

Now...

What makes a difference in a great recipe is to take that little extra time and add more flavour to it.

Wishing you a most enjoyable evening.

Thank you – The Management

Executive Chef – George Kadis

Head Chef – Antonis Kosma

Οδηγίες για άτομα με τροφικές αλλεργίες ή Δυσανεξίες

Προτού δώσετε την παραγγελία σας μιλήστε με το προσωπικό για τυχόν απαιτήσεις σας σε συγκεκριμένο τρόφιμο. Αλλεργιογόνα συστατικά: (σέλινο, δημητριακά με γλουτένη, οστρακοειδή, αυγά, ψάρια, λούπινο, γάλα, μαλάκια, σινάπι, καρποί με κέλυφος, αραχίδες, σησάμι, σόγια, διοξείδιο του θείου και θειώδης ενώσεις)

Food Allergies and Intolerances

Before ordering please speak to our staff about your requirements
Allergens(celery,wheatflour,shellfish,eggs,fish,lupine,milk,molluscs,mustard,nuts,peanuts
sesame, soy, sulphur dioxide and sulphites)

To start with... / ξεκινώντας

Smoked salmon caviar	€8.20
Accompany with salmon egg, crispy salad and horseradish sauce. Καπνιστός σολομός μαζί με χαβιάρι σολομού, σαλάτα και σάλτσα "horseradish".	
Dim sum 'to touch your heart'	€8.90
Variety of steamed dumplings, prawns, scallop, chicken and pork. Γεύσεις από κινέζικες μπουκιές, "γαρίδα, χτένια, κοτόπουλο, χοιρινό".	
Chicken livers and parmesan	€7.50
Pan-fried chicken livers and smoked bacon, served on a bed of fresh salad and parmesan flakes, dressed with balsamic glaze and olive oil. Συκωτάκια κοτόπουλου με καπνιστό μπέικον, φρέσκα σαλάτα, νιφάδες παρμεζάνας, γαρνίρεται με γλάσο βαλσάμικου και ελαιόλαδο.	
Bresaola rolls	€7.60
Bresaola with cream cheese, sun-dried tomatoes and rocket. Served in pineapple shell, accompany with honey and coriander vinaigrette dip. Ρολά από παστράμι, κρεμώδες τυρί, ρόκα, λιαστή ντομάτα. Σερβίρεται με σάλτσα από μέλι και κόλιαντρο σε κέλυφος ανανά.	
Trio and crunchy	€7.50
Colour peppers and three cheeses melted in a crispy tortilla and caspaccio sauce. Χρωματιστές πιπεριές και τρία τυριά σε τραγανιστή τортίγια με σάλτσα κασπάτσιο.	
Confit duck	€7.80
Confit of duck with dry figs and prosciutto, sprinkled with sesame and teriyaki. Πάπια με αποξηραμένα σύκα και προσιούτο, γαρνίρετε με σουσάμι και τεριγιάκι	
Prawn cocktail (avocado seasonal)	€7.20
Shrimps and green salad in crunchy leaf with cocktail sauce and crumble mix. Γαρίδες σε τραγανό φύλλο με σαλάτα, κοκτέιλ σος και θρυμματισμένα μπαχαρικά.	
Seafood Wreck	€13.90
Lobster medallion, jumbo prawn and scallops served with beetroot, salmon caviar, wakame salad, avocado and olive oil lemon mayonnaise. Αστακός, χτένια και γαρίδα μαζί με αβοκάντο, συνοδεύονται με κοκκινογούλια σαλάτα γουακάμε και χαβιάρι σολομού.	
Pesto king prawns	€8.80
Stir-fried king prawns on mushrooms cups with cream pesto sauce. Γαρίδες και μανιτάρια με κρέμα από πέστο.	
Italian anti pasti	for 1 person €7.50
Selection of Italian tastes. Διάφορες Ιταλικές γεύσεις.	for 2 persons €14.50
Soup of the day - Σούπα της ημέρας	€4.80

