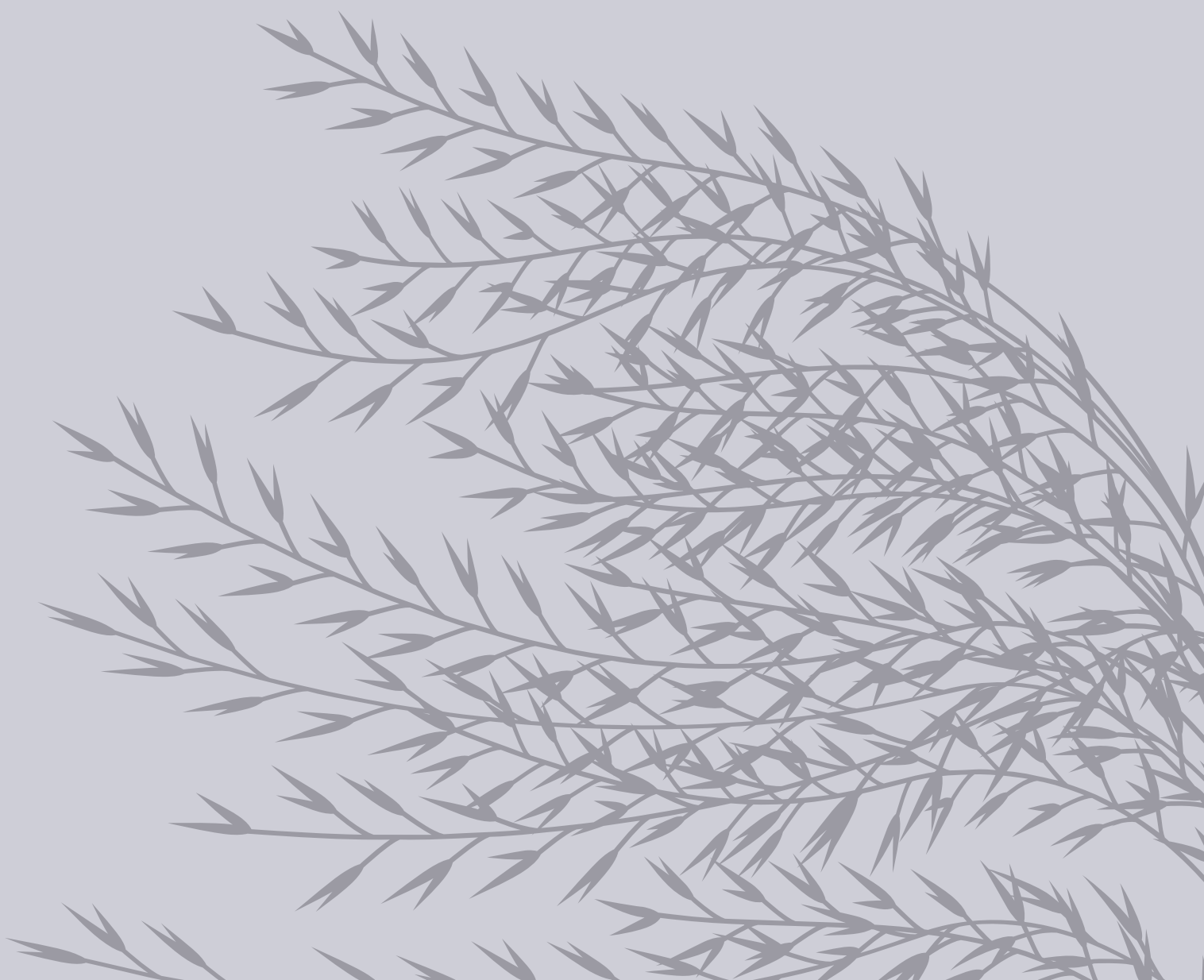


La Brezza 

ENGLISH





SALADS & SOUPS

Caprese Salad (M) (S) €15
Mixed leaves, buffalo mozzarella, avocado, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

