

The Yacht Club

Restaurant



THE
GOLDEN BAY
BEACH HOTEL
★★★★★



Dear Guests

Some menu items may contain allergenic ingredients such as: Celery, Milk, Molluscs, Sulphites, Lupin, Egg, Tree Nuts, Sesame, Crustaceans, Mustard, Gluten, Soya, Peanuts and Fish.

Our Restaurant Manager and Chef will be more than pleased to clarify further products used in the preparation of our dishes.

Sehr geehrte Gäste,

Einige Menüspeisen könnten allergene Zutaten enthalten, wie beispielweise:

Sellerie, Milch, Weichtiere, Sulfite, Lupine, Ei, Schalenfrüchte, Sesam, Krebstiere, Senf, Gluten, Soja, Erdnüsse und Fisch

Unser Restaurant Manager und unser Küchenchef steht ihnen gerne für weitere Informationen bezüglich der Zubereitung beziehungsweise Verwendung weiterer Zutaten in unseren Gerichten zur Verfügung.

Allergenic Ingredients | Allergen Zutaten



Celery



Milk



Molluscs



Sulphites



Lupin



Egg



Tree Nuts



Sesame



Crustaceans



Mustard



Gluten



Soya



Peanuts



Fish

Suitable for
Vegetarians



Geeignet für
Vegetarier



If you have gluten-free or vegan dietary requirements please ask for our gluten-free and vegan menu

Hearty Appetizers

- Prawns Cocktail and Smoked Salmon Roses** €14.50
garnished with boiled egg and caviar 🍷 🐟 🥚 🥛 🌿
Riesengarnelencocktail und Räucherlachs-Rosen
mit Ei und Kaviar
- Avocado with Prawns** €13.50
with boiled egg, caviar, coated with Thousand Island dressing 🍷 🥑 🥚 🥛 🌿
Avocado mit Garnelen und gekochtem Ei, Kaviar, Thousand Island Dressing
- Smoked Salmon Tortilla Rolls** €13.50
with Market Greens and Cream Cheese 🥛 🥚 🐟 🌿
Tortilla-Rollen mit geräuchertem Lachs,
frischem grünen und Frischkäse
- Prawn Saganaki** €13.50
on Feta-Tomato sauce 🥛 🍷
Riesengarnelen Saganaki auf Tomaten-Fetakäse Soße
- Grilled Halloumi Cheese Tower** €11.50
with marinated grilled vegetables and Balsamic Cream sauce 🥛 🍷 🌿 🌱
served with pita bread
Gegrillter Halloumikäse mit mariniertem Grillgemüse
und Balsamico-Sahnesoße, serviert mit Pita Brot
- Stuffed Mushrooms** €9.50
with three Cheeses on garden greens 🌿 🥛 🌱
Gefüllte Champignons mit Käse auf grünem Gemüse
- Baked Mozzarella in Prosciutto** €12.50
on grilled vegetables and balsamic cream 🌿 🥛 🍷
Gebackener Mozzarella in Prosciutto mit Gemüse und Balsamico Sauce
- Mediterranean Meat & Cheese Appetizer Platter** €12.00
with prosciutto, chorizo, kefalotiri, grilled halloumi,
served with crackers and fig marmelade 🌿 🥛
Mediterrane Vorspeisenplatte mit Fleisch und Käse mit Prosciutto, Chorizo,
Kefalotyri, gegrilltem Halloumi, serviert mit Cracker und Feigenmarmelade


Salads

Seafood Salad with Smoked Salmon  **€14.00**
seasonal greens, prawns mussels and cocktail sauce


Meeresfrüchte Salat mit Räucherlachs, Riesengarnelen, Muscheln, Blattsalat und Cocktail Sauce

Caesar Salad with Bacon or Chicken Breast **€11.50 / €13.50**
Romaine lettuce with herbed croutons, anchovy garlic dressing and Parmesan flakes 


Caesar-Salat mit Speck oder Hähnchenbrust, Blattsalat mit Kräutercroutons, Anchovis-Knoblauchsoße und Parmesan

Village Salad  **€11.50**
crispy lettuce, greens, onions, cucumber, tomato, and feta cheese

Bauernsalat mit Knackiger Blattsalat, Gemüse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Feta-Käse

