
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, wheat flour, shellfish, eggs, fish, lupine, milk, molluscs, mustard, nuts, peanuts, sesame, soy, sulphur dioxide and sulphites)

To start with... / Ξεκινώντας

Smoked salmon caviar		€8.50
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.		
Beef carpaccio		€8.00
Beef carpaccio topped with green salad, parmesan rock and tartufo sauce Φέτες ωμού μαριναρισμένου Βοδινού με πράσινη σαλάτα, νιφάδες παρμεζάνας και κρεμώδη σάλτσα από μανιτάρι ταρτούφο		
Trio and crunchy		€7.50
Colour peppers and three cheeses melted in a crispy tortilla and gazpacho sauce. Χρωματιστές πιπεριές και τρία τυριά σε τραγανιστή tortίγια 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)		€7.50
Shrimps in green salad topped with cocktail sauce, served with avocado(seasonal) Γαρίδες σε τραγανό φύλλο, σαλάτα και κοκτέιλ σος		
Seafood Wreck		€14.90
Lobster medallion, jumbo prawn and scallops, served with beetroot, salmon caviar, wakame - green salad, avocado and whole grain mustard sauce Αστακός, χτένια και γαρίδα μαζί με αβοκάντο, κοκκινογούλια σαλάτα γουακάμε, χορταρικά, χαβιάρι σολομού και σάλτσα από μουστάρδα		
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		€4.90

Salads & Vegetarian Counter / 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 τερτίνα 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 τორτίλλα και από πάνω λιωμένο μαλακό τυρί.	€8.80	€11.90
Garden green salad Green salad, walnuts, pomegranate, dressed with honey olive oil and balsamic sauce. Πράσινη σαλάτα με καρυδόψιχα και ρόδι. Περιχύνετε με σάλτσα από μέλι ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι.	€7.80	€10.50
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.		€11.50
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 βερμισελλί από ρύζι, αρωματισμένα με σησαμέλαιο Σερβίρονται με σόγια-λάιμ και γλυκόξινη σάλτσα.	€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.	€11.40
Arrabiatte – aglio olio Spaghetti with garlic olive oil, tomato sauce and chilli peppers. Σπαγγέτι αραμπιάτα με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, ελαιόλαδο και καυτές πιπεριές.	€11.50
Marinara Seafood with spaghetti and dash of fresh cream. Σπαγγέτι με θαλασσινά και φρέσκα κρέμα.	€11.90
Seafood risotto Topped with fresh salad and parmesan flakes. Θαλασσινά με ριζότο, χοντροκομμένη σαλάτα και νιφάδες παρμεζάνας.	€11.90
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.	€12.00
Napolitano Penne with tomato sauce and basil. Πέννες ναπολιτάνε, με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό.	€10.90
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.	€11.50
Amatriciana Penne with olive oil, smoked bacon, onions, garlic, tomato sauce, chilli peppers. Πέννες "αματρισιάνα" με ελαιόλαδο, καπνιστό μπέικον, κρεμμύδι, σκόρδο, ντομάτες και καυτερές πιπεριές.	€11.50
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

All served with ciabatta bruschetta crisp and fresh parmesan.

Όλα τα ζυμαρικά γαρνίρονται με μπρουσιέττα τσιαπάτα και νιφάδες παρμεζάνας.

