


















BREAD & DIPS

  	BREAD BASKET Selection Of Our Homemade Bread Served With Fermented Dates Butter	6
 	PITA BREAD Toasted Pita, Oregano, Olive Oil	6
  	TZATZIKI Greek Yogurt, Cucumber, Garlic, Lemon, Fresh Herbs	6
  	TYROKAFTERI Roasted Red Peppers, Feta Cheese, Red Harissa	7
  	HUMMUS Chickpeas, Green Goddess	6
	OLIVES Selection Of Marinated Olives	4

COLD STARTERS & SALADS

 	TUNA TARTARE Red Tuna, Black Truffle Dressing, Greek Yogurt, Crispy Koulouri	26
	BEEF CARPACCIO Seared Frisona Aged Striploin, Carob Vinaigrette, Aged Cheese, Confit Capers Dressing	18
 	GREEK SALAD Local Organic Tomatoes, Cucumber, Kalamata Olives, Red Onion, Caper Berries, Feta Cheese And Oregano Vinaigrette	22
 	ZITYA SALAD Romaine Lettuce, Toasted Mix Seeds, Feta Cheese, Fresh Herbs, Avocado & Coriander Dressing	18
  	ROASTED BEETROOT Heirloom Roasted Beetroot, Tangerine, Toasted Pistachio, Labneh, Mint Dressing	18
 	RHODES LOBSTER Poached Lobster & Ibiza Red Prawns, Confit Tuna Dressing, Green Apple, Crispy Cappers, Bottarga	24

HOT STARTERS

 	TIROPITA Feta, Filo, Honey Thyme, Sesame	18
 	PRAWNS SAGANAKI Prawns Cooked In Spicy Tomato Sauce, Feta Cheese, Pickled Red Peppers	23
	MARINATED OCTOPUS Josper Grilled Octopus, Potato, Red Pepper & Green Olive	23
	CALAMARI KALAMAKI Grilled Baby Squid, Jalapeño Salsa Verde, Florini Pepper Jam, Lemon	18

MAINS

	LAMB CHOPS Josper Grilled Lamb Chops, Roasted Figs, Sesame	30
	WAGYU SOUVLAKI Kagoshima Wagyu Striploin, Cauliflower Purée, Caper Relish	125
	GRILLED BABY CHICKEN Tea Brine Baby Chicken Yogurt Marinade, Tzatziki And Natural Jus	26
 	SULTANS DELIGHT 48h Braised Lamb Neck, Smoked Aubergine Purée, Lamb Jus	24
  	LOBSTER MAKAROUNIA Half Or Whole Josper Roasted Lobster, Tomato Sauce, Spaghetti, Confit Lemon, Seaweed Butter	60/120
	SALT BAKED CATCH OF THE DAY (PLEASE ALLOW 30 MINUTES) Whole Fish Salt Baked Prepared Table Side	MP
  	MELITZANA PSITI Grilled Eggplant Stuffed With Briam, Tomato Sauce, Green Goddess, Pine Nuts, Feta Cheese	22
 	MUSHROOM SOUVLAKI Josper Grilled Mushroom, Tzatziki, Dill Salad, Crispy Garlic	22

SIDES

FRENCH FRIES	8
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	10

DESSERT

  	BAKLAVA Baklava, Honey & Cinnamon Syrup, Greek Yogurt Ice Cream, Cotton Candy, Lotus	12
  	ZITYA TREE Chocolate & Vanilla 'Tree', Pistachio Ice Cream, Passion Fruit Gel	14
  	TAHINI CHOCOLATE FONDANT (PLEASE ALLOW 10 MINUTES) Chocolate & Tahini Fondant, Salted Caramel Ice Cream, Sesame	13
 	GREEK YOGURT ICE CREAM Greek Yogurt Ice Cream, Candied Nuts, Honey	7
	SEASONAL FRUIT SORBET Homemade Seasonal Fruit Sorbet	7



PAN & DIPS

	CESTA DE PAN Selección De Nuestros Panes Caseros Con Mantequilla De Dátiles Fermentados	6
	PAN PITA Pan Pita Tóstado, Orégano, Aceite De Oliva	6
	TZATZIKI Yogur Griego, Pepino, Ajo, Limón, Hierbas Frescas	6
	TYROKAFTERI Pimientos Rojos Asados, Queso Feta, Red Harissa	7
	HUMMUS Garbanzos, Salsa Divina Verde	6
	OLIVAS Selección De Olivas Marinadas	4