Caprese Salad  **€12.50**
mozzarella, tomatoes, basil, and virgin olive oil

Caprese Salat mit Mozzarella, Basilikum, Tomaten und olivenöl


Goat Cheese Salad  **€13.00**
dry figs, pomegranate, rocket leaves, croutons and balsamic cream dressing


Goat Cheese Salat mit getrockneten Feigen, Granatapfel, Rucolablätter, Croutons und Balsamico Sauce


Quinoa Salad  **€11.00**
dried apricots, cherry tomatoes, baby spinach, cucumber olive oil and lemon dressing


getrocknete Aprikosen, Kirschtomaten, Babyspinat, Gurke Olivenöl und Zitronendressing

Homemade Soups









Creamy Tomato Soup **€6.50**
with croutons 
Tomatencreme Suppe mit Croutons

Minestrone Soup  **€6.50**
Minestrone-Suppe

Creamy mushroom soup **€6.50**
Champignonsuppe 

Vegetable Cream Soup **€6.50**
Gemüsecremsuppe 

Pizzas and Pastas

Pizza Golden Bay 	€13.00
mushroom, bacon, ham, green peppers, tomatoes and oregano Champignons, Speck, Schinken, Paprika, Tomaten und Oregano	
Pizza Margherita or Vegetarian 	€11.50
cheese and tomato or cheese, tomato, mushrooms and green peppers Käse mit Tomate oder Käse, Tomaten, Pilze und grüne Paprika	
Tricolor Penne Sea Food marinara 	€14.00
prawns, mussels, calamari and tomato sauce Pasta (Garnelen, Muscheln, Calamari und Tomatensoße)	
Spaghetti with your choice of sauce 	€12.50
Spaghetti mit Sauce Ihrer Wahl	
Bolognese 	
Neapolitan 	
Pesto 	
Carbonara 	

Sandwiches and Burgers

Club Sandwich 	€13.50
lettuce, bacon, roast turkey breast and mayonnaise Kopfsalat, Speck, gebratene Putenbrust und Mayonnaise	
Grilled Halloumi and Pork Lountza in pita bread 	€12.50
served with coleslaw Gegrillter Halloumi und Lountza in Pita Brot, mit coleslaw serviert	
Smoked Salmon Triple Decker Sandwich 	€14.00
with lettuce and cream cheese spread, served with coleslaw Sandwich mit Räucherlachs mit Salat und Frischkäseaufstrich, serviert mit coleslaw	
Falafel Wrap 	€13.00
with hummus and garden vegetables Falafel-Wrap mit Hummus und Gartengemüse	
Tuna and Mayonnaise in Pita Bread served with salad	€13.00
Thunfisch und Mayonnaise in Pita Brot, mit Salat serviert 	
Ham and Cheese sandwich toasted or cold, served with coleslaw	€9.50
Schinken-Käse-Sandwich getöstet oder nicht getöstet 	
Homemade Black Angus Beef Cheeseburger (200gr)	€17.00
served with cocktail sauce and coleslaw 	
Hausgemachter Black Angus Beef burger mit Käse (200gr) serviert mit Cocktailsauce und coleslaw	
Chicken Breast Burger (180gr) plain/cheese 	€15.00
served with cocktail sauce and coleslaw Hähnchenburger (180gr) / Hähnchenburger mit Käse, serviert mit Cocktailsauce und Krautsalat	

All sandwiches and burgers are served with French fries



*All above prices include all applicable taxes | Alle Steuern inbegriffen

Grill & More

Grilled Beef Tenderloin (200gr)   €28.00




with baked potato and grilled vegetables

Gegrilltes Rindersteak (200gr) mit Ofenkartoffel und Grillgemüse

The Golden Bay Mixed Grill   €25.00



grilled halloumi, chicken fillet, pork fillet, beef fillet, lamb chop, grilled potatoes and vegetables

Mix-grill, gegrillter Halloumi, Hähnchenfilet, Schweinefilet, Rinderfilet, Lammkotelett, Grillkartoffeln und Gemüse

