

PASTA
AND
PIZZA

JUST ITALIAN

www.justitalian.com

23 744300

TAKE AWAY
& DELIVERY MENU



Bolt Food *Wolt*  **foody**

Cold Κρύα

ANTIPASTO MISTO (TO SHARE)

The Chef's selection of assorted Antipasti.

BRUSCHETTA CLASSICA

Bruschetta with fresh tomatoes, fresh basil, garlic and olive oil.

SALMONE TARTAR

Finely diced fresh salmon wrapped in smoked salmon with dill, onion, capers and drizzled with honey mustard dressing.

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan flakes, drizzled with white truffle oil.

* CARPACCIO DI POLIPO

Thin slices of octopus with capers, fresh tomatoes, fresh lime juice, olive oil and rocket leaves.

Hot Ζεστά

✓ GARLIC BREAD

Garlic bread with mozzarella cheese or feta cheese and tomatoes.

✓ FUNGHI RIPIERI

Stuffed mushrooms cups with variety of cheeses and herbs.

✓ MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil and parmesan topped with tomato sauce.

✓ RAVIOLI PORCINI

Ravioli stuffed with porcini mushrooms and fresh cream.

✓ RAVIOLI TARTUFO

Ravioli stuffed with cheeses, black truffle in a light butter sauce.

Antipasti Ορεκτικά

€

16.00

Η επιλογή του Σεφ από ποικιλία τυριών και αλλαντικών.

4.50

Μπρουσκέτα με φρέσκιες ντομάτες, φρέσκο βασιλικό, σκόρδο και ελαιόλαδο.

13.00

Φρέσκος σολομός, τυλιγμένος σε καπνιστό σολομό με άνηθο, κρεμμύδι, κάπαρη και ντρέισινγκ από μουστάρδα και μέλι.

13.00

Λεπτές φέτες από φιλέτο βοδινού με φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας με λάδι λευκής τρούφας.

13.00

Λεπτές φέτες οχταποδιού με κάπαρη, φρέσκιες ντομάτες, φρέσκο χυμό λάιμ, ελαιόλαδο και φύλλα ρόκας.

5.00

Σκορδόψωμο με τυρί μοτσαρέλα ή φέτα και ντομάτα.

8.00

Φρέσκαμανιτάρια γεμιστά με ποικιλία τυριών και αρωματικά.

8.00

Μελιτζάνα με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλλα, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα και σάλτσα ντομάτας.

10.00

Ραβιόλες γεμιστές μεμανιτάρια πορταίνι και φρέσκια κρέμα.

12.00

Ραβιόλες γεμιστές με διάφορα τυριά, μαύρη τρούφα σε ελαφριά σάλτσα βουτύρου.

Soups Σούπες

✓ MINISTRONE

Authentic Italian soup with fresh vegetables and parmesan.

6.00

Αυθεντική Ιταλική σούπα με φρέσκα λαχανικά και παρμεζάνα.

LOBSTER SOUP

Veloute Lobster soup.

8.00

Σούπα αστακού βελουτέ.

✓ TOMATO SOUP

Tomato soup.

6.00

Ντοματόσουπα

Salads Σαλάτες

€

Υ INSALATA BURRATA

Burrata cheese with cherry tomatoes, rocket and aromatic fresh basil olive oil.

10.00

Τυρί Μπουράτα με ντοματίνια και φύλλα ρόκας, αρωματισμένο με ελαιόλαδο φρέσκου βασιλικού.

Υ RUCOLA

Rocket salad with sun dried tomatoes, pumpkin seeds, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.

10.00

Baby ρόκα με κολοκυθόσπορο, λιαστές ντομάτες, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

Υ SPINACCI

Baby spinach leaves with dry figs, strawberries, sesame seeds, goat cheese and balsamic vinaigrette.

12.00

Baby σπανάκι με φράουλες, αποξηραμένα σύκα, σουσάμι, καταικίσιο τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

Η* MARE

Crispy lettuces with king prawns, calamari, avocado, chopped tomatoes, fennel, coriander and aromatic olive oil lemon vinaigrette.

13.00

Τραγανά μαρούλια με βασιλικές γαρίδες, καλαμάρι, αβοκάντο, ψιλοκομμένη ντομάτα, μάραθο, κόλιανδρο και βινεγκρέτ από λαδολέμονο.

INSALATA SAINT DANIEL

Mixed green leaves with prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.

12.00

Ανάμικτη πράσινη σαλάτα με προσούτο, ντοματίνια, ρόδι, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

INSALATA DI POLLO

Grilled chicken with crispy lettuces, cherry tomatoes, cheddar flakes and parmesan vinaigrette.

