

# *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 Prawn Cocktail **new**  
Αβοκάντο με γαρίδες κοκτέιλ  
€10.00

Bursty Tomato Burrata salad **new**  
Σαλάτα Burrata με ντοματίνια  
€10.00

Kamchatka Crab Salad with Crispy Iceberg and Mango  
Κάβουρας Καμτσιάτκα, Iceberg και Μάνγκο  
€12.00

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 κατσικίσιο τυρί  
€10.00

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  
€11.00

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  
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,  
ντρέσσινγκ 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  
€12.00

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 με μανιτάρια  
€16.00

Premium Norwegian Salmon, Lemon Butter  
Σολομός Νορβηγίας με λεμονοβούτυρο  
€24.00

Fresh North Atlantic Cod with vierge sauce **new**  
Φρέσκος μπακαλιάρος Βορείου Ατλαντικού  
€27.00

Crevettes flambées au Pernod (Prawns)  
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  
€20.00

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

Gnocchi with Gorgonzola cheese & pear **new**  
Νιόκι με τυρί Gorgonzola & αχλάδι  
€18.00

Pork fillet with blue cheese sauce  
Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό  
€19.00

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  
€25.00

Picanha 300 gr **new**  
Πικάνια  
€27.00

Aged Rib Eye Steak 350 gr  
Στέικ σπαλομπριζόλας  
€30.00

Fillet Mignon (Two medallions) 200 gr  
Μοσχαρίσιο Μπόν-φιλέ (2 κομμάτια)  
€28.00

Beef Tenderloin 230 gr  
Μοσχαρίσιο φιλέτο  
€30.00

Veal Chop 500 gr  
Μπριζόλα από μοσχάρακι γάλακτος  
€29.00

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

Porterhouse Steak 550 gr  
Στέικ με μπόν-φιλέ και κόντρα φιλέτο  
€33.00

Chateaubriand 300gr  
€32.00

For Two  
Prime Tomahawk Steak 1000gr  
Για δύο Τόμαχοκ στέικ 1000gr  
€80.00

## Flambée Steaks

Steak Diana 300 gr  
Εξαιρετικής ποιότητας  
μοσχαρίσιο φιλέτο  
με σάλτσα Diana  
€35.00

Pepper Steak 300 gr  
Εξαιρετικής ποιότητας  
μοσχαρίσιο φιλέτο  
με σάλτσα Πιπεριού  
€35.00

**\*Flambée:**  
The term flamb [flahm-BAY] is a French word meaning "flaming" or "flamed." Flambé 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

Sweet potatoes **new**  
Γλυκοπατάτες  
€5.00

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