Rocket & Parmesan Salad (M) (G) (S) (N) €14
Dried figs, pomegranate, pine nuts, balsamic vinaigrette

Goat's Cheese Salad (M) (N) (S) (So) (NEW) €15
Mixed baby leaves, baked beetroot, orange, walnuts, mixed quinoa, honey-mustard dressing

Tiger Prawn Salad (Cr) €16
Romaine lettuce hearts, pink grapefruit, orange, avocado, citrus vinaigrette

Seafood Minestrone Soup €9
Prawns, scallops, vegetable ratatouille, Parmesan croutons (Mo) (S) (M) (G) (Cr) (F)

STARTERS

Beef Carpaccio (M) (G) (S) (N) €12 | €18
Rocket leaves, Parmesan, green asparagus, pine nuts, balsamic glaze

Burrata (M) (S) (N) €16
Tomato and basil tartar, roasted pine nuts, virgin olive oil, balsamic glaze

La Brezza Seafood Plate (S) (Cr) (F) €14 | €22
Herb-crusted red tuna, Tiger prawns, mango and avocado salad, balsamico bianco, passion fruit sauce

Sea Bass Ceviche (F) (NEW) €16
Fennel, radish, citrus fruit, lime-coriander sauce

Stuffed Zucchini Blossoms (M) (G) (S) (C) €13
Edam, halloumi cheese, tomato confit, rocket leaves

Grilled Squid (Mo) €14
Yellow split pea «fava» purée, onion, lemon

PASTA & RISOTTO

Seafood Spaghetti (C) (Cr) (Mo) (G) (S) €18
Tiger prawns, squid, scallops, white wine, parsley, garlic, onion, tomato

Chef Z's Tagliolini (M) (E) (G) (S) €16
Morel mushrooms, sun-dried tomatoes, «Commandaria» sweet wine, light truffle cream sauce

Simple Linguini (M) (E) (G) (S) €15
«Pancetta» cured pork belly, tomato, olive oil, basil, chili

Seafood Risotto (C) (Cr) (Mo) (G) (S) (M) €18
Tiger prawns, scallops and squid sautéed in white wine, tomatoes

Fennel Risotto (M) (S) (C) (So) (NEW) €15
Zucchini, edamame beans



FISH

Whole Fish F

DAILY PRICE

Ask your waiter what's available fresh today!
We can serve the fish steamed, grilled or oven-baked according to your preference.

Oven-Baked Sea Bass F M

€27

Rolled sea bass fillets, citrus sauce, glazed beetroot, crispy potatoes

Grilled Norwegian Salmon F M N

€27

Pesto, rosemary new potatoes, grilled vegetables

Grilled Tiger Prawns S Cr

€32

Vierge sauce, cherry tomatoes, olives, capers, Basmati rice, steamed vegetables

Grilled Squid Caponata Mo S N C

€25

Eggplant, onion, tomato, new potatoes, grilled vegetables

MEAT

Australian Prime Fillet (200g)

€32

Mushroom ragout, balsamic reduction, truffle mashed potato, glazed vegetables

M G S C

Australian Rib-Eye Steak (300g) M

€32

Herb butter, grilled vegetables, new potatoes

Oven-Baked Rack Of Lamb

€30

Herb, mustard and pine nut crust, semi-cooked cherry tomatoes, thyme jus, cream potatoes, spinach

