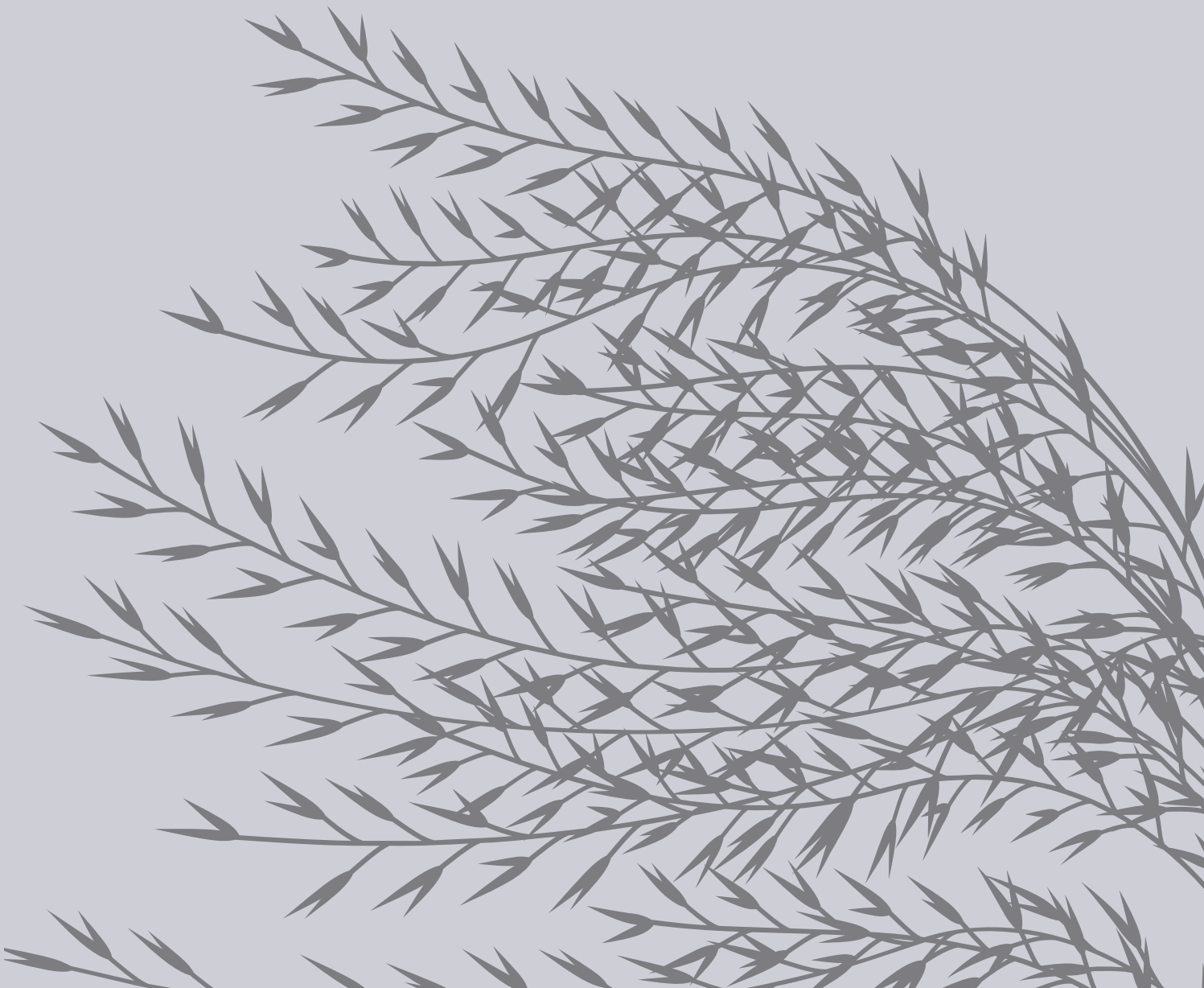


La Brezza 

MENU





SALADS & SOUPS

Caprese Salad ^{M S} €16

Mixed leaves, buffalo mozzarella, avocado, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με μοτσαρέλα, αβοκάντο, ντοματίνια, βαλσαμικό

Rocket & Parmesan Salad ^{M G S N} €15

Dried figs, pomegranate, pine nuts, balsamic vinaigrette

Σαλάτα ρόκα & παρμεζάνα, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κουκουνάρια, βαλσαμικό

Goat's Cheese Salad ^{M N S So} €16

Baby leaves, baked beetroot, orange, walnuts, quinoa, honey-mustard dressing

Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, ανάμικτα φύλλα, ψημένο παντζάρι, πορτοκάλι, καρύδια, κινόα, σως με μέλι και μουστάρδα

Tiger Prawn Salad ^{Cr} €17

Romaine lettuce hearts, pink grapefruit, orange, avocado, citrus vinaigrette

Σαλάτα με γαρίδες, μαρούλι romaine, ροζ γκρέιπφρουτ, αβοκάντο, πορτοκάλι, σως εσπεριδοειδών