Salads & Vegetarian / Σαλάτες και λαχανικά

Salads / Σαλάτες

	Starter	Main Course
Red tomato Cheese terrine, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes and rocket leaves, served with basil and balsamic olive oil dressing. Ντοματοσαλάτα με τερίνα τυριού, ρόκα, λάδι από βασιλικό, και βαλσάμικο ξύδι.	€7.20	€9.90
Mediterranean mixed Green salad with "kefalotiri" cheese, sun dried tomatoes, fresh tomatoes, Olives and crispy prosciutto. Μεσογειακή σαλάτα με κεφαλοτύρι, λιαστές ντομάτες, φρέσκες ντομάτες, ελιές και τραγανιστό προσούτο.	€6.90	€9.60
Village salad Rocket, lettuce, onions, olives, tomatoes, cucumber and feta cheese. Χωριάτικη σαλάτα με ροκά, μαρούλι, κρεμμύδι, ελιές, ντομάτα αγγουράκι και φέτα.	€6.80	€9.50
Cajun chicken Mixed salad served with grilled chicken in a flour tortilla, topped with soft cheese. Ανάμεικτη σαλάτα με κοτόπουλο στην σχάρα μέσα σε τραγανιστή τортίλλα και από πάνω λιωμένο μαλακό τυρί.	€8.80	€11.90
Garden green salad Green salad, walnuts, pomegranate, dressing with honey olive oil and balsamic sauce. Πράσινη σαλάτα με καρυδόπιχα και ρόδι. Περιχύνετε με σάλτσα από μέλι ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι.	€7.80	€10.20
Tuna bar Seared tuna wrapped in fresh herbs and crushed pepper, on a bed of wakame salad with baby spinach, pine nuts and sesame. Accompany with cream cheese. Topped with wasabi and soy ginger on the side. Κόκκινος τόνος σε αρωματικά βότανα και πιπέρι, πάνω από σαλάτα με σπανάκια κουκουνάρια και σουσάμι. Συνοδεύονται με τυρί 'γουςάπι' και σόγια με τζίντζερ.	€8.90	€16.20
Vegetarian / με λαχανικά		
Corn tacos Filled with crunchy vegetables and cruda, dressed with "guacamole di mexico". Τραγανιστά τάκος γεμιστά με σοταρισμένα χορταρικά, γέμιση κρούτα και μεξικάνικη σάλτσα (περίχυμα) αβοκάντο.		€10.80
Risotto Vegetable risotto with cream, parmesan cheese and grilled eggplant. Ριζότο με λαχανικά, τυρί, φρέσκα κρέμα και μελιτζάνες σχάρας.		€11.20
Homemade spring rolls Vegetable spring rolls with rice vermicelli flavoured with sesame oil. Served with yuzu soy and sweet and sour sauce. Ρολάκια με διάφορα λαχανικά και βερμισελλι από ρύζι, αρωματισμένα με σησαμέλαιο	€7.00	€11.00