Meat, poultry / Κρεατικά, πουλερικά

Rich mushroom steak	€24.90	
Beef steak with rich mushroom cream sauce. Στέικ μόσχου, σάλτσα από φρέσκα μανιτάρια, φρέσκα κρέμα και κόκκινο κρασί.		
Peppercorn beef fillet	€24.50	
Prime fillet of beef with crushed pepper and peppercorn sauce. Βοδινό φιλέτο με θρυμματισμένο πιπέρι και πλούσια σάλτσα από κόκκους πιπεριού.		
Blue cheese beef	€24.90	
Fillet of beef with blue cheese and cream shallots sauce. Φιλέτο βοδινό με σάλτσα από κρεμμυδάκια και τυρί Δανίας.		
Mozzarella steak	€25.00	
Beef fillet gratinated with mozzarella, finished in tomato, wine, estragon sauce and mustard seeds. Στέικ μόσχου ροδοκοκκινισμένο με τυρί μοτσαρέλλα, σάλτσα από κρασί, ντομάτα, εστραγκόν και σπόρους μουστάρδας.		
Mignon	€23.90	
Beef fillet mignon with grilled pancetta, Béarnaise and Madeira sauce. Φιλετάκια μόσχου και πανσέττα, περιχυμένα με μπερνέζ και μαδέρα σος.		
Sage beef fillet	€25.90	
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	€26.00	
Rib – eye on grill, topped with fried onions and mushrooms. Served with three dips honey mustard, sour cream and chilli sauce. Μπριζόλα βοδινή στην σχάρα μαζί με σοταρισμένα κρεμμύδια και μανιτάρια, Συνοδεύεται με σάλτσα μουστάρδας, ξινή κρέμα και τσίλι.		
Mexican	-beef fajitas	€19.90
	-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

Tower chicken Chicken with brie cheese, eggplant and spinach, Served with garlic tomato and cream fire sauce Κοτόπουλο με τυρί μπρι , μελιτζάνα και σπανάκι , Σερβίρεται με καυτερή σάλτσα από ντομάτα σκόρδο και κρέμα	€15.60
Godfather's meal 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 μανιτάρι Σερβίρεται με αυγό ορτυκιού και σάλτσα από ούισκι, αμαρέττο και κρασί παρόλο.	€16.60
Saffron chicken 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	€13.90
Roasted duck Confit Duck topped with mozzarella and pistachio crust, flavoured with hoisin sauce. Πάπια πεκίνου και σος 'χοισιν', ροδοκοκκινισμένη μοτσαρέλλα και φιστίκια Αιγίνης.	€17.00
Cafe de paris pork scaloppini 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 διαφορα βοτανα.	€14.50
Asian pork – mascarpone 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.	€14.90
Wild boar Tender loin wild boar sautéed with leeks finished in beetroot sauce. Αγριογούρουνο σοταρισμένο σε σάλτσα από πράσα και κοκκινογούλια.	€20.80
Lamb Medallion Skewer lamb fillet with onion, sage and green pepper corn sauce. Αρνάκι φιλέτο σε ξυλάκι με σάλτσα από κρεμμυδάκι , φασκόμηλο και Πράσινους κόκκους πιπεριού.	€18.50
Rack of lamb Oven cooked rack of lamb and herbs crusted, finished in cabernet wine sauce . Καρέ αρνιού με κρούστα βοτάνων και σάλτσα από κρασί καπερνέτ .	€22.90

All served with vegetables and potatoes from the market.

Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες .

Seafood Dishes / Θαλασσινά πιάτα

Crispy Skin Salmon 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.	€18.00
Calamari fritti 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.	€13.90
Traditional fresh seabass 800gr (for 2) Traditional fresh seabass, served with village salad and potatoes Παραδοσιακό φρέσκο λαυράκι, σερβίρεται με χωριάτικη σαλάτα και πατάτες	€36.00
Sea bream 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 φύλα σαλάτας, γαρνίρετε με μαύρες ελιές, καππάρι και σάλτσα από μέλι και λεμόνι.	€17.80
Halibut Baked halibut and tomato, flavoured with olive oil lemon pesto. Φιλέτο ψαριού "hippoglossus" με ντομάτα, σάλτσα από λεμόνι και πέστο βασιλικού.	€16.90
Black Cod Steep in citrus soy and mirin sauce - baked in oven. Served with sweet chilli sauce. Μαύρο 'cod' φιλέτο ψαριού σε μαρινάδα από σόγια και γλυκό κρασί ψημένο στο φούρνο Σερβίρεται με γλυκιά σάλτσα τσίλι	€28.50
King prawns 'five spice' Stir-fried king prawns with sweet sour sauce, wild rice and vegetables. Γαρίδες με γλυκόξινη 'five spice' σάλτσα, άγριο ρύζι και λαχανικά.	€17.50
Mongolian style seafood platter Prawn, tuna, sea bream, mussels and calamari, served with warm oyster sauce. Πιάτο από την Μογγολία, με διάφορα ψαρικά και ζεστή σάλτσα οστρακοειδών.	€17.60
Lobster tail 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	€46.00

