



MEDITERRANEAN FUSION

A NOTE FROM CHEF Z

We are proud of our island's amazing produce and eager to support local. Most of our ingredients are sourced locally, except for a few speciality items which are sourced from abroad. Over 90% of the fruit and vegetables used in our dishes are sourced locally, from small producers whenever possible. We are especially proud of the extra virgin olive oil we cook with and serve at La Brezza, which is bio-certified and sourced from Akaki Grove, a small producer based in Akaki village, Nicosia. The aromatic herbs we used to flavour our dishes are grown here in the hotel gardens. After your meal we invite you to take a stroll in our seafront garden to admire the sage, basil, oregano, and rosemary plants.

Είμαστε περήφανοι για τα καταπληκτικά προϊόντα που παράγει το νησί μας και με μεγάλη χαρά στηρίζουμε τους κύπριους παραγωγούς. Τα περισσότερα υλικά που χρησιμοποιούμε είναι τοπικά προϊόντα με εξαίρεση μερικά εξειδικευμένα υλικά που προέρχονται από το εξωτερικό. Πάνω από το 90% των φρούτων και λαχανικών που χρησιμοποιούνται στα πιάτα μας προμηθεύονται από μικρούς παραγωγούς, όποτε αυτό είναι δυνατόν. Επίσης, είμαστε ιδιαίτερα περήφανοι για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με το οποίο μαγειρεύουμε και το

οποίο σερβίρουμε στο La Brezza, καθώς είναι βιο-πιστοποιημένο και προέρχεται από το Akaki Grove, έναν μικρό παραγωγό με έδρα το χωριό Ακάκι στην επαρχία Λευκωσίας. Τα αρωματικά βότανα που χρησιμοποιούμε για να αρωματίσουμε τα πιάτα μας καλλιεργούνται εδώ στους κήπους του ξενοδοχείου. Μετά το γεύμα σας, σας προσκαλούμε να κάνετε μια βόλτα στον κήπο μας για να θαυμάσετε τα φυτά του φασκόμηλου, του βασιλικού, της ρίγανης και του δεντρολίβανου.

La Breeze

MEDITERRANEAN FUSION

SALADS & SOUPS

Caprese Salad M S ▽ ■ €17
Mixed leaves, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, avocado, balsamic vinaigrette
Πράσινη σαλάτα με μοτσαρέλα, αβοκάντο, ντοματίνια, βαλσαμικό

Truffle Pecorino Salad M N G S ▽ €20
Rocket leaves, mixed baby leaves, crispy prosciutto, pine nuts, pomegranate, rosemary grissini, fig dressing
Ρόκα, ανάμεικτη σαλάτα, τυρί πεκορίνο με τρούφα, τραγανό προσιούττο, κουκουνάρια, ρόδι, γκρισίνι δεντρολίβανου, σως σύκου

Poached Pear Salad NEW G S V ■ €15
Crunchy lettuce, walnuts, figs, quinoa bergamot dressing
Σαλάτα με αχλάδι ποσέ, τραγανό μαρούλι, καρύδια, σύκα, κινόα, ντρέσινγκ περγαμόντο

Seafood Minestrone Soup €12
Prawns, scallops, vegetable ratatouille, Parmesan croutons Mo S M G Cr F
Σούπα Μινεστρόνε με γαρίδες, χτένια, ποικιλία λαχανικών και κρουτόνια παρμεζάνας

Celery Soup NEW C M G ■ €10
Sweet bell pepper, parmesan bruschetta
Σούπα από σέλινο με γλυκιά πιπεριά, μπρουσκέτα παρμεζάνας

STARTERS

Beef Carpaccio M G S N €18 | €24
Rocket leaves, Parmesan, semi-dried tomatoes, pine nuts, balsamic glaze
Βοδινό καρπάτσιο, ρόκα, παρμεζάνα, ημίλιαστες ντομάτες, κουκουνάρια, γλάσο βαλσαμικού

Burrata M S N ■ €17
Tomato and basil tartar, roasted pine nuts, extra virgin olive oil, balsamic glaze
Μπουράτα, ταρτάρ ντομάτας και βασιλικού, ελαιόλαδο, κουκουνάρια, γλάσο βαλσαμικού