Seafood Minestrone Soup ^{Mo S M G Cr F} €9

Prawns, scallops, vegetable ratatouille, Parmesan croutons

Σούπα Μινεστρόνε με γαρίδες, χτένια, ποικιλία λαχανικών και κρουτόνια παρμεζάνας

STARTERS

Beef Carpaccio ^{M G S N} €14 | €22

Rocket leaves, Parmesan, green asparagus, pine nuts, balsamic glaze

Βοδινό Καρπάτσιο, φύλλα ρόκας, παρμεζάνα, σπαράγγια, κουκουνάρια, γλάσο βαλσαμικού

Burrata ^{M S N} €16

Tomato and basil tartar, roasted pine nuts, virgin olive oil, balsamic glaze

Μπουράτα, ταρτάρ ντομάτας και βασιλικού, ελαιόλαδο, κουκουνάρια, γλάσο βαλσαμικού

La Brezza Seafood Plate ^{S Cr F} €14 | €22

Red tuna, Tiger prawns, mango, avocado, balsamico bianco, passion fruit sauce

Τόνος με αρωματικά βότανα, γαρίδες, σαλάτα από μάνγκο και αβοκάντο, άσπρο βαλσαμικό και σως από «passion fruit»

Sea Bass Ceviche ^F €17

Fennel, radish, citrus fruit, lime-coriander sauce

Λαυράκι «Ceviche», φινόκιο, ραπανάκι, εσπεριδοειδή, σως με λάιμ και κόλιανδρο

Stuffed Zucchini Blossoms ^{M G S C} €14

Edam, halloumi cheese, tomato confit, rocket leaves

Γεμιστοί Κολοκυνθοανθοί, τυρί ένταμ, χαλούμι, κονφί ντομάτας, φύλλα ρόκας

Grilled Squid ^{Mo} €15

Yellow split pea «fava» purée, onion, lemon

Καλαμάρι σχάρας, πουρέ φάβας, κρεμμύδι, λεμόνι

PASTA & RISOTTO

Seafood Spaghetti ^{C Cr Mo G S} €22

Tiger prawns, squid, scallops, white wine, parsley, garlic, onion, tomato sauce

Σπαγγέτι με γαρίδες, καλαμάρι, χτένια, λευκό κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανός, σάλτσα ντομάτας

Simple Linguini ^{M E G S} €16

«Pancetta» cured pork belly, tomato, olive oil, basil, chili

Λινγκουίνι, πανσέτα, ντομάτα, ελαιόλαδο, βασιλικός, καυτερή πιπεριά

Chef Z's Tagliolini ^{M E G S} €18

Morel mushrooms, sun-dried tomatoes, «Commandaria» sweet wine, truffle cream sauce

Ταλιολίνι,μανιτάρια μορέλ, λιαστές ντομάτες, Κουμανδάρια, ελαφριά σως τρούφας με κρέμα

Fennel Risotto ^{M S C So} €16

Zucchini, edamame beans

Ριζότο με φινόκιο, κολοκύθι, φασόλια edamame

Seafood Risotto ^{C Cr Mo G S M} €18

Tiger prawns, scallops and squid sautéed in white wine, tomatoes

Ριζότο με θαλασσινά, γαρίδες, χτένια και καλαμάρι σωταρισμένα σε άσπρο κρασί, ντομάτα

FISH

Whole Fish **F** **DAILY PRICE**
Steamed, grilled or oven-baked, **TIMH HMEPΑΣ**
boiled potatoes, steamed vegetables.
Ολόκληρο Ψάρι στον ατμό, στη σχάρα ή στο
φούρνο, πατάτες, λαχανικά ατμού.

Rolled Sea Bass **F M** €27
Citrus sauce, glazed beetroot, crispy potatoes
Λαυράκι στο φούρνο, σως από εσπεριδοειδή,
παντζάρια, τραγανές πατάτες

Grilled Salmon **F M N** €29
Pesto, rosemary new potatoes, grilled vegetables
Σολομός σχάρας, πέστο, πατάτες με
δενδρολίβανο, λαχανικά σχάρας

Grilled Tiger Prawns **S Cr** €37
Vierge sauce, cherry tomatoes, olives, capers,
Basmati rice, steamed vegetables
Γαρίδες σχάρας, σως «vierge» με ντοματίνια,
ελιές και καπάρι, ρύζι πασμάτι, λαχανικά ατμού

Grilled Squid Caponata **Mo S N C** €25
Eggplant, onion, tomato, new potatoes,
grilled vegetables
Καλαμάρι σχάρας «Caponata» με μελιτζάνα,
κρεμμύδι, ντομάτα, πατάτες, λαχανικά σχάρας

MEAT

Prime Fillet 200g **M G S C** €45
Mushroom ragout, balsamic reduction,
truffle mashed potato, glazed vegetables
Βοδινό φιλέτο, πουρέ πατάτας με τρούφα,
λαχανικά γλασέ,μανιτάρια, γλάσο βαλσαμικού

Rib-Eye Steak 300g **M** €40
Herb butter, grilled vegetables, new potatoes
Φιλέτο Rib-Eye, βούτηρο με αρωματικά βότανα,
πατάτες, λαχανικά στη σχάρα