Mu S C G N M

Grilled Corn Fed Chicken S

€22

Mango confit, forest fruit pepper, mixed quinoa, snow peas, broccoli

Pan-Fried Veal Escalope Milanese M G E

€26

Spaghetti Napolitana, cherry tomatoes, Parmesan flakes

DESSERT

Italian Cassata M G E **NEW**

€7

Vanilla ice-cream cake, bergamot, strawberries, berry coulis

Apple Tart M G E N

€8

Vanilla ice-cream, almonds, caramel sauce, pineapple

Amaretto Crème Brûlée M G E N

€7

Almond florentine, wild berries

Dark Chocolate Mousse M G E S **NEW** €8

Espresso crème brûlée, mandarin sorbet, Grand Marnier orange sauce

Orange Pie M G E **NEW**

€8

Vanilla ice-cream, orange, orange zest

Exotic Fruit Platter

€14

Ice-Cream & Sorbet

€3.50
PER SCOOP

Vanilla M

Chocolate M So

Tiramisu M So E N

Masticha M

Strawberry Sorbet

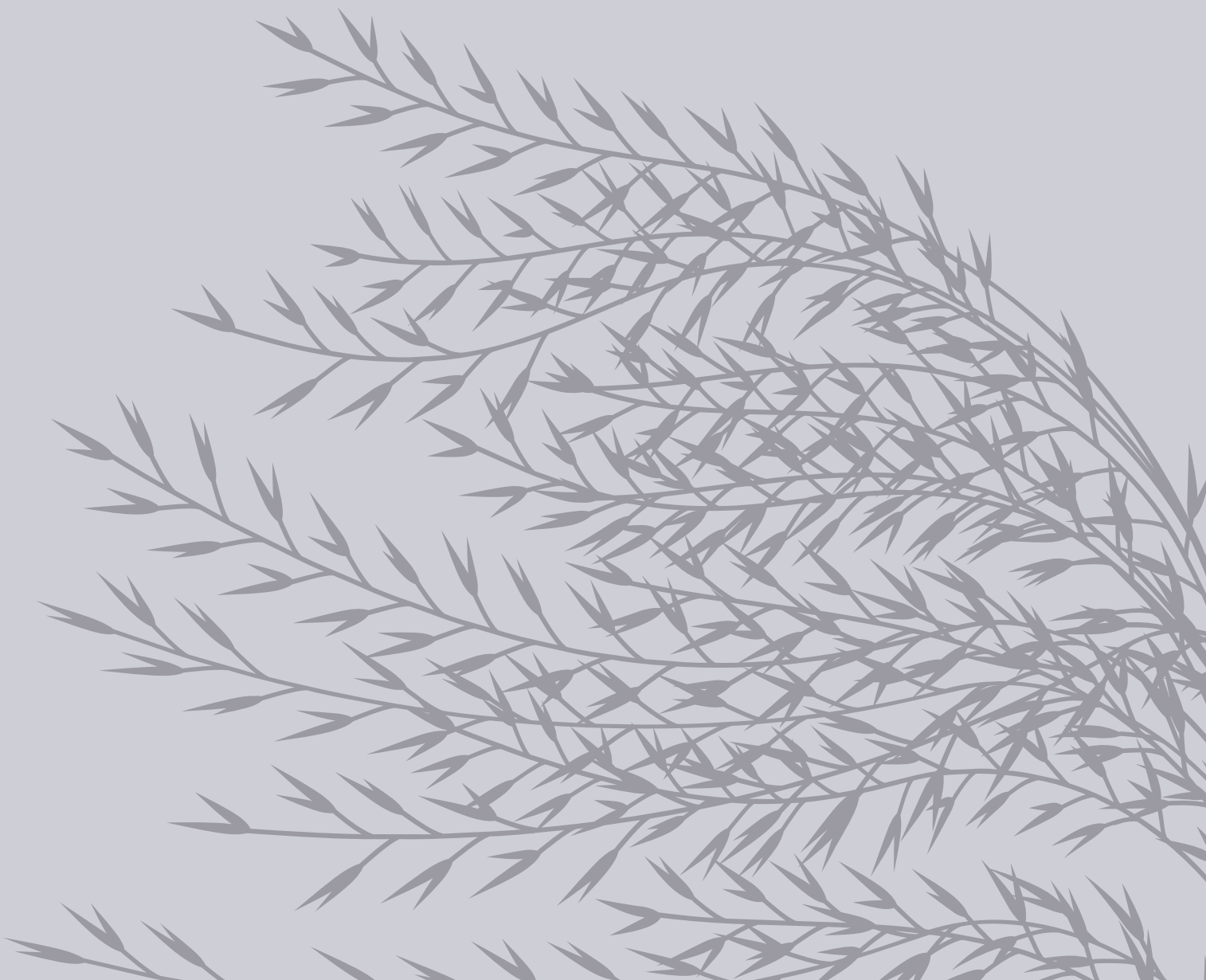
Mango Sorbet G So

Lemon Sorbet

Mandarin Sorbet G So

La Breeze

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΟΥΠΕΣ

Σαλάτα «Caprese» M S €15
Πράσινη σαλάτα με μοτσαρέλα, αβοκάντο, ντοματίνια, βαλσαμικό