ENTRANTES FRIOS Y ENSALADAS

	TARTARE DE TUNA Atún Rojo, Salsa De Trufa Negra, Yogurt Griego, Crujiente De Koulouri	26
	CARPACCIO DE VACA FRISONA Sellado De Solomillo De Frisona Madurado, Algarroba Vinagreta, Queso Maduro, Salsa De Confitado De Alcaparras	18
	ENSALADA GRIEGA Tomates Orgánicos Locales, Pepino, Olivas Kalamata, Cebolla Roja, Alcaparrones, Queso Feta Y Vinagreta De Orégano	22
	ENSALADA ZITYA Lechuga Romana, Semillas Tostadas, Queso Feta, Hierbas Frescas, Salsa De Aguacate Y Cilantro	18
	ENSALADA DE REMOLACHAS Ensalada De Romalachas Heirloom, Mandarina, Pistachos, Labneh, Salsa De Menta	18
	ENSALADA DE BOGAVANTE Bogavante Y Gamba Roja De Ibiza , Tonato, Manzana Verde, Alcaparras Crujientes, Bottarga	24

ENTRANTES CALIENTES

	TIROPITA Feta, Hojaldre Filo, Miel De Tomillo, Sésamo	18
	GAMBAS SAGANAKI Gambas Cocinadas En Salsa De Tomate Picante, Queso Feta, Pimientos Rojos Encurtidos	23
	PULPO MARINADO Pulpo Asado Al Horno De Carbón, Patatas, Salsa De Pimientos & Olivas	23
	CALAMARES KAMALAKI Pincho De Calamar Asado Al Jospers, Salsa Verde De Jalapeños, Mermelada De Pimientos De Piquillo, Limón	18

PLATOS PRINCIPALES

	CHULETAS DE CORDERO Chuletas De Cordero Al Jospers, Higos Asados, Sésamo	30
	SOUVLAKI DE WAGYU Solomillo De Wagyu Kagoshima, Puré De Coliflor Y Condimento De Alcaparra	125
	POLLO PICANTÓN AL JOSPER Pollo Picantón En Salmuera De Té Yogur Marinado, Tzatziki Y Jugo Natural	26
	DELICIAS DEL SULTÁN Cuello De Cordero Braseado 48h, Puré De Berenjena Ahumada, Jugo De Cordero	24
	MAKAROUNIA DE LANGOSTA Bogavante O Medio Bogante Al Jospers, Salsa De Tomate, Spaghetti, Confitado De Limón, Mantequilla De Alga Marina	60/120
	PESCADO DEL DÍA AL HORNO CON SAL (POR FAVOR PERMITIR 30 MINUTOS) Pescado Horneado A La Sal Presentado En Mesa	MP
	MELITZANA PSITI Rollitos De Berenjena En Salsa De Tomate Con Salsa Divina Verde, Piñones Y Queso Feta	22
	SOUVLAKI DE SETAS Pincho De Setas Asado Al Horno De Carbón, Tzatziki, Ajo Crujiente, Ensalada De Brotes Y Encurtidos	22

ACOMPANANTES

	FRENCH FRIES	8
	VEGETALES A LA PARRILLA DE TEMPORADA	10

POSTRES

	BAKLAVA Baklava, Sirope De Miel Y Canela, Helado De Yogur Griego, Algodón De Azúcar, Lotus	12
	ÁRBOL ZITYA Árbol De Chocolate Y Vainilla, Helado De Pistacho, Gel De Fruta De La Pasión	14
	FONDANT DE TAHINI CON CHOCOLATE (POR FAVOR PERMITIR 10 MINUTOS) Fondant De Chocolate Y Tahini, Helado De Caramelo Salado, Sésamo	13
	HELADO DE YOGUR GRIEGO Helado De Yogur Griego Con Nueces Caramelizadas, Miel	7
	SORBETE DE FRUTA DE TEMPORADA Sorbete Casero De Fruta De Temporada	7