



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 ▽ ■ €18.50
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 ■ €16
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

Octopus Carpaccio M S G Mo F €18 | €24
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

Caramelized Scallops NEW Mo M S €18
Saffron-fennel purée, citrus sauce, coriander oil
Καραμελωμένα Χτένια, πουρές φινόκιο με σαφράν, σάλτσα εσπεριδοειδών, λάδι κόλιανδρου

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

Halloumi Cheese Parcel LOCAL €15
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 €28

Tiger prawns, squid, scallops, white wine, parsley, garlic, onion, tomato sauce
Σπαγγέτι με γαρίδες, καλαμάρι, χτένια, λευκό κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό, σάλτσα ντομάτας

Butterfly Prawn Linguine NEW €27

Sea urchin, cherry tomatoes, creamy Ionian fisherman’s sauce E G Cr F C Mo M
Λιγκουίνι με Γαρίδες Πεταλούδα, αχινός, ντοματίνια, κρεμώδης σάλτσα του ψαρά

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

Spinach & Ricotta Tortellini NEW €17

Spinach, burrata cream sauce, cherry tomatoes E G M ■
Τορτελίνι με σπανάκι & ρικότα, σπανάκι, σάλτσα με κρεμώδη burrata, ντοματίνια

Pumpkin Risotto ■ V M G S C €17

Asparagus
Ριζότο κολοκύθας με σπαράγγια

Seafood Risotto C Cr Mo G S M €25

Tiger prawns, scallops and squid sautéed in white wine, tomatoes
Ριζότο με γαρίδες, χτένια και καλαμάρι σωταρισμένα σε άσπρο κρασί, ντομάτα

FISH

Whole Fish LOCAL DAILY PRICE
ΤΙΜΗ ΗΜΕΡΑΣ

Steamed, grilled or oven-baked, boiled potatoes, steamed vegetables
Ολόκληρο ψάρι στον ατμό, στη σχάρα ή στο φούρνο, πατάτες, λαχανικά ατμού

Sea Bass – always available
Other Fish – available with pre-order
Λαβράκι – πάντοτε διαθέσιμο
Άλλο Ψάρι – διαθέσιμο κατόπιν παραγγελίας

Rolled Sea Bass LOCAL F M €32

Citrus sauce, beetroot, crispy potatoes
Λαυράκι στο φούρνο, σως από εσπεριδοειδή, παντζάρια, τραγανές πατάτες

Norwegian Salmon 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 Red Snapper NEW LOCAL F €32

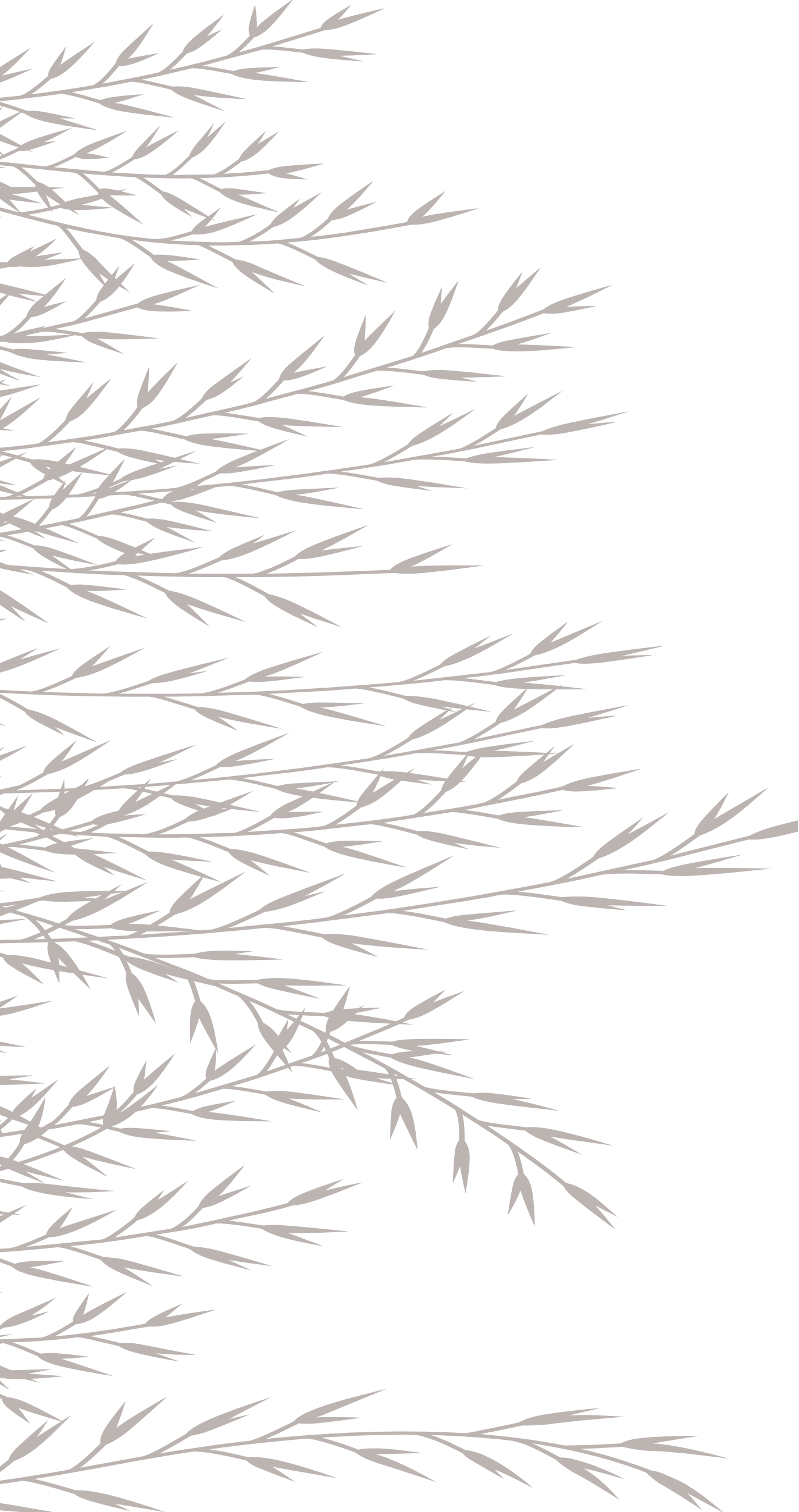
Cypriot black-eyed beans, zucchini, cherry tomatoes, olive oil with Mediterranean herbs
Κόκκινο λυθρίνι σχάρας, Κυπριακό λουβί μαυρομάτικο, κολοκυθάκια, ντοματίνια, ελαιόλαδο με μεσογειακά βότανα