Pasta / ζυμαρικά

A la carbonara Spaghetti with fresh cream, smoked bacon and mushrooms. Σπαγγέτι καρμπονάρα με φρέσκα κρέμα, καπνιστό μπέικον και μανιτάρια.	€11.20
Arrabiate – aglio olio Spaghetti with garlic olive oil, tomato sauce and chilli peppers. Σπαγγέτι αραμπιάτα με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, ελαιόλαδο και καυτές πιπεριές.	€11.40
Marinara Seafood with spaghetti and dash of fresh cream. Σπαγγέτι με θαλασσινά και φρέσκα κρέμα.	€11.80
Seafood risotto Topped with fresh salad and parmesan flakes. Θαλασσινά με ριζότο, χοντροκομμένη σαλάτα και νιφάδες παρμεζάνας.	€11.80
Crab meat ravioli Ravioli filled with Crab meat and asparagus, served in light cream abalone sauce (sauce made of seafood). Ραβιόλια από καβουρόψιχα και σπαράγγια μαζί με ελαφριά σάλτσα από φρέσκια κρέμα και θαλασσινά.	€11.90
Napolitano Penne with tomato sauce and basil. Πέννες ναπολιτάνε, με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό.	€10.80
A la sorendina Penne with beef fillet, mushrooms, tomato, basil and vegetables, served in a foil envelope, flavoured with martini. Πέννες "σορεντίνα" με βοδινό φιλέτο, μανιτάρια, ντομάτα, βασιλικό, λαχανικά και μαρτίνι βερμούτ. Σερβίρονται σε "φάκελο" από αλουμινόχαρτο.	€11.80
Polo e penne' Penne with chicken, cream, garlic, colour bell pepper, tomato sauce and mushrooms. Πέννες με κοτόπουλο, σάλτσα κρέμας, σκόρδο, γλυκιά πιπεριά, σάλτσα ντομάτας και μανιτάρια.	€11.40
Amatriciana Penne with olive oil, smoked bacon, onions, garlic, tomato sauce, chilli peppers. Πέννες "αματριτσιάνα" με ελαιόλαδο, καπνιστό μπέικον, κρεμμύδι, σκόρδο, ντομάτες και καυτερές πιπεριές.	€11.30
Gnocchi con manzo e formaggio Gnocchi with beef fillet strips, spinach, pine nuts, fresh cream and cheese. Νιόκι με φιλέτο μοσχάρι, σπανάκι, κουκουνάρια, φρέσκα κρέμα και λειωμένο τυρί.	€12.00
Dim Sum 'to touch your heart' Variety of steamed dumplings, prawns, scallop, chicken and pork. Γεύσεις από κινέζικες μπουκιές, "γαρίδα, χτένια, κοτόπουλο, χοιρινό". Σερβίρονται με άγριο ρύζι.	€14.90

All served with ciabatta bruschetta crisp and fresh parmesan.

Meat, poultry / Κρεατικά, πουλερικά

Rich mushroom steak	€23.20	
Beef steak with rich mushrooms and cream sauce. Στέικ μόσχου, σάλτσα από φρέσκα μανιτάρια, φρέσκα κρέμα και κόκκινο κρασί.		
Peppercorn beef fillet	€22.90	
Prime fillet of beef with crushed pepper and peppercorn sauce. Βοδινό φιλέτο με θρυμματισμένο πιπέρι και πλούσια σάλτσα από κόκκους πιπεριού.		
Blue cheese beef	€23.00	
Fillet of beef with blue cheese and cream shallots sauce. Φιλέτο βοδινό με σάλτσα από κρεμμυδάκια και τυρί Δανίας.		
Mozzarella steak	€23.20	
Beef fillet gratinated with mozzarella, finished in tomatoes, wine, estragon sauce and mustard seeds. Στέικ μόσχου ροδοκοκκινισμένο με τυρί μοτσαρέλλα, σάλτσα από κρασί, ντομάτα, εστραγκόν και σπόρους μουστάρδας.		
Mignon	€22.80	
Beef fillet mignon with grilled pancetta, béarnaise and Madeira sauce. Φιλετάκια μόσχου και πανσέττα, περιχυμένα με μπερνέζ και μαδέρα σος.		
Sage beef fillet	€23.50	
Prime fillet of beef with apple, pineapple, ginger, finished in cream port wine sauce. Φιλέτο βοδινό με σάλτσα από μήλο, ανανά, πιπερόριζα, τελειωμένο με σάλτσα από γλυκό κρασί και φρέσκα κρέμα.		
Beef Estragon	€19.90	
Beef fillet strips with onions, mushrooms, garlic, flavoured with cabernet, tarragon and double fresh cream sauce. Λωρίδες από βοδινό φιλέτο με κρεμμύδι, σκόρδο, μανιτάρια αρωματισμένο με κρασί καπερνέτ, εστραγκόν και φρέσκα κρέμα.		
Rib - eye steak	€24.80	
Rib – eye on grill, topped with fried onion and mushrooms. Served with three dips honey mustard, sour cream and chilli sauce. Μηριζόλα βοδινή στην σχάρα μαζί με σοταρισμένα κρεμμύδια και μανιτάρια, Συνοδεύεται με σάλτσα μουστάρδας, ξινή κρέμα και τσίλι.		
Mexican	-beef fajitas	€19.80
	-chicken fajitas	€14.90
	-mixed fajitas (chicken & beef)	€16.90
Served on a bed of onions and fresh paprika, accompany with flour tortilla and three dips. Μεξικάνικο βοδινό ή κοτόπουλο φαχίτας, με κρεμμύδια, πιπεριά, πίτες tortilla και τρεις σάλτσες για βούτηγμα.		

