

Dinner Menu

If you 're craving for a delicious juicy steak, then SteakHouse by Michael is the place to be! Recently renovated to meet the high standards of the owner, the restaurant offers high quality food and service. Both the owner and his team put a great deal of time and effort into making SteakHouse by Michael one of the best steakhouses on the island.

The welcoming atmosphere and impeccable service, paired with high quality ingredients and an extensive wine list, contribute to a superb dining experience. Our flavourful steaks, cooked with care and attention to detail, are bound to satisfy even the most discerning palate!

We are committed to using the freshest ingredients, including our own house-cultivated vegetables and herbs. One can surely say that SteakHouse by Michael is a heaven for meat lovers as one can enjoy prime cuts of the world's finest meat, including USDA beef.

We are here to make your dining experience a memorable one! Enjoy...

Starters/ Ορεκτικά

Avocado Tartar with Marinated Prawns and our house dressing
Αβοκάντο ταρτάρ, μαριναρισμένες γαρίδες και το δικό μας ντρέσσιγκ
€9.00

Buffalo Mozzarella with Sun grown Tomato, Rucola leaves and Basil Pesto
Φρέσκια Μοτσαρέλλα, ντομάτες, τρυφερά φύλλα ρόκκας και Πέστο Βασιλικού
€8.00

Kamchatka Crab Salad with Crispy Iceberg and Mango
Κάβουρας Καμτσιάτκα, Iceberg και Μάνγκο
€10.00

Soup of the Day (Please ask your waiter)
Ολόφρεσκια σούπα ημέρας (Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)
€6.00

Seasonal baby leaves, Marinated beets, Orange segments and Goat Cheese
Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, μαριναρισμένα κοκκινογούλια, πορτοκάλι
και κατσίκισιο τυρί
€8.00

Oak Smoked Premium Salmon the Classic way
Καπνιστός σολομός. Η κλασική επιλογή
€8.00

Tempura of Pissouri Halloumi, Crispy Rocket leaves and Tomato Marmalade
Χαλλούμι Πισσουριώτικο Τεμπούρα με άγρια φύλλα ρόκκας
και μαρμελάδα τομάτας
€7.00

Kateifi Crusted Jumbo Prawns and Vegetables, Sweet Chili Sauce
Γαρίδες γίγας και λαχανικά σε κανταίφι, γλυκοκαφτερή σάλτσα
€9.00

Spinach and Ricotta Ravioli, Sage and Parmesan Butter
Ραβιόλι με σπανάκι και τυρί Ρικότα, Βούτυρο με παρμεζάνα και φασκόμηλο
€8.00

Stuffed Mushroom with Lobster **new**
Γεμιστό μανιτάρι με αστακό
€12.00

Quick seared hand dived Scallops with Fennel
and Cucumber Salad, Honey and Soy sauce dressing
Φρέσκα κτένια σωτέ με σαλάτα από φαινόκιο και αγγούρι,
ντρέσσιγκ με μέλι και σόι σως
€12.00

Fresh green Asparagus wrapped with parma ham
and glazed with hollandaise sauce
Φρέσκα σπαράγγια τυλιγμένα σε ζαμπόν πάρμας
και γλασαρισμένα με σάλτσα Ολλαντέζ
€9.00

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.
Prices include service charge and VAT

If you have food allergies, please let your waiter know when ordering

Mains/ Κυρίως Πιάτα

Pan roasted Corn fed Chicken Supreme, Mushroom Fricassee
Κοτόπουλο μεγαλωμένο με καλαμπόκι, Φρικασέ μεμανιτάρια
€16.00

Premium Norwegian Salmon, Lemon Butter
Σολομός Νορβηγίας με λεμονοβούτυρο
€19.00

Roasted filet of Halibut, Vierge Sauce
Φιλέτο Ιππόγλωσσου με σάλτσα Vierge
€18.00

Crevettes flambées au Pernod (Prawns) **new**
Γαρίδες φλαμπέ με ούζο Pernot
€20.00


Freshly ground Black Angus Beef Steak in Brioche
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus σε ψωμί Brioche
€12.00

Braised Lamb Shank, Wild Thyme juice
Αρνίσιο Κότσι ψημένο σε αρωματισμένο ζωμό με θυμάρι
€18.00

Tagliatelle with Beef Tenderloin and mushroom creamed Sauce,
Fresh Rocket leaves
Φρέσκιες ταλιατέλλες με τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο,μανιτάρια,
φρέσκια κρέμα και φύλλα ρόκκας
€17.00