Rack of Lamb (400gr)    €36.00




with herbs crust, thyme sauce, grilled potatoes and vegetables

Lammkarree (400gr) mit Kräuterkruste, Thymiansauce, Grillkartoffeln und Gemüse

B.B.Q. Pork Chop (450gr)   €17.00






with French Fries, salad and BBQ sauce

B.B.Q. Schweinekotelett (400gr) mit Pommes Frites, Salat und Barbecuesauce

Corn-fed Chicken Fillet    €17.00



with rice, vegetables and honey mustard sauce

Corn-fed Hühnchen brust mit Reis, Gemüse und Honig-Senf-Sauce

Chicken Schnitzel      €16.00

with vegetables, French fries and BBQ sauce

Chicken Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites und BBQ-Sauce

Pork or Chicken Kebab   €12.50 / €14.50

with vegetables, pita bread, French fries and tzatziki




























Schweine oder Hühnchen Kebab mit Gemüse, Pita brot, Pommes Frites und Tzatziki

Grilled Vegetable Skewers   €12.00






































with mushroom rice, cherry tomatoes, zucchini and bell peppers

Gemüse mit Pilzreis, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika

From the fisherman's basket

- Dover Sole Grilled or Pan Fried with Meunière sauce** €29.50
Seezunge gegrillt oder in der Pfanne gebraten mit Meunière-Sauce   
- Grilled King Prawns**    €26.00
with lemon vinaigrette and vegetable rice
Gegrillte Riesengarnelen mit Zitronenvinaigrette und Gemüsereis
- Oven Baked Salmon**     €23.50
with marinated grilled vegetables, potatoes and Béarnaise sauce
Ofengebackener Lachs mit mariniertem Grillgemüse, Kartoffeln und Sauce Béarnaise
- Pan Seared Sea Bass**    €22.00
with Herb Butter sauce, seasonal vegetables and baked potato
Gebratener Wolfsbarsch mit Kräuterbuttersauce, Saisongemüse und Ofenkartoffel
- Tagliatelle with King Prawns and creamy tomato sauce** €28.00
Tagliatelle mit Garnelen und cremiger Tomatensauce     
- Crispy Calamari (whole squid)**   €14.50
served with French fries
Crispy Calamari (ganzer Tintenfisch) serviert mit Pommes frites
- Fish and Chips with Tartar Sauce**        €15.00
Fish and Chips mit Tartar sauce

Desserts

- Lava Cake with Vanilla Ice Cream**        €6.00
Lavakuchen mit Vanilleeis
- Apple Pie with Vanilla Ice Cream**        €6.00
Apfelkuchen mit Vanilleeis
- Chocolate Fudge Cake**        €6.00
with crunchy citrus flakes
Schokoladen Fudge Kuchen mit Zitros flakes
- White Mosaic Cake**        €6.00
Weißer Mosaikkuchen
- Fruit Platter (Seasonal Fruits)**  €16.00
With Seasonal Fruits
Obstplatte
- Cheese Platter**     €19.00
Various assorted Cheeses / Crackers / Marmalade
Käseplatte
- Choice of Ice Cream**     €1.70 per scoop
Auswahl an Eiscreme

*All above prices include all applicable taxes | Alle Steuern inbegriffen



BEVERAGES

GETRÄNKE

Aperitifs · Απεριτίφ · Aperitif · Аперитивы (5cl)

Martini (Dry, Bianco, Rosso)	€6.00
Campari	€6.50
Aperol (Italian aperitif)	€6.50
Pernod	€6.50
Greek Ouzo Plomari or Barbayanni	€6.50
Local Ouzo	€6.00

Whiskies · Ουίσκι · Whiskies · Виски (4cl)

Scotch Whiskies

Famous Grouse	€6.50
J & B	€6.50
Johnnie Walker Red Label	€6.50

Premium Whiskies

Johnnie Walker Black Label - 12 years old	€8.50
Chivas Regal - 12 years old	€8.50

Single Malt Whiskies

Glenfiddich - 12 years old	€9.00
Glenfarclas - 12 years old	€12.00

Irish Whiskies

Jameson	€9.00
---------	-------

Tennessee, Bourbon and Canadian Whiskies

Jack Daniel's	€8.00
---------------	-------

Vodka · Βότκα · водка (4cl)

Absolut	€7.00
Smirnoff Red	€7.00
Stolichnaya Red	€7.00
Grey Goose	€9.00

Gin · Τζιν · Gin · джин (4cl)

Gordon's (England)	€7.00
Brokers (England)	€7.00

Tequila · Τεκίλα · Tequila · текила (4cl)