All served with vegetables and potatoes from the market.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες.

Meat, poultry / Κρεατικά, πουλερικά

Chicken Roll	€15.60
Mexican style chicken on cheesy tortilla and tomato, accompany with coriander, tomato and yogurt sauce. Ρολά από κοτόπουλο σε tortilla με τυρί και σάλτσα από ντομάτα , κόλιανδρο και γιαούρτι.	
Godfather's meal	€16.60
Sauté chicken with jumbo mushroom (Portobello) duck foie – gras with boiled quail eggs, flamed with whisky and amaretto, finished in Barolo wine sauce. Γεύμα του "νονού" σοταρισμένο κοτόπουλο με (foie-gras) πάπιας, γίγαντα μανιτάρια Σερβίρεται με αυγό ορτυκιού και σάλτσα από ούισκι, αμαρέττο και κρασί παρόλο.	
Saffron chicken	€13.80
Breast of chicken with mushrooms and sweet corn, finished in cream saffron with chicken broth sauce. Στήθος κοτόπουλο με μανιτάρια και καλαμπόκι σε σάλτσα κρέμας	
Roasted duck	€17.00
Comfit Duck topped with mozzarella and pistachio crust, flavoured with hoisin sauce. Πάπια πεκίνου και σος 'χοισιν', ροδοκοκκινισμένη μοτσαρέλλα και φιστίκια Αιγίνης.	
Cafe de paris pork scaloppini	€13.50
Pork fillet sautéed in a garlic olive oil, finished in red wine sauce and melted butter with a mixture of herbs. Ψαρονέφρι σε ελαιόλαδο με σκόρδο τελειωμένο σε κόκκινο κρασί και λιωμένο βουτυρο με διαφορά βοτάνων.	
Asian pork – mascarpone	€13.60
Sautéed pork fillet finished in creamy emulsion of curry sauce, topped with crispy papadam, prosciutto and mascarpone cheese. Χοιρινά φιλετάκια σοταρισμένα σε χρωματιστό κάρυ σος, γαρνίρονται μαζί με τραγανό προσούτο, παπάνταμ πίττα και τυρί μασκαρπόνε.	
Wild boar	€20.80
Tender loin wild boar sautéed with leeks finished in beetroot sauce. Αγριογούρουνο σοταρισμένο σε σάλτσα από πράσα και κοκκινογούλια.	
Lamb Medallion	€17.90
Skewer lamb fillet with onion, sage and green pepper corn sauce. Αρνάκι φιλέτο σε ξυλάκι με σάλτσα από κρεμμυδάκι , φασκόμηλο και Πράσινους κόκκους πιπεριού.	
Rack of lamb	€22.00
Oven cooked rack of lamb and herbs crusted, finished in cabernet wine sauce . Καρέ αρνιού με κρούστα βοτάνων και σάλτσα από κρασί καπερνέτ .	

