















BEGIN WITH

APPETIZERS

   	TRIO OF DIPS Tirokafteri, Tzatziki, Hummus, Pita Bread / 2 pax	26
   	MEZZE PLATTER All our dips and appetizers, Pita and Carob bread / 3 pax	38
   	ZITYA MEZZE PLATTER All our dips and appetizers, Pita and Carob bread / 4pax	46

DIPS

 	ZITYA HUMMUS Green Tahini, Sumac, Crispy Lamb and Pita	19
 	TZATZIKI Greek Yogurt, Garlic, Cucumber, Dill, Mint and Pita	18
	MUTABAL Smoked Aubergine, Greek Yogurt, Pomegranate, Sumac and Pita	18
	TIROKAFTERI Piquillo Pepper, Feta Cheese, Harissa, Isop Pepper, Pickled Red Pepper and Pita	19

SALADS

  	ZITYA SALAD Romaine Lettuce, Avocado, Frozen Feta, Mixed Seeds, Dill, Parsley, Chives, Avocado and Feta Dressing	24
 	KARPOUZÍ Watermelon, Cucumber, Dill, Watermelon Dressing, Dill Oil, Frozen Feta	22
 	HORIATIKI Feta Cheese, Blue Tomatoes, Cucumber, Green Pepper, Capers, Kalamata, Pickled Red Onion, Parsley, Mint, Honey and Oregano Dressing	24
  	BEETROOTS Marinated Roasted Beetroots, Fresh Orange, Labneh, Pistachio Crumble, Mint Oil Dressing	23
	LENTILS Beluga Lentils, Roasted Cherry Tomato, Green Apple, Piquillo Red Pepper, Pomegranate Dressing	22

SHARE OUR

COLD STARTERS

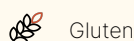
	SALMON TARTARE Marinated Salmon, Dill, Capers relish, Cucumber, Preserved Lemon Yogurt	29
	BLUEFIN TUNA TARTARE Truffle and Shallots Dressing, Chives, Carob Bread Crisps	33
	CURED SIRLOIN CARPACCIO Zahatar, Green Tahini, Feta Crumble, Capers, Chives, Rucula	31
	BLACK ANGUS TARTARE Isop Pepper Dressing, Olive Oil Caviar, Potato Terrine, Chives, Frozen Feta / 2pcs	25

HOT STARTERS

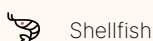
 	FETA KATAIFI Crispy Feta, Truffled Honey, Confit Lemon Gel, Seasonal Flowers	27
 	DOLMADAKIA Vine leaves stuffed with Rice, Angus Beef, Pine nuts and Tomato, Labneh, Dill	28
 	LAMB KEBAB Flat Bread, Lemon and Garlic Yogurt, Sumac, Mint, Parsley, Red Onion Pickles, Spicy Tomato Sauce	29
	KALAMARAKIA Crispy Calamari, Lemon and Garlic Emulsion	28



Vegetarian



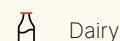
Gluten



Shellfish



Nuts



Dairy



ENJOY OUR

SPECIALTIES

	GRILLED BABY CHICKEN Josper grilled, Yogurt and Harissa Marination, Confit Potato Pearls, Tzatziki	37
	BLACK ANGUS STRIPLOIN PRIME Josper Grilled, Ezme Relish, Crispy Potato Terrine, Shallots and Red Wine Jus	58
	"SULTAN'S DELIGHT" 12-hour Braised Lamb confit terrine, Smoked Aubergine Puree with Idiazabal Cheese, Pickled Pepper Bell, Lamb Demi Glace with Pomegranate Molasses, Mint Oil	39
	JOHN DORY SOUVLAKI Marinated John Dory skewer, Kalamata and Capers Relish, Asparragus, Golden Potatoes, Preserved Lemon Butter Sauce and Dill	42
	GRILLED SEA BASS Josper Grilled, Broccolini, Roasted Cherry Tomatos, Spinach, Dill Oil, Cress Salad	40
	SEAFOOD ORZO Grilled Octopus, Red Prawns, "Piriquito" Carabineros, Mussels, Kalamata Olives, Fresh Dill / 2 pax	86

INDULGE IN

SWEET ENDINGS

	IBIZA STRAWBERRIES AND LEMONS SOFT SORBET Homemade Soft Serve Sorbet, Vegan, Sugar free, sweetened with natural Stevia and Atsina	12
   	FIGS PUDDING Fresh and Dried Figs, Walnuts, Star Anis and Cinamom Toffee, Vanilla Ice Cream, Sesame Tuille	16
  	DARK CHOCOLATE AND PISTACHIO BAKLAVA Midye Baklava with Dark Chocolate, Pistachio Crumble and Ice Cream, Chocolate Tuile, Crumble and Sauce	17
  	ZITYA DESSERT Hazelnuts, Chocolate, Vanilla and Azahar Blossom Ice Creams, "Baklava Tuiles", Pistachio Crumble, Star Anise and Cinnamon Toffee, Atsina / 4pax	32



