

Sienna's Specials

Ειδικό μενού

SOUP OF THE DAY

Σούπα ημέρας

or

CHICKEN LIVER PATE

Πατέ

or

CYPRUS HORS D'OEUVRES

Taramosalada, Tzatziki, Tachini, Houmous

Served with pita bread

Κυπριακά ορεκτικά

RAVIOLI

Ravioli stuffed with halloumi.

Topped with tomato sauce. Served with salad

Ραβιόλια με σάλτσα τομάτας

or

BAKED PENNE PASTA BOLOGNAISE

Penne pasta topped with bolognaise sauce and cheese and baked. Served with salad

Μακαρόνια με κιμά

PANACOTTA with CHOCOLATE SAUCE

Πανακότα με σοκολάτα

or

CREAM CARAMEL

Καραμέλα

or

PROFITEROLES

Filled with patisserie cream and served with hot chocolate sauce

Προφιτερόλ

or

GREEK YOGHURT MOUSSE

Served with the chef's raspberry or chocolate sauce or with honey

Σπιτίσιο γλυκό από γιαούρτι. Σερβίρεται με μέλι η με σάλτσα σμέουρου η σοκολάτας

€11.50

SOUP OF THE DAY

Σούπα ημέρας

or

CHICKEN LIVER PATE

Πατέ

or

CYPRUS HORS D'OEUVRES

Taramosalada, Tzatziki, Tachini, Houmous

Served with pita bread

Κυπριακά ορεκτικά

SANTORINI CHICKEN

Breast of chicken sautéed in olive oil with a touch of garlic and onion. Finish in tomato sauce and smoothed with a touch of fresh cream

Topped with feta and grilled.

Served with fresh baked vegetable and potatoes

Κοτόπουλο με φέτα και σάλτσα ντομάτας

or

SIENNA'S COD BAKE

Cod, baked in white wine cream sauce.

Garnished with a prawn (optional)

Served with baked vegetable and mash potatoes

Βακαλάος στο φούρνο

PANACOTTA with CHOCOLATE SAUCE

Πανακότα με σοκολάτα

or

CREAM CARAMEL

Καραμέλα

or

PROFITEROLES

Filled with patisserie cream and served with hot chocolate sauce

Προφιτερόλ

or

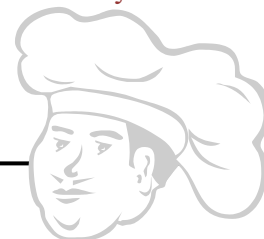
GREEK YOGHURT MOUSSE

Served with the chef's raspberry or chocolate sauce or with honey

Σπιτίσιο γλυκό από γιαούρτι. Σερβίρεται με μέλι η με σάλτσα σμέουρου η σοκολάτας

€15.00

Note: swapping courses from a different priced menus
Will result to an additional charge
Please consult your waiter



Sienna Specials

Ειδικό μενού

SOUP OF THE DAY

Σούπα ημέρας

or

CHICKEN LIVER PATE

Πατέ

or

CYPRUS HORS D'OEUVRES

Taramosalada, Tzatziki, Tachini, Houmous

Served with pita

Κυπριακά ορεκτικά

CHICKEN AND MUSHROOM CANNELLONI*

Crepes stuffed with chicken and mushroom
Topped with a creamy cheese sauce and a splash
of tomato-fresh herbs sauce.

Topped with cheese and baked

Served with salad

Κανελόνι με κοτόπουλο και μανιτάρια

CREAM CARAMEL

Καραμέλα

or

PANACOTTA with CHOCOLATE SAUCE

Πανακότα με σοκολάτα

or

PROFITEROLES

Filled with patisserie cream and served
with hot chocolate sauce

Προφιτερόλ

or

CREME BRULEE

Κρέμ Προύλε

or

GREEK YOGHURT MOUSSE

Served with the chef's raspberry or
chocolate sauce or with Honey

Σπιτίσιο γλυκό από γιαούρτι. Σερβίρεται με μέλι
η με σάλτσα σμέουρου η σοκολάτας

€15.00

SOUP OF THE DAY

Σούπα ημέρας

or

CHICKEN LIVER PATE

Πατέ

or

CYPRUS HORS D'OEUVRES

Taramosalada, Tzatziki, Tachini, Houmous

Served with pita

Κυπριακά ορεκτικά

or

VILLAGE MUSHROOMS

Mushrooms sautéed in olive oil, with fresh herbs and
served with a splash of mustard and fresh herb dressing

Μανιτάρια με βότανα και σάλτσα μουστάρδας

MOUSSAKA

Served with salad

Μουσακάς

or

AKAMAS PORK

Loin of pork marinated in oregano and olive oil.
Charcoal grilled and topped with sliced tomatoes & feta
and grilled. Garnished with olive oil and fresh oregano.

Served with potatoes and baked vegetables

Χοιρινή λούντζα μαριναρισμένη με ελαιόλαδο και ρίγανη,
ψήνεται στην σχάρα με τομάτα και φέτα.

Σερβίρεται με πατάτες και χόρτα στο φούρνο

CREAM CARAMEL

Καραμέλα

or

PANACOTTA with CHOCOLATE SAUCE

Πανακότα με σοκολάτα

or

PROFITEROLES

Served with hot chocolate sauce

Προφιτερόλ

or

CREME BRULEE

Κρέμ Προύλε

or

GREEK YOGHURT MOUSSE

Served with the chef's raspberry or
chocolate sauce or with Honey

Σπιτίσιο γλυκό από γιαούρτι. Σερβίρεται με μέλι
η με σάλτσα σμέουρου η σοκολάτας

€16.00

House of Flavours

SIENNA

SPECIAL OFFERS

From 10.00am to 6.00pm

WINE

Wine by Glass

WHITE Dry	2.00
ROSE Dry	2.00
RED Dry	2.00



BEERS

KEO 630ml	2.00
CARLSBERG 630ml	2.00
LEON 630ml	2.00



SNACK

Keftedes 2.50

With Chili or Tzatziki sauce, salad and hot Pita

Fish Keftedes 2.50

With mustard mayonnaise and fresh herbs sauce, Salad and hot Pita

Vegetable Keftedes 2.50

With mustard mayonnaise and fresh herbs sauce, Salad and hot Pita



COCKTAILS

BRANDY SOUR	2.50
OUZO SPECIAL	2.50
SCREWDRIVER	2.50
GIN FIZZ	2.50
BELLINI	2.50
STRAWBERRY BELLINI	2.50
BUCK'S FIZZ	2.50
MOJITO	3.50
STRAWBERRY MOJITO	3.50



NESCAFE 1.50

TEA 1.50

FRAPE 1.50

FLAVOURED FRAPE 1.90



GAELIC COFFEES

Local alcohol 2.95

Brand name alcohol 3.95

PANACOTTA 2.70

with raspberry or chocolate sauce

CREME CARAMEL 2.70

PROFITEROLES 2.70

with chocolate sauce

GREEK YOGHURT MOUSSE 2.70

*with raspberry or chocolate sauce
or with honey*