13.00

Κοτόπουλο σχάρας με τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, νιφάδες τυριού τσένταρ και βινεγκρέτ παρμεζάνας.

Η QUINOA

Crispy lettuces with Quinoa, beetroot, avocado, red grapes, walnuts, mint basil coriander leaves and orange lime vinaigrette.

12.00

Τραγανά μαρούλια με Κινόα, παντζάρι, αβοκάντο, κόκκινα σταφύλια, καρύδια, φύλλα δυόσμου, βασιλικού και κόλιανδρου με βινεγκρέτ από πορτοκάλι και λάιμ.

Risotti Ριζότο

Υ RISOTTI FUNGHI

Risotto with wild mushrooms, fresh cream and parmesan flakes.

12.00

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, φρέσκια κρέμα και νιφάδες παρμεζάνας.

* RISOTTI GAMBERONI

Risotto with king prawns, fennel and basil pesto.

16.00

Ριζότο με βασιλικές γαρίδες, μάραθο και πέστο βασιλικού.

RISOTTI POLLO

Risotto with chicken fillet, green peas, leek, celery, fresh cream and parmesan.

14.00

Ριζότο με φιλέτο κοτόπουλο, μπιζέλι, πράσο, σέλινο, φρέσκια κρέμα και παρμεζάνα.

Pasta Μακαρονάδες

€

Gluten free Pasta available | Spaghetti or Penne

✓ SPAGHETTI NAPOLETANA <i>Fresh basil and herbs in our signature tomato sauce.</i>	Φρέσκος βασιλικός και αρωματικά με τη δικιά μας σπιτική σάλτσα ντομάτας.	9.00
✓ PENNE ARRABBIATA <i>Hot Chillies with tomato sauce</i>	Καυτερές πιπεριές και σάλτσα ντομάτας.	9.00
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Mixed minced meat of pork and beef in tomato sauce.</i>	Ανάμεικτος κιμάς από χοιρινό και βοδινό σε σάλτσα ντομάτας.	10.00
SPAGHETTI CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and fresh cream.</i>	Μπέικον, μανιτάρια και φρέσκια κρέμα.	12.00
PENNE QUATRO FORMAGGI E BROCCOLI <i>Four cheeses: parmesan, taleggio, regato, pecorino with broccoli and fresh cream.</i>	Τέσσερα τυριά: παρμεζάνα, ταλέτζιο, ρεγκάτο, πεκορίνο με μπρόκολο και φρέσκια κρέμα.	12.00
* LINGUINI GAMBERONI <i>King prawns with cherry tomatoes, fresh cream, garlic, tomato sauce and parmesan.</i>	Γαρίδες με ντοματίνια, φρέσκια κρέμα, σκόρδος, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα.	15.00
* LINGUINI FRUTTI DI MARE <i>Selected seafood pearls with rich Sicilian tomato sauce.</i>	Επιλεγμένα θαλασσινά με πλούσια σάλτσα ντομάτας Σικελίας.	15.00
PENNE SALMONE <i>Fresh salmon, garlic, fennel, white wine, lemon juice, capers and cherry tomatoes.</i>	Φρέσκος σολομός, μάραθος, λευκό κρασί, χυμός λεμονιού, κάπαρη και ντοματίνια.	15.00
🌱 VEGANO PASTA <i>Whole grain spaghetti with parsley pesto, spring onion, spinach, garlic, cherry tomatoes and cashew nuts.</i>	Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με πέστο μαϊντανού φρέσκο κρεμμυδάκι, σπανάκι, σκόρδο, ντοματίνια και φυστίκια κάσιους.	14.00

Pasta fresca

Φρέσκοιες Μακαρονάδες

LASAGNE (OVEN PASTA) <i>Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan.</i>	Στρώσεις από ζυμαρικά με σάλτσα μπολονέζ, μπεσαμέλ και παρμεζάνα.	14.00
✓ RAVIOLI RICOTTA E SPINACI <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach cooked in tomato sauce.</i>	Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ρικότα και σπανάκι μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας.	14.00
RAVIOLI SALMONE <i>Ravioli stuffed with fresh salmon, cooked in creamy sauce with beetroot and dill.</i>	Ραβιόλι γεμιστό με φρέσκο σολομό, μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα με παντζάρι και άνηθο.	15.00
TAGLIATELLE POLLO CREMA <i>Chicken with leek, mushrooms, fresh cream, cherry tomatoes and tomato sauce.</i>	Κοτόπουλο με πράσο, μανιτάρια, φρέσκια κρέμα, ντοματίνια και σάλτσα ντομάτας.	14.00
TAGLIATELLE MANZO <i>Beef strips, spring onion, asparagus and creamy gorgonzola sauce.</i>	Βοδινό σε λωρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπαράγγια και κρεμώδη σάλτσα γκοργκοντζόλα.	16.00
TORTELLINI PROSCIUTTO <i>Tortellini stuffed with prosciutto and fresh creamy cheese sauce.</i>	Τορτελλίνι γεμιστό με προσούτο και κρεμώδη σάλτσα τυριών.	13.00

Pizza size ≈ 30cm
Μέγεθος πίτσας ≈ 30 εκ.