*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	€6.80
Soup of the day	€4.90

Desserts / Επιδόρπια

Asian fantasy Crispy banana roll with peanut butter and pouches of chocolate. Served with cream of mint sauce and coconut ice cream Τραγάνα ρολά μπανάνας με φυστικοβούτυρο, πουγκιά από σοκολάτα. Σερβίρονται με σάλτσα μέντας και παγωτό καρύδας	€6.90
Panna cotta Strawberry or blackberry sauce. Πάνα-κότα με σάλτσα από βατόμουρα ή φράουλες.	€6.20
Sage strudel Strudel stuffed with apples, raisings, biscuit and white chocolate, 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.	€6.80
Tiramisu net 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.	€6.20
Chocolate Darkness Dark chocolate mousse set on a bitter chocolate biscuit and a hazelnut dacquoise, sprinkled with hot dark chocolate ganache and roasted almonds, accompanied by chocolate ice cream. Μους μαύρης σοκολάτας με μπισκότο πικρής σοκολάτας και μαρέγκα φουντουκιού, γαρνίρεται με ζεστό γκανάς σοκολάτας και καβουρδισμένα αμύγδαλα, συνοδεύεται από παγωτό σοκολάτας.	€7.80
Berries Delight Strawberry mousse with raspberry macarons and blueberries, sprinkled with raspberry sauce and pistachios, accompanied by vanilla ice cream. Μους φράουλας με μαρέγκες βατόμουρου και μύρτιλλα, σάλτσα βατόμουρου, φιστίκια αιγίνης, συνοδεύεται από παγωτό βανίλια.	€8.10
Chocolate Ganache 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.	€7.00
Cream Brulee / Κρεμ μπρουλέ	€6.00
Fresh strawberries With vanilla ice cream in chocolate biscuit tulip.	€6.60
Mövenpick ice-cream Choice of three scoops:- vanilla dream, swiss chocolate, Strawberry and cream brulee. Επιλογή από παγωτό βανίλια, σοκολάτα, φράουλα και κρεμ μπρουλέ.	€5.20
Combination of Trio sorbet Συνδυασμός από τρία είδη σορπέτ.	€5.20
Combination of selected cheeses Συνδυασμός από επιλεγμένα τυριά.	€6.80

Apéritifs / Απεριτίφ 3cl

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
Aperol Spritzer	€5.90

Spirits / Οινόπνευματώδη 3cl

Gin, Vodka, Rum, Tequila	€3.50
Dark rum	€3.50
Mixer - 27cl	€1.50

Cold Drinks / Κρύα Ποφήματα

Soft Drinks - 27cl	€2.20
Juices - 27cl	€2.20
Sparkling Water - 25cl	€2.50
Sparkling Water - 75cl	€4.00
Import 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
Non Alcoholic Beer	€2.60

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	€3.60
Malibu	€3.60
Amaretto	€3.60
Galliano	€3.60
Drambuie	€3.60
Grand Marnier	€3.60
Cointreau	€3.60
Baileys	€3.60
Sambucca (white or dark)	€3.60
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
Americano	€3.20
Macchiato	€3.00
Irish Coffee	€4.30
Calypso Coffee	€4.30
Baileys Coffee	€4.30
Café Royal	€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

Single Malt Whiskies 3 cl

Glenfiddich	€4.30
Glenmorangie	€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

Cigars / Πούρα

Montecristo Club	€1.30
Cohiba Mini	€1.00
Romeo Juliette No.2	€5.50
Montecristo No.4	€6.50
Partagas SD.4	€10.00
Montecristo No.2	€13.00
Robustos Cohiba	€16.00
Cohiba Singlo II	€13.00
Cohiba Singlo VI	€25.00
Cohiba Singlo IV	€17.00

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, banana liqueur orange juice and grenadine	
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 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.