Σαλάτα Ρόκα & Παρμεζάνα M G S N €14
Αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κουκουνάρια, βαλσαμικό

Σαλάτα με Κατσικίσιο Τυρί M N S So €15
Ανάμικτα φύλλα, ψημένο παντζάρι, **NEO** πορτοκάλι, καρύδια, κινόα, σως με μέλι και μουστάρδα

Σαλάτα με Γαρίδες Cr €16
Μαρούλι romaine, ροζ γκρέιπφρουτ, αβοκάντο, πορτοκάλι, σως εσπεριδοειδών

Σούπα Μινεστρόνε Mo S M G Cr F €9
Σούπα με γαρίδες, χτένια, ποικιλία λαχανικών και κρουτόνια παρμεζάνας

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Βοδινό Καρπάτσιο M G S N €12 | €18
Φύλλα ρόκας, παρμεζάνα, σπαράγγια, κουκουνάρια, γλάσο βαλσαμικού

Τυρί Μπουράτα M S N €16
Ταρτάρ ντομάτας και βασιλικού, ελαιόλαδο, καβουρδισμένα κουκουνάρια, γλάσο βαλσαμικού

Πιάτο με Θαλασσινά S Cr F €14 | €22
Τόνος με αρωματικά βότανα, γαρίδες, σαλάτα από μάνγκο και αβοκάντο, άσπρο βαλσαμικό και σως από «passion fruit»

Λαυράκι «Ceviche» F NEO €16
Φινόκιο, ραπανάκι, εσπεριδοειδή, σως με λάϊμ και κόλιανδρο

Γεμιστοί Κολοκυνθοανθοί M G S C €13
Τυρί Ενταμ, χαλούμι, κονφί ντομάτας, φύλλα ρόκας

Καλαμάρι Σχάρας Mo €14
Πουρέ φάβας, κρεμμύδι, λεμόνι

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Σπαγγέτι με Θαλασσινά C Cr Mo G S €18
Γαρίδες, καλαμάρι, χτένια, λευκό κρασί, ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανός

Ταλιολίνι του Σεφ Ζ M E G S €16
Μανιτάρια Μορέλ, λιαστές ντομάτες, Κουμανδαρία, ελαφριά σως τρούφας με κρέμα

Λινγκουίνι M E G S €15
Πανσέτα, ντομάτα, ελαιόλαδο, βασιλικός, καυτερή πιπεριά

Ριζότο με Θαλασσινά C Cr Mo G S M €18
Γαρίδες, χτένια και καλαμάρι σωταρισμένα σε άσπρο κρασί, ντομάτα

Ριζότο με Φινόκιο M S C So NEO €15
Κολοκύθι, φασόλια edamame



ΨΑΡΙ

Ολόκληρο Ψάρι F TIMH ΗΜΕΡΑΣ
Ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο σας για το φρέσκο ψάρι ημέρας! Μπορούμε να σερβίρουμε τα ψάρια στον ατμό, στη σχάρα ή στο φούρνο.