All served with vegetables and potatoes from the market

Seafood Dishes / Θαλασσινά Πιάτα

Crispy Skin Salmon	€17.00
Fresh salmon with skin served with red wine dill and creamy leek sauce. Φρέσκος σολομός με δέρμα, σερβίρεται με κόκκινο κρασί, άνηθο και κρεμώδη σάλτσα με σκουράνθα.	
Calamari fritti	€13.80
Deep fried baby calamari, served with freshly seasonal salad and tobiko tartar sauce. Τραγανά μικρά καλαμαράκια, συνοδεύονται μαζί με φρέσκα σαλάτα εποχής σάλτσα από χαβιάρι χελιδονόψαρου.	
Sizzling red mullet	€16.90
Fillets of red mullet on sautéed fennels, onions and fresh coriander. Drizzle and served with hondashi cream veloute. Φιλετάκια μπαρμποουνιού σε σοταρισμένο μάραθο, κρεμμύδια και κολιάνδρο. Περιχύνετε και σερβίρετε με σάλτσα από βελουτέ οστρακοειδή και φρέσκιας κρέμας.	
Sea bream	€17.40
Oven cook sea bream bar topped with fine green leaves, garnish with black olive and caper dressed with honey and lemon. Τσιπούρα στο φούρνο με πράσινα φύλλα σαλάτας , γαρνίρετε με μαύρες ελιές , καππάρι και σάλτσα από μέλι και λεμόνι.	
Halibut	€16.90
Baked halibut and tomato, flavoured with olive oil lemon pesto. Φιλέτο ψαριού "hippoglossus" με ντομάτα, σάλτσα από λεμόνι και πέστο βασιλικού.	
Black Cod	€28.00
Steep in citrus soy and mirin sauce - baked in oven. Served with sweet pepper corn sauce. Μαύρο 'cod' φιλέτο ψαριού στο φούρνο. Σερβίρεται με γλυκιά σάλτσα από κόκκους πιπεριού.	
King prawns 'five spice'	€16.90
Stir-fried king prawns with sweet sour sauce, wild rice and vegetables. Γαρίδες με γλυκόξινη 'five spice' σάλτσα, άγριο ρύζι και λαχανικά.	
Mongolian style seafood platter	€17.60
Prawn, tuna, sea bream, mussels and calamari, served with warmed oyster sauce. Πιάτο από την Μογγολία, με διάφορα ψαρικά και ζεστή σάλτσα οστρακοειδών.	
Lobster tail	€44.80
Steamed lobster tail finished in tomato oyster, mushrooms, basil, cheese and fresh cream sauce. Αστακοουρά με σάλτσα ντομάτας και οστρακοειδή, μανιτάρια, βασιλικό, τυρί και φρέσκα κρέμα	

All served with vegetables and potatoes from the market.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες .

Children's Menu / Παιδικές επιλογές

The Humpty dumpty (small pieces of golden fried chicken, served with french fries and salad)	€5.90
The three mermaids (Three fried fish fingers, served with French fries and salad)	€5.90
The Peter's Pan Spaghetti show (spaghetti with tomato sauce)	€5.60
Grilled Chicken (served with french fries and salad)	€6.60
Calamari fritti (served with french fries and salad)	€6.80
Picollina Pizza	€5.80
Soup of the day	€4.80