Jose Cuervo Silver	€7.00
Jose Cuervo Gold	€7.00

Rum · Ρούμι · Gin · ром (4cl)

Bacardi Carta Blanca	€7.00
Bacardi Black	€7.00

Mixers (soft drink/juice) at an additional charge of €1.50 / Premium tonic €2.00

Μίξερ (αναψυκτικό / χυμό) προσθέστε €1.50 / Τόνικ €2.00

Zuschlag für Mixer €1.50 / Premium Tonic €2.00

безалкогольным напитком дополнительно €1.50 / Премиум Тоник €2.00

*All above prices include all applicable taxes / Όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται
Alle Steuern inbegriffen / Все цены указаны в евро и включают доплату за обслуживание и НДС

BEVERAGES

GETRÄNKE

Cognacs & Brandies · Κονιάκ & Μπράντυ ·

Kognak & Branntwein · Коньяки & Бренди (4cl)

Courvoisier V.S.	€8.50
Remy Martin V.S.O.P.	€10.00
Five Kings	€9.00
Metaxa 5* (Greek spirit)	€7.00

Eaux de vie · Απόσταγμα Φρούτων ·

Eaux de Vie · Коньяк (4cl)

Zivania Loel	€6.00
Grappa	€8.00
Calvados	€6.00

Liqueurs · Λικέρ · Likör · Ликеры (5cl)

Baileys	€7.50
Amaretto Di Saronno	€7.50
Cointreau	€7.50
Drambuie	€7.50
Grand Marnier	€8.00
Kahlua	€7.50
Malibu	€7.50
Masticha	€7.50
Sambuca	€7.50
Southern Comfort	€7.50
Tia Maria	€7.50
Filfar	€6.50

Long Drinks & Cocktails · Κοκτέιλς ·

Mixgetränke · Коктейли

Aperol Spritz €9.00

Prosecco, Aperol, soda

Gin Fizz €8.00

Gin, Lemon Squash, soda water

Mojito €8.50

Rum, Mojito Mint syrup, fresh mint, fresh lime, soda water

Brandy Sour €7.50

Brandy, Lemon Squash, Angostura Bitter, soda water

Ouzo Special €7.50

Ouzo, Lemonade, Grenadine

Jamaica (non-alcoholic) €6.00

Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Squash, Lime Cordial, Grenadine, Soda Water

BEVERAGES

GETRÄNKE

Beers · Μπύρες · Bier · Пиво

Local Draught Beer 50cl	€4.50
Local Draught Beer 28cl	€3.50
Keo (33cl)	€4.50
Carlsberg (33cl)	€4.50
Krombacher Pils (33cl)	€6.00
Krombacher Non Alcoholic Beer (33cl)	€5.50
Heineken	€5.50
Budweiser	€5.50
Corona / Sol	€6.00
Somersby Cider (33cl)	€6.00
Krombacher Weizen (wheat) (50cl)	€6.00
Guinness Dark Beer (44cl)	€6.00

Coffees & Hot Beverages · Καφέδες & Ζεστά Ροφήματα · Kaffee & Heiße Getränke · Кофе & Горячие Напитки

Cappuccino	€4.80
Coffee Latte	€4.80
Espresso	€3.50
Double Espresso	€4.00
Americano (single espresso with Hot water)	€4.00
Cyprus Coffee	€3.00
Double Cyprus Coffee	€3.50
French Filtered Coffee	€4.50
Instant Coffee/ Decaffeinated	€4.00
Hot Chocolate	€4.00
Freddo Espresso	€4.50
Freddo Cappuccino	€4.80
Frappe	€4.00
Ice Latte	€4.80

Cold Drinks & Minerals · Κρύα Ροφήματα & Αναψυκτικά · Kalte Getränke · Прохладительные Напитки

Freshly Squeezed Juice Orange / Grapefruit (35cl / 50cl)	€4.00 / €5.00
Soft Drinks / Squashes / Fruit Juices (25cl / 50cl)	€3.50 / €4.50
Milkshake of your choice (33cl / 50cl)	€4.50 / €6.00
Sparkling Water Perrier (33cl)	€4.00
Sparkling Water San Pellegrino 75cl	€4.50
Mineral Still Water (50cl / 100cl)	€1.50 / €2.90
Energy Drink Shark or Red Bull	€4.50