Λαυράκι στο Φούρνο F M €27
Σως από εσπεριδοειδή, καραμελωμένα παντζάρια, τραγανές πατάτες

Σολομός Νορβηγίας Σχάρας F M N €27
Πέστο, πατάτες με δενδρολίβανο, λαχανικά στη σχάρα

Γαρίδες Σχάρας S Cr €32
Σως «vierge» με ντοματίνια, ελιές και καπάρι, ρύζι πασμάτι, λαχανικά ατμού

Καλαμάρι Σχάρας «Caponata» €25
Μελιτζάνα, κρεμμύδι, ντομάτα, πατάτες, λαχανικά στη σχάρα M S N C

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Βοδινό Φιλέτο Αυστραλίας (200g) €32
Πουρέ πατάτας με τρούφα, λαχανικά γλασέ, μανιτάρια ραγού, γλάσο βαλσαμικού M G S C

Φιλέτο Αυστραλίας Rib-Eye (300g) M €32
Βούτηρο με αρωματικά βότανα, πατάτες, λαχανικά στη σχάρα

Αρνάκι Καρέ στο Φούρνο €30
Κρούστα από μπαχαρικά με μουστάρδα και πινόλια, ντοματίνια, σως από θυμάρι, πατάτες με κρέμα, σπανάκι M S C G N M

Κοτόπουλο Σχάρας S €22
Κονφί μάγκο, πιπέρι από φρούτα του δάσους, κινόα, γλυκομπίζελο, μπρόκολο

Μοσχαρίσιο Εσκαλόπ Μιλανέζ M G E
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα €26

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Ιταλική Κασάτα M G E NEO €7
Παγωτό βανίλιας, περγαμόντο, φράουλες, μούρα

Τάρτα Μήλου M G E N €8
Παγωτό βανίλια, αμύγδαλα, σως καραμέλας, ανανάς

Αμαρέτο Κρεμ Μπρουλέ M G E N €7
Καραμελωμένα αμύγδαλα, άγρια μούρα

Μους Μαύρης Σοκολάτας M G E N €8
Κρέμα προυλέ με εσπρέσο, σορμπέ μανταρίνι, σως πορτοκαλιού Grand Marnier NEO