Desserts / Επιδόρπια

Asian fantasy	€6.90
Crispy banana roll with peanut butter and pouches of chocolate. Served with cream of mint sauce and coconut parfait. Τραγάνα ρολά μπανάνας με φυστικοβούτυρο, πουγκιά από σοκολάτα. Σερβίρονται με σάλτσα μέντας και παρφέτ καρύδας	
Panna cotta	€6.20
Strawberry or blackberry sauce. Πάνα-κότα με σάλτσα από βατόμουρα ή φράουλες.	
Sage strudel	€6.80
Strudel stuffed with apples, raisins, biscuit and white chocolate and Lebanese cream, baked in oven, flavoured with cinnamon and sugar. Served with vanilla ice cream. Στρούντελ με γέμιση από μήλα, σταφίδες, μπισκότο, άσπρη σοκολάτα με άρωμα από κανέλλα και ζάχαρη. Συνοδεύεται με βανίλια παγωτό.	
Tiramisu net	€6.20
Tiramisu in chocolate net and roasted almonds garnished with chocolate coffee beans accompany with almond liqueur in chocolate cups. Τιραμισού σε δίχτυ σοκολάτας, τραγανιστά αμύγδαλα, σοκολατένιους κόκκους καφέ και συνοδεύεται με λικέρ αμυγδάλου σε σοκολατάκια.	
Chocolate ganash	€7.00
With raisins and hazelnuts on a crunchy biscuit. Served with mango coulis and caramel sauce. Σοκολάτα με σταφίδες και φουντούκια σε στρώση μπισκότου. Γαρνίρεται με σάλτσα μάνγκο και καραμέλας.	
Cream brulee / Κρεμ μπρουλέ	€6.00
Chocolate Delight	€7.60
Three chocolate delight set on a soft cocoa biscuit garnish with movenpick chocolate ice cream and remy martin sauce. Απόλαυση από τρία ήδη σοκολάτας πάνω σε μαλακό μπισκότο κακάο, συνοδεύεται με παγωτό μοβενπικ σοκολάτας και σάλτσα από ρεμί μαρτάν.	
Exotic Pleasure	€8.60
Terrine of passion fruit mousse with forest fruit coulis and pistachio apricot biscuit served with mango sorbet. Μους από φρούτα πάσιον και φρούτα του δάσους πάνω σε χαλεπιάνο, χρυσόμηλο, μπισκότο, σερβίρετε με μάνκο σορπέτ.	
Fresh strawberries	€6.60
With vanilla ice cream in chocolate biscuit tulip.	
Mövenpick ice-cream	€5.20
Choice of of three scoops:- vanilla dream, swiss chocolate, strawberry, mint chocolate, cream brulee. Επιλογή από παγωτό βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μέντα σοκολάτα, και κρεμ μπρουλέ.	
Combination of Trio sorbet	€5.20
Συνδυασμός από τρία είδη σορπέτ.	
Combination of selected cheeses	€6.80
Συνδυασμός από επιλεγμένα τυριά.	

Apéritifs / Απεριτίφ 4cl

Campari	€3.60
Ouzo	€2.90
Martini/Dry, Rosso, Bianco	€3.20
Sherry	€3.50
Pernod	€3.50
Bristol Cream	€3.50
Grappa	€3.50

Spirits / Οινοπνευματώδη 3cl

Gin, Vodka, Rum, Tequila	€3.50
Dark rum	€3.50
Mixer - 27cl	€1.40

Cold Drinks / Κρύα Ποφήματα

Soft Drinks - 27cl	€2.20
Juices - 27cl	€2.20
Sparkling Water - 25cl	€2.90
Sparkling Water - 75cl	€4.00
Evian mineral water 75cl	€3.50
Energy Drink - 25c	€3.00
Iced Tea- Lemon/Peach-27cl	€2.80
Milk Shakes – various flavour	€4.00

Local Beers / Μπύρες 33cl

Carlsberg	€2.80
Keo	€2.80

Draught Beer

Pint - 56cl	€3.80
Half Pint - 28cl	€2.50

Imported Beers 33cl

Εισαγόμενες μπύρες

Heineken	€3.50
Stella Artois	€3.50
Guinness	€3.80
Corona	€3.60

Cider / Μηλίτης 27.5cl

Strongbow	€3.60
Somersby	€3.60
Magners	€3.60

Liqueurs & Schnaps Λικέρ & Σφηνάκια 3cl

Tia Maria	€3.60
Kahlua	
Malibu	
Amaretto	
Galliano	
Drambuie	
Grand Marnier	
Cointreau	
Baileys	
Sambucca (white or dark)	
Frangelico	€4.50