Pizza Πίτσα

€

✓ MARGHERITA Tomato sauce and mozzarella	Σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα	9.00
AL FRESCO Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν,μανιτάρια, φρέσκιες ντομάτες και ρίγανη.	11.00
SICILIANA Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, κάπαρη, αντζούγιες, ελιές και ρίγανη.	12.00
JUST ITALIAN Tomato sauce, mozzarella, salami Milano, pancetta, prosciutto and baby rocket.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, σαλάμι Μιλάνο,προσούτο, πανσέτα και baby ρόκα.	13.00
ITALIANA Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια, πράσινες πιπεριές και κρεμμύδια.	12.00
QUATTRO FORMAGGI Tomato sauce, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα, γκοργκοντζόλα και παρμεζάνα.	13.00
✓ VERDURE Tomato sauce, mozzarella, artichokes, wild mushrooms and red peppers. 🌱 (Available with VEGAN cheese.)	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, άγρια μανιτάρια, αγκινάρες και κόκκινες πιπεριές. (Διαθέσιμο με βίγκαν τυρί)	12.00
🍖 DIAVOLA PEPERONI Tomato sauce, mozzarella, hot salami and chillies.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, καυτερό σαλάμι και καυτερό τίλι.	12.00
🍖 SALSICCIA Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, pickled cucumbers, drizzled with chipotle sauce.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, Ιταλικό λουκάνικο, αγγουράκι τουρσί και σως chipotle.	14.00
HAWAII Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν και ανανάς.	12.00
✓ FUNGHI BURRATA Tomato sauce, touch of mozzarella cheese, wild mushrooms, burrata cheese and baby rocket, drizzled with truffle oil.	Σάλτσα ντομάτας, ελάχιστη μοτσαρέλα, τυρί μπουράτα, άγρια μανιτάρια, baby ρόκα, ραντισμένο με λάδι τρούφας.	15.00
POLLO E SPINACI Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, chicken and parmesan flakes.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, baby σπανάκι κοτόπουλο και νιφάδες παρμεζάνας.	13.00
TONO Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweetcorn, onion and red peppers.	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τόνος, καλαμπόκι, κάπαρη και κόκκινες πιπεριές.	12.00
CALZONE (FOLDED) Tomato sauce, mozzarella and ham	Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και ζαμπόν	13.00
🌾 WHOLE WHEAT PIZZA Make your own healthy pizza up to 3 ingredients.	Φτιάξτε τη δικής σας υγιεινή πίτσα από φύλλο ολικής αλέσεως με επιλογή 3 υλικών.	14.00

48h
SLOW
DOUGH



We are passionate about artisan pizza.

The Just Italian sourdough crust comes from a dough prepared with mother yeast, two types of flour, sea salt, water and extra virgin olive oil - left to rise for 48 hours.

The end result is an irresistible pizza crust

Main Courses Κυρίως Πιάτα

€

Chicken Κοτόπουλο

Π ΠΟΛΛΟ GRILIA

Free range grilled chicken marinated with Italian herbs.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με Ιταλικά αρωματικά.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

14.00

ΠΟΛΛΟ CON SALSA

Chicken fillet with creamy mushroom sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Φιλέτο κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

15.00

Meat Κρέας

IBERICO RACK

A Spanish cornfed Pata Negra pork chops with Béarnaise sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Μηριζόλες από Ηβρικό μάρκο χοίρο με σως μπερνέζ.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

400gr 22.00

MAIALE MARSALA

Pork fillet with dry figs in marsala wine sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Χοιρινό φιλέτο με αποξηραμένα σύκα σε σάλτσα από κρασί Μαρσάλα.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

300gr 15.00

MANZO FUNGHI

Beef fillet with wild mushrooms creamy sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

250gr 25.00

MANZO AL PEPE VERDE

Beef fillet with pepper sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα πιπεριού.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

250gr 25.00

MANZO TARTUFO

Beef fillet with creamy black truffle sauce and taleggio cheese.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα μαύρης τρούφας και taleggio (Ιταλικό τυρί).
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