Red Prawn Mousseline NEW M G S Cr E €22
Dragon fruit carpaccio, avocado, mango and passion fruit sauce
Μουσελίν κόκκινης γαρίδας, καρπάτσιο από φρούτο του δράκου, αβοκάντο, σάλτσα από μάνγκο & φρούτο του πάθους

Stuffed Zucchini Blossoms LOCAL M G S €15
Edam, halloumi cheese, tomato confit, rocket leaves
Γεμιστοί κολοκυνθοανθοί με τυρί ένταμ, χαλούμι, κονφί ντομάτας, φύλλα ρόκας

Octopus Carpaccio M S G Mo F €15 | €21
Crispy pitta, white fish roe «taramas», fried capers, semi-dried tomatoes, rocket leaves, oregano, extra virgin olive oil
Χταπόδι καρπάτσιο με τραγανή πίτα, ταραμά, κάπαρη, ρόκα, ρίγανη, ελαιόλαδο

Halloumi Cheese Parcel LOCAL €14
Quince apple chutney, phyllo pastry, fried celery M G S C ■
Χαλούμι σε πουγκί, τσάτνεϊ από κυδώνι, φύλλο κρούστας, τηγανητό σέλινο

PASTA & RISOTTO

Seafood Spaghetti C Cr Mo G S €27
Tiger prawns, squid, scallops, white wine, parsley, garlic, onion, tomato sauce
Σπαγγέτι με γαρίδες, καλαμάρι, χτένια, λευκό κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό, σάλτσα ντομάτας

Linguini «Kakavia» NEW LOCAL €23
Red prawn tartar, sea urchin, cream, Ionian fisherman’s sauce M E G Cr F C
Λιγκουίνι Κακαβιά, ταρτάρ κόκκινης γαρίδας, αχινός, κρεμώδη σάλτσα του ψαρά Ιονίου

Chef Z’s Tagliolini LOCAL M E G S ▽ ■ €25
Morel mushrooms, sun-dried tomatoes, «Commandaria» sweet wine, truffle cream sauce
Ταλιολίνι, μανιτάρια μορέλ, λιαστές ντομάτες, Κουμανδαρία, ελαφριά σως τρούφας με κρέμα

Porchini Mushroom Panzerotti ■ €17
Saffron-cream sauce, semi-dried tomatoes, roasted mushrooms, basil NEW M G S E
Παντσερότι, μανιτάρια πορτσίνι, κρεμώδη σάλτσα σαφράν, ημίξηρες ντομάτες, βασιλικός

Pumpkin Risotto NEW ■ V M G S C €17
Asparagus
Ριζότο κολοκύθας με σπαράγγια

Seafood Risotto C Cr Mo G S M €23
Tiger prawns, scallops and squid sautéed in white wine, tomatoes
Ριζότο με γαρίδες, χτένια και καλαμάρι σωταρισμένα σε άσπρο κρασί, ντομάτα

FISH

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

Rolled Sea Bass LOCAL F M €29
Citrus sauce, beetroot, crispy potatoes
Λαυράκι στο φούρνο, σως από εσπεριδοειδή, παντζάρια, τραγανές πατάτες

Norwegian Salmon NEW F M E G S Mu €32
Panko & herb crumble crust, spinach, honey-mustard potatoes, lobster bisque
Σολομός Νορβηγίας, κρούστα από πάνκο & θρυμματισμένα βότανα, σπανάκι, πατάτες με μέλι-μουστάρδα, μπισκ αστακού

Grilled Tiger Prawns S Cr €39
Vierge sauce, cherry tomatoes, olives, capers, Basmati rice, steamed vegetables
Γαρίδες σχάρας, σως «vierge» με ντοματίνια, ελιές και καπάρι, ρύζι πασμάτι, λαχανικά ατμού

Grilled Calamari NEW LOCAL M F €40
Pumpkin hummus, paprika chickpeas, zucchini
Καλαμάρι σχάρας, χούμους κολοκύθας, ρεβίθια με πάπρικα, κολοκυθάκια