Vegetarian



Gluten



Shellfish



Nuts















Dairy









EMPIEZA CON












APPETIZERS

   	TRIO DE DIPS Tirokafteri, Tzatziki, Hummus, Pan Pita / 2 pax	26
   	MEZZE PLATTER Todos nuestros dips y aperitivos, Pan Pita y Pan de Algarrobo / 3 pax	38
   	ZITYA MEZZE PLATTER Todos nuestros dips y aperitivos, Pan Pita y Pan de Algarrobo / 4 pax	46

DIPS

 	ZITYA HUMMUS Tahini Verde, Sumac, Cordero Crujiente y Pan Pita	19
 	TZATZIKI Yogur Griego, Ajo, Pepino, Eneldo, Menta y Pan Pita	18
	MUTABAL Berenjena asada y ahumada, Yogur Grego, Granada, Sumac y Pan Pita	18
	TIROKAFTERI Pimiento del Piquillo, Queso Feta, Harissa, Pimienta Isop, Pimientos encurtidos y Pita	19

SALADS



  	ENSALADA ZITYA Lechuga Romana, Aguacate, Semillas, Feta Rallada, Eneldo, Perejil, Cebollino, Crema de Aguacate	24
 	KARPOUZI Sandía, Pepino, Eneldo, vinagreta de Sandía, Feta rallada, Aceite de Eneldo	22
 	HORIATIKI Queso Feta, Tomate Azul, Pepino, Pimiento Verde, Kalamata, Alcaparras, Cebolla Roja encurtida, Perejil, Menta, vinagreta de Orégano y Miel	24
  	REMOLACHA Remolachas marinadas, Labneh, Pistacho granulado, Menta fresca y Aceite de Menta	23
	LENTEJAS Lentejas Beluga, Tomate Cherry asado, Manzana Verde, Pimiento del Piquillo, Granada	22

PARA COMPARTIR

ENTRANTES FRÍOS

	TARTAR DE SALMÓN Salmón marinado, Relish de Alcaparras, Pepino, Eneldo, Yogurt de Limón Preservado	29
	TARTAR DE ATÚN BLUEFIN Vinagreta de Trufa y Chalotas confitadas, Cebollino, Crujientes de Pan de Algarroba	33
	YCARPACCIO DE SOLOMILLO CURADO Zahatar, Tahini Verde, Feta granulada, Alcaparras, Cebollino, Rúcula	31
	TARTAR DE BLACK ANGUS Emulsión de Pimienta Isop, Caviar de AOVE, Terrina de Patata, Feta Rallada / 2 U	25

ENTRANTES CALIENTES

 	FETA KATAIFI Feta Crujiente, Miel de Trufas Negras, Gel de Limón confitado, Flores de Temporada	27
 	DOLMADAKIA Hojas de Parra rellenas de Arroz, Black Angus, Piñones y Tomate, Labneh, Eneldo	28
 	KEBAB DE CORDERO Pan Árabe, Labneh de Limón, Sumac, Menta, Perejil, Cebolla Roja Encurtida, Salsa de Tomate	29
	KALAMARAKIA Calamar crujiente, emulsión de Ajo y Limón	28



Vegetariano



Gluten



Mariscos



Nueces









Lácteos











DISFRUTA NUESTRAS

ESPECIALIDADES

	PICANTÓN AL JOSPER Cocinado en la parrilla, Marinado con Yogur y Harissa, Perlas de Patatas confitadas, Tzatziki	37
	LOMO DE BLACK ANGUS PRIME Cocinado en el Jospes, Ezme, Terrina de Patata Crujiente, Demi Glace de Vino Tinto y Chalotas	58
	DELICIAS DEL SULTÁN Terrine de Cordero confitado 12 Horas a baja temperatura, Puré de Berenjena Ahumada con Queso Idiazábal, Pimientos Encurtidos, Demi Glace de Cordero con Melaza de Granada, Aceite de Menta	39
	GALLO DE SAN PEDRO SOUVLAKI Brocheta a la parrilla, Relish de Kalamata y Alcaparras, Espárragos, Patatas doradas, Eneldo, Salsa de Mantequilla y Limón preservado	42
	LUBINA AL JOSPER Cocinado a la parrilla, Broccolini, Tomates Cherry asados, Espinacas, Aceite de Eneldo, Germinados	40
	ORZO DE MARISCO Pulpo y Gambas Rojas a la parrilla, Carabineros Periquito, Mejillones, Aceitunas Kalamata, Eneldo / 2 pax	86

SUMÉRGETE EN

DULCE FINAL

	SORBETE DE FRESAS Y LIMONES DE IBIZA Vegano, sin Azúcar, endulzado con Stevia Natural y Atsina	12
   	PUDÍN DE HIGOS Higos frescos y secos, Nueces, Toffee de Anís estrellado y Canela, Helado de Vainilla, Tuille de Sésamo	16
  	BAKLAVA DE CHOCOLATE NEGRO Y PISTACHO Midye Baklava con Chocolate Negro, Crumble y Helado de Pistacho, Tuile, Crumble y Salsa de Chocolate	17
  	POSTRE ZITYA Helados de Avellana Tostada, Chocolate, Vainilla, Flor de Azahar, Hojas de Baklava con Pistacho, Toffee de Canela y Anís Estrellado, Crumble de Pistacho / 4 pax	32



Vegetariano



Gluten



Mariscos



Nueces



Lácteos