250gr 26.00

BLACK ANGUS RIB EYE

Grilled Rib Eye. With Béarnaise sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Βοδινό ριπ σχάρας. Με σως μπερνέζ.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

300gr 29.00

PICANHA

Rump cap beef with herbs. With Béarnaise sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Πικάνια με φρέσκα αρωματικά. Με σως μπερνέζ.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

300gr 20.00

Fish Ψάρι

* GAMBERONI TIMO

Sauteed king prawns with fresh thyme, chopped tomatoes, white wine, lemon and garlic.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Βασιλικές γαρίδες σωταρισμένες με φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένη ντομάτα, λευκό κρασί, λεμόνι και σκόρδο.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

18.00

Π BRAZINO

Sea bass fillet with capers, olives, cherry tomatoes and thyme.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Φιλέτο λαβράκι με ελιές, κάπαρη, ντοματίνια και θυμάρι.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

18.00

SALMONE

Fresh salmon fillet with creamy grappa sauce.
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Φρέσκο φιλέτο σολομού με κρεμώδη σάλτσα Γκράπας.
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.

19.00

Side Sauces Συνοδευτικές Σάλτσες

3.00

GREEN PEPPER | ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΠΙΠΕΡΙΟΥ
WILD MUSHROOM | ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
TRUFFLE | ΤΡΟΥΦΑΣ
BERNAISE | ΜΠΕΡΝΕΖ

Side Dishes Συνοδευτικά €

✓	VEGETABLES OF THE DAY Λαχανικά ημέρας	4.00
✓	GREEN SALAD Πράσινη σαλάτα	4.00
✓	POTATOES OF THE DAY Πατάτες ημέρας	4.00
✓	PLATE OF CHIPS Πατάτες τηγανητές	4.00
✓	GNOCCHI POMODORO Νιόκι με σάλτσα ντομάτας. Gnocchi with tomato sauce.	6.00

Children Menu Παιδικό Μενού

	Choice of: Spaghetti or Penne	
✓	PASTA NAPOLETANA Fresh basil and tomato sauce.	
	PASTA BOLOGNESE Minced meat and tomato sauce.	
	PASTA CARBONARA Bacon, mushrooms and cream.	
	MARGHERITA PIZZA Make your own pizza up to 3 ingredients.	
*	NUGGETS Chicken nuggets served with chips.	
	Επιλογή από Σπαγγέτι ή Πέννες	
	Φρέσκος βασιλικός και σάλτσα ντομάτας.	6.50
	Κιμάς και σάλτσα ντομάτας.	7.00
	Μπέικον,μανιτάριο και κρέμα.	7.50
	Φτιάξτε τη δικής σας πίτσα με επιλογή 3 υλικών.	7.00
	Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές.	6.50

Homemade Desserts Σπιτικά Επιδόρπια

TIRAMISU	Σπιτικό τραμισού.	4.00
PANNA COTTA Panna cotta with fresh sweet basil sauce.	Πανακότα με σως από γλυκό φρέσκο βασιλικό.	5.00
CHEESECAKE Served with blackcurrant.	Τζιζκεικ με μαύρο φραγκοστάφυλο.	5.00
CRÈME BRÛLÉE Creme Brûlée.	Κρέμα μπρουλέ με παγωτό μαστίχας.	5.00
CALZONE DESSERT (4-6 PERSONS) With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.	Ask for availability Με νουτέλα, μπισκότο και τυρί μασκαρπόνε. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.	16.00
SMALL CALZONE DESSERT (2-4 PERSONS) With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.	Ask for availability Με νουτέλα, μπισκότο και τυρί μασκαρπόνε. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.	12.00

YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM US OF ANY ALLERGIES
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΟΠΩΣ ΜΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

MENU GUIDE | ΟΔΗΓΟΣ ΜΕΝΟΥ

✓ VEGAN | ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ✓ VEGAN | ΑΥΣΤΗΡΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ✎ SPICY | ΚΑΥΤΕΡΑ
✓ NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ✎ HEALTHY | ΥΓΙΕΙΝΑ * FROZEN | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

TAXES ARE INCLUDED IN THE PRICES | ΟΛΟΙ ΟΙ ΦΟΡΟΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ

JUST ITALIAN



Delivery Hours:

Monday - Saturday 16:00 - 22:30

Sunday 13:00 - 22:00

Kapparis Ristorante

Paralimni, Cyprus

52, Kapparis Ave., P.O.Box 33952, 5319

T. + 357 23 744300

F. + 357 23 744301

E. info@justitalian.com