MEAT

Prime Fillet 200g NEW M G S C €45
Morel mushroom sauce, truffle mashed potato, carrot, asparagus
Βοδινό φιλέτο, σάλτσα μανιταριών Morel, πουρέ πατάτας με τρούφα, καρότο, σπαράγγια

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

Baked Rack Of Lamb Mu S C M G N €43
Herby pine nut crust, tomatoes, 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 Chicken NEW LOCAL M Mu €27
Honey-mustard potatoes, sweet potato crisps, broccoli, sage-truffle sauce
Σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο, πατάτες με μέλι-μουστάρδα, πατατάκια γλυκοπατάτας, μπρόκολο, σώς απο «σπατζιά» και τρούφα

Pan-Fried Veal Escalope Milanese €32
Spaghetti Napolitana, cherry tomatoes, Parmesan M G E
Μοσχαρίσιο εσκαλόπ «Μιλανέζ», σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα

DESSERT

Italian Cassata M G E €10
Vanilla ice-cream cake, bergamot, strawberry coulis
Ιταλική Κασάτα, παγωτό βανίλιας, περγαμόντο, φράουλες

Apple Tart M G E N €11
Vanilla ice-cream, almonds, caramel and quince apple sauce
Τάρτα μήλου, παγωτό βανίλια, αμύγδαλα, σως καραμέλας – κυδωνόμηλου

Amaretto Crème Brûlée M G E N €8
Almond florentine, strawberries
Αμαρέτο κρεμ μπρουλέ, καραμελωμένα αμύγδαλα, φράουλες

Dark Chocolate Mousse M G E S €15
Espresso crème brûlée, mandarin sorbet, Grand Marnier orange sauce
Μους μαύρης σοκολάτας, κρέμα προυλέ με εσπρέσο, σορμπέ μανταρίνι, σως πορτοκαλιού Grand Marnier

Marinated Pear NEW LOCAL M G S N €10
Red wine, masticha ice-cream, «pastellaki» peanut brittle, carob syrup
Μαριναρισμένο αχλάδι, κόκκινο κρασί, παγωτό μαστίχα, λεπτό παστελάκι με φυστίκι, σιρόπι χαρουπιού

Local Delights LOCAL G N V €11
«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

Seasonal Fruit Platter V €16
Πιατέλα με εποχιακά 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 €7 | 3 SCOOPS €9.50

海 | KAI
~~~~~  
SUSHI BAR

TUE-SUN | 6PM-11PM

THE LOUNGE BAR & TERRACE  
LA BREZZA | ROOM SERVICE



Edamame | €8  
Sea Salt or Plain

## MAKI

8 pieces

Pink Dragon | €15

Dragon fruit, papaya, mango, avocado, shiso leaf

California | €15

Crab, tobiko, mayo, cucumber, avocado

Spicy Tuna | €16

Kimchi, spicy mayo, wakame, cucumber, avocado

Salmon | €18

Cucumber, avocado, cream cheese, red tobiko

Ebi Tempura | €16

Prawn tempura, spicy mayo, cucumber, avocado, teriyaki

“Kouloumbra” Tempura | €15

Turnip-cabbage, asparagus, zucchini and  
carrot tempura, spot of kimchi

Rainbow | €17

Tuna, salmon, sea bass, crab,  
avocado, spicy mayo, black tobiko

Garden | €14

Carrot, avocado, cucumber, daikon radish

## NIGIRI

2 pieces

Sake Salmon | €8.5

Maguro Tuna | €8.5

Suzuki Sea Bass | €9

Ebi Prawn | €9

## SASHIMI

3 pieces

Sake Salmon | €11

Maguro Tuna | €11

Suzuki Sea Bass | €12

Ebi Prawn | €12

## PLATTER 22

€55

Nigiri 2 pieces each:  
salmon, sea bass, prawn

Maki 16 pieces: any 2 maki



## PLATTER 34

€70

Nigiri 2 pieces each:  
Tuna, sea bass, prawn

Sashimi 2 pieces each: salmon, tuna  
Maki 24 pieces: any 3 maki





# 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 οποιανδήποτε 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 | ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ

VEGAN | ΒΙΓΚΑΝ

VEGAN VERSION AVAILABLE | ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΒΙΓΚΑΝ ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