Oven-Baked Rack Of Lamb **Mu S C M G N**
Herby pine nut crust, tomatoes, thyme €37
jus, cream potatoes, spinach
Αρνάκι καρέ στο φούρνο, κρούστα από
μπαχαρικά με μουστάρδα και πινόλια, ντοματίνια,
σως από θυμάρι, πατάτες με κρέμα, σπανάκι

Grilled Corn Fed Chicken **S** €23
Mango confit, forest fruit pepper,
quinoa, snow peas, broccoli
Κοτόπουλο Σχάρας, κονφί μάγκο, πιπέρι από
φρούτα του δάσους, κινόα, γλυκομπίζελο, μπρόκολο

Pan-Fried Veal Escalope Milanese €27
Spaghetti Napolitana, cherry tomatoes,
Parmesan **M G E**
Μοσχαρίσιο Εσκαλόπ Μιλανέζ, Σπαγγέτι με
σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα

DESSERT

Italian Cassata **M G E** €9
Vanilla ice-cream cake, bergamot,
strawberries, berry coulis
Ιταλική Κασάτα, παγωτό βανίλιας,
περγαμόντο, φράουλες, μούρα

Apple Tart **M G E N** €8
Vanilla ice-cream, almonds, caramel
sauce, pineapple
Τάρτα μήλου, παγωτό βανίλια, αμύγδαλα,
σως καραμέλας, ανανάς

Amaretto Crème Brûlée **M G E N** €8
Almond florentine, wild berries
Αμαρέτο κρεμ μπρουλέ, καραμελωμένα
αμύγδαλα, άγρια μούρα

Dark Chocolate Mousse **M G E S** €12
Espresso crème brulée, mandarin sorbet,
Grand Marnier orange sauce
Μους μαύρης σοκολάτας, κρέμα προulé με
εσπρέσο, σορμπέ μανταρίνι, σως πορτοκαλιού
Grand Marnier

Orange Pie **M G E** €11
Vanilla ice-cream, orange, orange zest
Πορτοκαλόπιτα, παγωτό βανίλια, πορτοκάλι,
άρωμα πορτοκαλιού

Local Delights **G N VEGAN** €9
«Kataifi» phyllo pastry with nuts and syrup.
Cherry, walnut and bergamot sweet fruit
preserves
Κανταϊφι σε σιρόπι και φιστικιά. Γλυκά του
κουταλιού, κερασί, καρυδάκι και περγαμόντο

Exotic Fruit Platter €15
Πιατέλα με Εξωτικά Φρούτα

Ice-Cream & Sorbet

Vanilla | Βανίλια **M** €4.00 | 1 SCOOP
Masticha | Μαστίχα **M** €6.50 | 2 SCOOPS
Chocolate | Σοκολάτα **M So** €8.00 | 3 SCOOPS
Tiramisu | Τιραμισού **M E N**
Mandarin Sorbet | Σορμπέ Μανταρίνι **G So**
Strawberry Sorbet | Σορμπέ φράουλας
Mango Sorbet | Σορμπέ Μάγκο **G So**
Lemon Sorbet | Σορμπέ Λεμόνι

ALLERGEN INFORMATION

All dishes may contain traces of nuts and nut oils or may have been prepared alongside other products containing nuts. All dishes may contain sulphites. If you have any allergies please alert your server. The Crowne Plaza Limassol cannot be held liable for incidents resulting from food allergies. Ενδέχεται όλα τα πιάτα να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών ή λαδιού παρασκευασμένο από ξηρούς καρπούς ή να έχουν παρασκευαστεί μαζί με άλλα προϊόντα τα οποία περιέχουν ξηρούς καρπούς ή θειώδη άλατα. Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας. Το Crowne Plaza Limassol δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνο για τυχόν προβλήματα που προκύπτουν από τροφικές αλλεργίες.

- M** Milk | Γάλα
- E** Eggs | Αυγά
- G** Gluten | Γλουτένη
- S** Sulphur Dioxide | Διοξείδιο του θείου
- C** Celery | Σέλινο
- N** Nuts | Ξηρούς καρπούς
- Mu** Mustard | Μουστάρδα
- Mo** Molluscs | Μαλάκια
- F** Fish | Ψάρι
- Cr** Crustaceans | Οστρακοειδή
- So** Soya | Σόγια

SOURCING

At the Crowne Plaza Limassol, the majority of our ingredients are sourced locally, with the exception of a few speciality items which are sourced from abroad. We are also proud to inform you that the olive oil we cook with and serve at La Brezza is **extra** virgin olive oil produced at our farm in Akaki, a village in the Nicosia district. Τα περισσότερα υλικά που χρησιμοποιούνται στο Crowne Plaza Limassol είναι προϊόντα του τόπου μας, με εξαίρεση μερικά εξειδικευμένα υλικά που προέρχονται από το εξωτερικό. Επίσης, είμαστε περήφανοι για το ότι το ελαιόλαδο με το οποίο μαγειρεύουμε και το οποίο σερβίρουμε στο La Brezza είναι παρθένο ελαιόλαδο και παράγεται στο αγρόκτημα μας που βρίσκεται στο χωριό Ακάκι.

Prices are inclusive of all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.