Πορτοκαλόπιτα M G E NEO €8
Παγωτό βανίλια, πορτοκάλι, άρωμα πορτοκαλιού

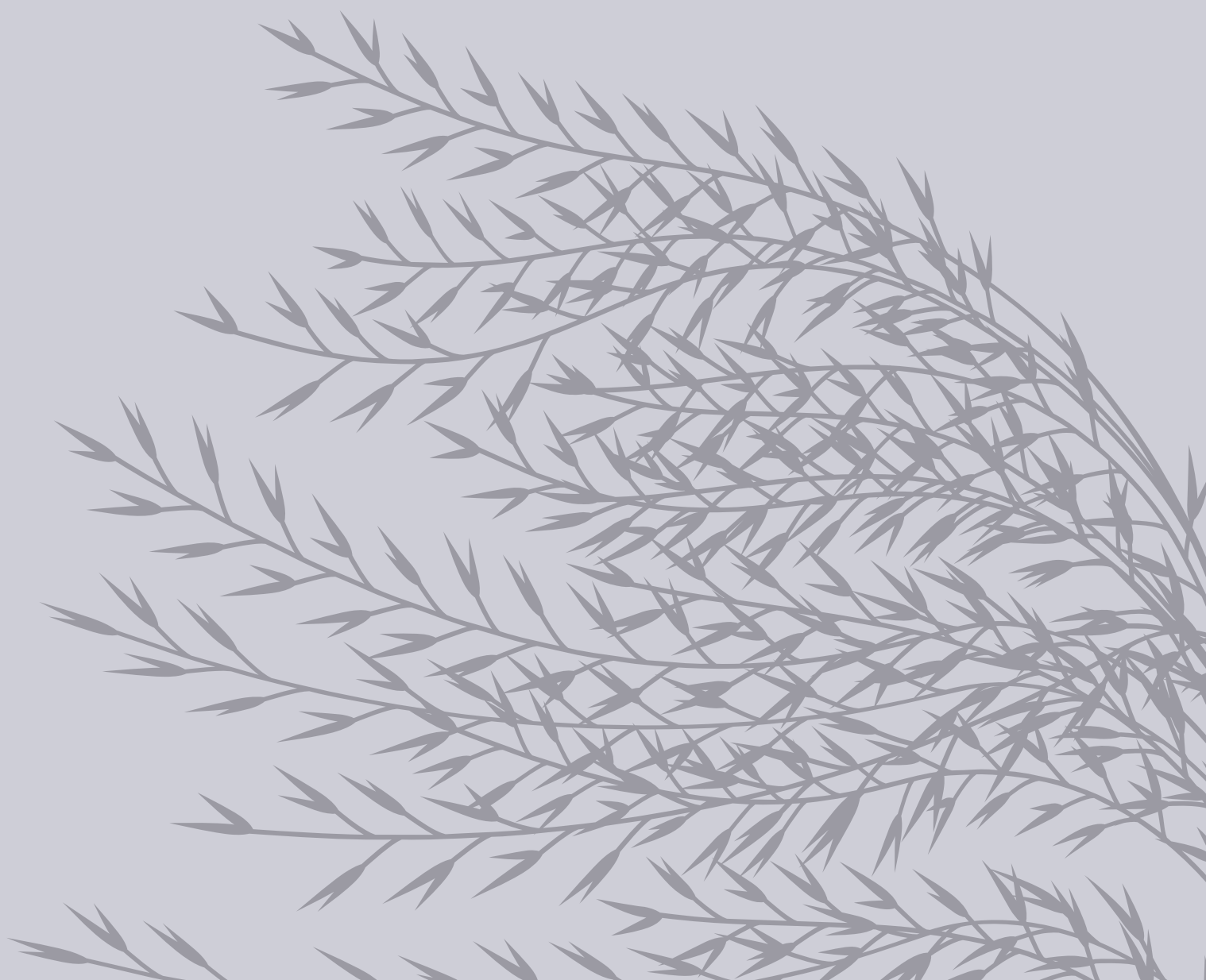
Πιατέλα με Εξωτικά Φρούτα €14

Παγωτά & Σορμπέ €3.50
ΚΑΘΕ ΜΠΑΛΑ

Βανίλια M
Σοκολάτα M So
Τιραμισού M So E N
Μαστίχα M
Σορμπέ φράουλας
Σορμπέ Μάγκο G So
Σορμπέ Λεμόνι
Σορμπέ Μανταρίνι G So

La Brezza

RUSSIAN





САЛАТЫ и СУПЫ

SALADS & SOUPS

Caprese Salad M S €15

Салат Капрезе, листья салата, моцарелла буффало, авокадо, помидоры черри, бальзамический соус

Rocket & Parmesan Salad M G S N €14

Салат с рукколой и пармезаном, сушеный инжир, гранат, кедровые орехи, бальзамический соус

Goat's Cheese Salad M N S So NEW €15

Салат с козьим сыром, смешанные листья молодого салата, запеченная свекла, апельсин, грецкие орехи, микс киноа, медово-горчичная заправка

Tiger Prawn Salad Cr €16

Салат с тигровыми креветками, салат ромэн, розовый грейпфрут, апельсин, авокадо, цитрусовая заправка

Seafood Minestrone Soup Mo S M G Cr F €9

Суп Минестроне из морепродуктов, креветки, греческие овощи, овощной рататуй, гренок с пармезаном

ЗАКУСКИ

STARTERS

Beef Carpaccio M G S N €12 | €18

Карпаччо из говядины, листья рукколы, Пармезан, зеленая спаржа, кедровые орехи, бальзамическая глазурь

Burrata M S N €16

Буррата тартар из помидоров и базилика, жареные кедровые орехи, оливковое масло, бальзамическая глазурь

La Brezza Seafood Plate S Cr F €14 | €22

Ассорти из морепродуктов La Brezza, красный тунец с травами, тигровые креветки, салат из манго и авокадо, бальзамик бьянко, соус из маракуйи

Sea Bass Ceviche F NEW €16

Севиче из морского окуня с фенхелем, редис, цитрусовые фрукты, лайм-кориандр соус