Digestives / Χωνευτικά 5cl

Underberg	€3.60
Fernet Branca	€3.60
Jagermeister	€3.80
Port	€3.50

Hot Drinks / Ζεστά Ποφήματα

Cyprus Coffee	€1.60
Instant Coffee	€3.00
Tea / various flavours	€3.00
Cappuccino	€3.20
Hot Chocolate	€3.50
Espresso	€2.80
Filter Coffee	€3.00
Latte	€3.50
Irish Coffee	€4.30
Calypso Coffee	€4.30
Baileys Coffee	€4.30

Whiskies / Ουίσκι 3cl

Famous Grouse / J & B	€3.50
Johnnie Walker, Red Label	€3.50
Johnnie Walker, Black Label	€4.30
Johnnie Walker, Blue Label	€15.00
John Jameson	€4.00
Chivas Regal	€4.30
Glenmorangie / Glenfiddich	€4.30
Cardhu	€6.00
Lagavulin	€8.00

American & Bourbons / Αμερικάνικο Ουίσκι 3cl

Jack Daniels	€4.30
Canadian Club / Southern Comfort	€4.00

Brandies & Cognacs / Μπράντι & Κονιάκ 3cl

Cyprus V.O.S.P traditional Brandy	€2.90
Five Kings	€3.20
Remy Martin V.O.S.P	€5.00
Metaxa Brandy, 5 Star	€3.50
Metaxa Brandy, 7 Star	€4.00
Metaxa Reserve	€7.00
Martell	€4.80
Courvoisier	€4.80
Armagnac, Castarede, VSOP	€5.50
Hennessy, VS	€5.00
Hennessy, XO	€18.00
Martell Napoleon	€12.00

Cigares / Πούρα

Montecristo Club	€1.30
Cohiba Mini	€1.00
Romeo Juliette No.2	€4.50
Montecristo No.4	€6.50
Partagas SD.4	€8.60
Montecristo No.2	€11.20
Robustos Cohiba	€14.90
Cohiba Singlo II	€11.80
Cohiba Singlo VI	€23.50
Cohiba Singlo IV	€15.80

Long Drinks

Brandy Sour	€3.40
Brandy, lemon squash, bitters, soda water	
Tom Collins	€3.50
Gin, lemon squash, bitters, soda water	
Long Island Iced Tea / Strong	€4.50
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple sec, lemon squash, coke	
Black Russian	€3.80
Vodka, coffee liqueur, coke	
Bloody Mary	€3.50
Vodka, tomato juice, spices	
<u>Pre-dinner and Champagne Cocktails</u>	
Bellini	€6.00
Champagne, peach schnapps	
Poinseta	€6.00
Champagne, Cranberry juice, cointreau	
Cosmopolitan	€4.00
Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	
Martini Cocktail	€3.80
Gin, martini, olive	
Amaretto Cocktail	€3.80
Amaretto, vodka	
<u>Exotic Cocktails</u>	
San Francisco	€3.80
Vodka, cranberry and grapefruit juice	
Tequila Sunrise	€3.80
Tequila, orange juice, grenadine	
Mojito	€6.00
Rum, fresh lime, fresh mint, brown sugar cane, soda	
Sea breeze	€4.00
Vodka, cranberry and grapefruit juice	
Margarita	€4.30
Tequila, Cointreau, lemon juice	
Daiquiris	€4.50
Rum, fruit, lime juice, fruit liqueur, served frozen	
Available In: banana / lime / pineapple / strawberry	
<u>After dinner Cocktails</u>	
Baileys Smoothie	€4.30
Baileys, coffee liqueur, cream, one banana /peeled, sliced	
Pina Colada	€4.00
Rum, coconut, pineapple and lime juice, cream	
White Russian	€4.00
Vodka, coffee liqueur, cream	
Espresso Cocktail	€4.80
Espresso, vodka, baileys, cream	
Brandy Alexander	€4.80
Brandy, cream de cacao, fresh cream	

Thank you for dining at Sage Restaurant.
Your compliments, complaints or any other
comments will be greatly appreciated.
We hope to see you again soon.
