

La Brezza 

MEDITERRANEAN FUSION





SALADS & SOUPS

Caprese Salad M S ▽ €16
Mixed leaves, buffalo mozzarella, avocado, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με μοτσαρέλα, αβοκάντο, ντοματίνια, βαλσαμικό

Truffle Pecorino Salad M N G S ▽ €16
Rocket leaves, mixed baby leaves, crispy prosciutto, pine nuts, pomegranate, rosemary grissini, fig dressing

Φύλλα ρόκας, ανάμεικτη σαλάτα, τυρί πεκορίνο με τρούφα, τραγανό προσιούττο, κουκουνάρια, ρόδι, γκρισίνι δεντρολίβανου, σως σύκου

Dakos Salad M G S ■ €14
Barley rusks, tomatoes, black olives, capers, feta cheese, oregano

Ντάκος με κριθαρένια παξιμάδια, ντομάτες, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα, ρίγανη

Seafood Minestrone Soup €10
Prawns, scallops, vegetable ratatouille, Parmesan croutons MP S M G Cr F

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

STARTERS

Beef Carpaccio M G S N €16 | €21
Rocket leaves, Parmesan, green asparagus, pine nuts, balsamic glaze

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

Burrata M S N ■ €17
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 €18 | €23
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 €14
Edam, halloumi cheese, tomato M G S C ■
confit, rocket leaves

Γεμιστοί κολοκυνθοανθοί με τυρί ένταμ, χαλούμι, κονφί ντομάτας, φύλλα ρόκας

Octopus Carpaccio M S G Mo F €15 | €20
Crispy pitta, white fish roe «taramas», fried capers, semi-dried tomatoes, rocket leaves, oregano, olive oil

Χταπόδι καρπάτσιο με τραγανή πίτα, ταραμά, τηγανητή κάπαρη, ημίλιαστες ντομάτες, φύλλα ρόκας, ρίγανη, ελαιόλαδο

Halloumi Cheese Parcel M G S C ■ €14
Quince apple chutney, phyllo pastry, fried celery

Χαλούμι σε πουγκί, τσάντει από κυδώνι, φύλλο κρούστας, τηγανητό σέλινο

PASTA & RISOTTO

Seafood Spaghetti C Cr Mo G S €25
Tiger prawns, squid, scallops, white wine, parsley, garlic, onion, tomato sauce

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

Linguini Al Pesto M G S N E ▽ ■ €15
Burrata cream, semi-dried tomatoes, pine nuts, aubergine, basil oil

Λιγκουίνι «Αλ Πέστο» με κρέμα μπουράτα, ημίλιαστες ντομάτες, κουκουνάρια, μελιτζάνα, λάδι βασιλικού

Chef Z's Tagliolini M E G S ▽ ■ €19
Morel mushrooms, sun-dried tomatoes, «Commandaria» sweet wine, truffle cream sauce

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

Fennel Risotto M S C So ▽ ■ €16
Zucchini, edamame beans

Ριζότο με φινόκιο, κολοκύθι, φασόλια edamame

Add Tiger Prawns | Με Γαρίδες: €4

Seafood Risotto C Cr Mo G S M €19
Tiger prawns, scallops and squid sautéed in white wine, tomatoes

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

FISH

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

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

Seared Norwegian Salmon **F M E G** €30
Potato and parmesan crust, spinach
leaves, truffle-butter sauce
Σωταρισμένος σολομός νορβηγίας με
κρούστα από πατάτα και παρμεζάνα, φύλλα
σπανακιού, σάλτσα τρούφας-βουτύρου

Grilled Tiger Prawns **S Cr** €38
Vierge sauce, cherry tomatoes, olives,
capers, Basmati rice, steamed vegetables
Γαρίδες σχάρας, σως «vierge» με ντοματίνια,
ελιές και καπάρι, ρύζι πασμάλι, λαχανικά
ατμού

Stuffed Calamari **M Mo S N C** €26
Feta cheese, Anari cheese, oregano,
sundried tomato, olive oil, basil pesto
Γεμιστά καλαμαράκια με φέτα, αναρή, ρίγανη,
λιαστή ντομάτα, ελαιόλαδο, πέστο βασιλικό

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

24h Slow Cooked Pork Belly €25
Couscous, feta cheese, pine nuts, **M G S N**
tomato confit, Commandaria jus
Σιγοψημένη χοιρινή παντσέτα,
κουσκούς με φέτα και κουκουνάρια,
ντομάτα κονφί, χυμός κουμανταρίας

Oven-Baked Rack Of Lamb €43
Herby pine nut crust, tomatoes, **M S C M G N**
thyme jus, cream potatoes, spinach
Αρνάκι καρέ στο φούρνο, κρούστα από
μπαχαρικά με μουστάρδα και πινόλια,
ντοματίνια, σως από θυμάρι, πατάτες με
κρέμα, σπανάκι

Slow Cooked Corn Fed Chicken €24
Masticha and cardamom cream sauce, **M N**
almond potato puree, snow peas
Σιγοψημένο κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα
από μαστίχα και κάρδαμο, πουρές πατάτας με
αμύγδαλο, γλυκομπίζελο

Pan-Fried Veal Escalope Milanese €30
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 brûlée, mandarin sorbet,
Grand Marnier orange sauce
Μους μαύρης σοκολάτας, κρέμα πουρέ
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 V** ■ €9
«Kataifi» phyllo pastry with nuts and syrup.
Cherry, walnut and bergamot sweet fruit
preserves
Κανταΐφι σε σιρόπι και φιστικιά. Γλυκά του
κουταλιού, κερασί, καρυδάκι και περγαμόντο

Exotic Fruit Platter **V** ■ €15
Πιατέλα με Εξωτικά Φρούτα

Ice-Cream & Sorbet ■

Vanilla | Βανίλια **M**
Masticha Μαστίχα **M**
Chocolate | Σοκολάτα **M So**
Tiramisu | Τιραμισού **M E N**
Mandarin Sorbet | Σορμπέ Μανταρίνι **G So**
Strawberry Sorbet | Σορμπέ Φράουλας **V**
Mango Sorbet | Σορμπέ Μάγκο **G So**
Lemon Sorbet | Σορμπέ Λεμόνι **V**

1 SCOOP €4.00 | 2 SCOOPS €6.50 | 3 SCOOPS €8.00

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

 VEGETARIAN

 VEGAN

 VEGAN VERSION AVAILABLE

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.