Stuffed Zucchini Blossoms M G S C €13

Фаршированные цветы цуккини с сыром Эдам, сыр Халлуми, помидоры конфи, руккола confit, rocket leaves

Grilled Squid Mo €14

Кальмар на гриле, пюре из желтого гороха «фава», лук, лимон

ПАСТА и РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO

Seafood Spaghetti C Cr Mo G S €18

Спагетти с морепродуктами, тигровые креветки, кальмар, греческие овощи, белое вино, петрушка, чеснок, лук, помидор

Chef Z's Tagliolini M E G S €16

Тальолини с грибами Морель, вяленые помидоры, сладкое вино «Коммандария», легкий сливочный соус с трюфелем

Simple Linguini M E G S €15

Лингвини «Панчетта» с вяленой свиной грудинкой, помидор, оливковое масло, базилик, перец чили

Seafood Risotto C Cr Mo G S M €18

Ризотто с морепродуктами, тигровые креветки, греческие овощи и кальмары обжаренные в белом вине, помидоры

Fennel Risotto M S C So NEW €15

Ризотто с фенхелем и цуккини, фасоль эдамамэ



РЫБА

FISH

Whole Fish F

DAILY PRICE

Свежая рыба. Пожалуйста, спросите у официанта какая рыба в наличии сегодня. Мы можем подать рыбу на пару, на гриле или запеченную в духовке по вашему желанию

Oven-Baked Sea Bass F M

€27

Запеченный в духовке рулет из филе морского окуня, цитрусовый соус, глазированная свекла, хрустящий картофель

Grilled Norwegian Salmon F M N

€27

Норвежский лосось на гриле с Песто, молодой картофель с розмарином, овощи на гриле

Grilled Tiger Prawns S Cr

€32

Тигровые креветки на гриле с соусом Vierge, помидоры черри, оливки, каперсы, рис Басмати, тушеные овощи

Grilled Squid Caponata Mo S N C

€25

Баклажановая Капоната с кальмаром на гриле, лук, помидор, молодой картофель, овощи на гриле

MEAT МЯСО

Australian Prime Fillet (200g)

€32

Австралийское филе (говядина 200g) с рагу из грибов, бальзамик, картофельное пюре с трюфелем, глазированные овощи

Australian Rib-Eye Steak (300g) M

€32

Австралийский стейк Рибай (300g) масло с травами, овощи на гриле, молодой картофель

Oven-Baked Rack Of Lamb

€30

Запеченное в духовке каре ягненка с травами, корочка из горчицы и кедрового ореха, приготовленные помидоры черри, тимьян, сливочный картофель, шпинат

Grilled Corn Fed Chicken S

€22

Курица, кукурузного откорма, на гриле, манговое конфи, перец из лесных ягод, микс киноа, стручковый горошек, брокколи

M G E

Pan-Fried Veal Escalope Milanese

€26

Обжаренная телятина со спагетти Наполитано, помидорами черри и сыром Пармезан

ДЕСЕРТ

DESSERT

Italian Cassata M G E NEW

€7

Итальянская кассата; ванильный торт-мороженое, бергамот, клубника, ягодный соус

Apple Tart M G E N

€8

Яблочный пирог с ванильным мороженым, миндаль, карамельный соус, ананас

Amaretto Crème Brûlée M G E N

€7

Амаретто крем-брюле, миндальный флорентин, дикие ягоды

Dark Chocolate Mousse M G E S NEW

€8

Мусс из темного шоколада Эспрессо и крем-брюле, мандариновый сорбет, апельсиновый соус Гранд Марнье