Caramelized Scallops NEW €30

Saffron-fennel purée, citrus sauce, coriander oil Mo M S
Καραμελωμένα Χτένια, πουρές φινόκιο με σαφράν, σάλτσα εσπεριδοειδών, λάδι κόλιανδρου

Red Tuna NEW C S F N €30

Grilled baby broccoli, basmati rice, Sicilian Caponata sauce
Μικρό μπρόκολο σχάρας, ρύζι μπασμάτι, Σάλτσα Καρπονάρα Σικελίας



MEAT

Prime Fillet 200g M G S C €48

Morel mushroom sauce, truffle mashed potato, carrot, asparagus

Βοδινό φιλέτο, σάλτσαμανιταριών Morel, πουρέ πατάτας με τρούφα, καρότο, σπαράγγια

Rib-Eye Tagliata 250g NEW M €48

Sliced grilled rib-eye, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan

Rib-eye στην σχάρα κομμένο σε φέτες, σαλάτα ρόκα, ντοματίνια, παρμεζάνα

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

Lamb Cutlets NEW LOCAL G S M €38

Smoked aubergine, grilled broccoli, florina red pepper condiment, rosemary potatoes, jus

Αρνίσιες Κοτολέτες, καπνιστή μελιτζάνα, μπρόκολο, καρύκευμα κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης, πατάτες με δεντρολίβανο, jus

Slow Cooked Chicken NEW LOCAL M Mu €28

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

Apple Tart NEW G M N €10
Green apple compote, walnut cinnamon
crumble, Vanilla ice-cream
Τάρτα, κομποτέ πράσινου μήλου, κραμπλ
καρυδιού με κανέλα, παγωτό Βανίλια

Amaretto Crème Brûlée M G E N €9
Almond florentine, strawberries
Αμαρέτο κρεμ μπρουλέ, караμελωμένα
αμύγδαλα, φράουλες

Chocolate Trilogy NEW M G E N €12
Velvety chocolate crémeux, fleur de sel
crumble, dark chocolate sorbet,
caramel sauce
Βελούδινη κρέμα σοκολάτας, κραμπλ με
άνθος αλατιού, σορμπέ μαύρης σοκολάτας,
σάλτσα караμέλας

Marinated Pear 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

Summer Nest NEW G N V €10
Crunchy shredded phyllo «kateifi», coconut
almond praline, mango sorbet, chili pepper
Τραγανό κανταΐφι, πραλίνα αμυγδάλου με
ινδοκάρυδο, σορπέ μάνγκο, πιπεριά τσίλι

Tiramisu NEW M G E €10
Mascarpone cream, coffee-soaked Savoiardi
biscuits, Tiramisu ice-cream, cocoa
Τιραμισού με κρέμα Μασκαρπόνε, μπισκότα
Σαβουαγιάρ βουτηγμένα σε καφέ, παγωτό
Τιραμισού, κακάο

Seasonal Fruit Platter V €17
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

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