Linguini with prawns, tomato sauce and basil **new**
Φρέσκια λινγουίνι με γαρίδες, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό
€18.00

Slow Cooked Pork Shank in a Rosemary juice, Mustard sauce and Apples
Σιγοψημένο χοιρινό κότσι αρωματισμένο με δεντρολίβανο,
Σάλτσα με μουστάρδα και μήλα
€16.00

Roasted Vegetables "Strudel", Tomato salsa and basil oil 
Ρολό με φύλλο κρούστας και γέμιση λαχανικών,
σάλτσα ντομάτας και λάδι βασιλικού
€17.00

From the chargrill/ Επιλογές Σχάρας Black Angus Prime Cuts

New York Strip Steak 300 gr
Εξαιρετικής ποιότητας κόντρα φιλέτο
€24.00

Aged Rib Eye Steak 350 gr
Στέικ σπαλομπριζόλας
€28.00

Fillet Mignon (Two medallions) 200 gr
Μοσχαρίσιο Μπόν-φιλέ (2 κομμάτια)
€27.00

Beef Tenderloin 230 gr
Μοσχαρίσιο φιλέτο
€30.00

Veal Chop 500 gr
Μπριζόλα από μοσχάρκι γάλακτος
€29.00

Surf and Turf
Beef Tenderloin 180 gr and Black Tiger Prawns
Μοσχαρίσιο φιλέτο με γαρίδες γίγας (3)
€29.00

Porterhouse Steak 450 gr
Στέικ με μπόν-φιλέ και κόντρα φιλέτο
€29.00

Chateaubriand 300gr
€30.00

For Two
Prime Tomahawk Steak 1000gr
Για δύο Τόμαχοκ στέικ 1000gr
€65.00

Flambée Steaks

Steak Diana 300 gr
Εξαιρετικής ποιότητας
μοσχαρίσιο φιλέτο
με σάλτσα Diana
€34.00

Pepper Steak 300 gr
Εξαιρετικής ποιότητας
μοσχαρίσιο φιλέτο
με σάλτσα Πιπεριού
€34.00

*Flambée:
The term flamb [flahm-BAY] is a French word meaning "flaming" or "flamed." Flambe means to ignite foods that have liquor or liqueur added. This is done for a dramatic effect and to develop a rich flavor of the liqueur to the foods without adding the alcohol. ... Lots of fantastic recipes using this Flambe technique.

Side Dishes

Onion Rings
Ροδέλες κρεμμυδιού
€4.00

Creamy Spinach
Σπανάκι με φρέσκα κρέμα
€5.00

Corn on the cob
Ολόκληρο Καλαμπόκι
€3.00

Sautéed Mushrooms & onions
Μανιτάρια με κρεμμύδι σωτέ
€5.00

Selection of Sauces/ Σάλτσες

Béarnaise, Mushroom, Red Wine Sauce, Pepper, Whole grain Mustard,
Diane Sauce, Blue Cheese Sauce, Chimichurri Salsa

All our main dishes are served with the appropriate garnishes and a sauce of your choice.

Extra sauce €2

Όλα τα πιο πάνω σερβίρονται με τα κατάλληλα συνοδευτικά και την σάλτσα της επιλογής σας.
Εξτρα σάλτσα €2

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.
Prices include service charge and VAT

If you have food allergies, please let your waiter know when ordering

Desserts

Apple Crumble with Vanilla Gelato
Τάρτα μήλου με Ντζελάτο Βανίλιας
€6.00

Strawberry Delice with Raspberry Coulis
Μούς φράουλας πάνω σε αφράτο μπισκότο και σάλτσα από σμέουρα
€6.00

Warm Chocolate Pudding, Vanilla Gelato and Chocolate Sauce
Ζεστή πουτίγκα σοκολάτας, παγωτό βανίλια και σάλτσα σοκολάτας
€6.00

Coconut Pannacotta and Mango Coulis
Πανακότα Καρύδας και κουλί Μάνγκο
€5.00

Selection of Ice Cream and Sorbet
Επιλογή παγωτών και σορπέ
(Vanilla, Chocolate, Strawberry Sorbet, Banana)
Βανίλια, Σοκολάτα, Σορπέ Φράουλας, Μπανάννα
€4.00 (2 scoops/ 2 μπαλίτσες)

Please ask our waiter for the special desserts of the day