Orange Pie M G E NEW

€8

Апельсиновый пирог с ванильным мороженым, апельсин, цедра апельсина

Exotic Fruit Platter

€14

Блюдо с экзотическими фруктами

Ice-Cream & Sorbet

€3.50

PER SCOOP

Vanilla M

Chocolate M So

Tiramisu M So E N

Masticha M

Strawberry Sorbet

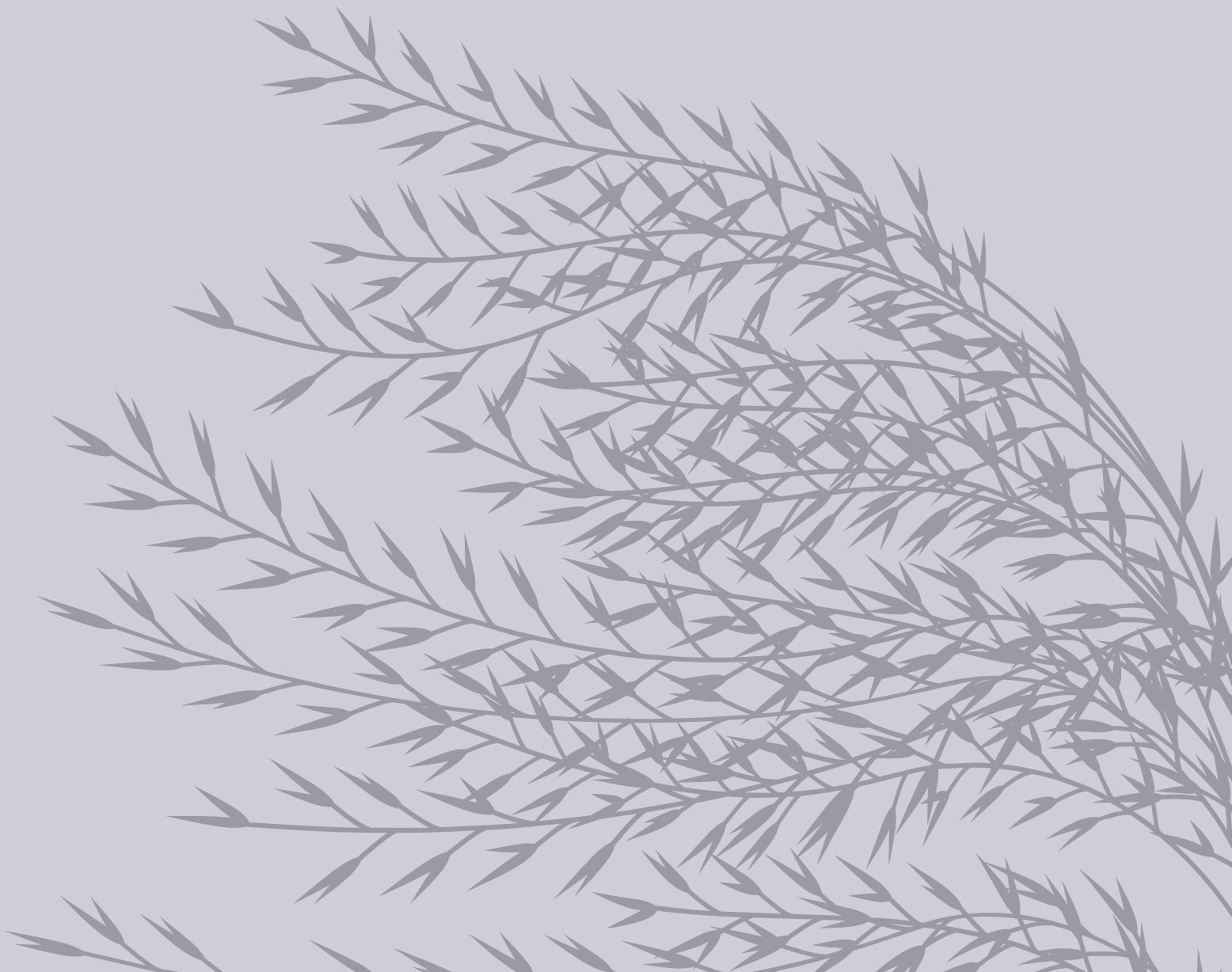
Mango Sorbet G So

Lemon Sorbet

Mandarin Sorbet G So

La Brea

ALLERGEN INFORMATION



ALLERGEN INFORMATION

- 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

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.

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 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.