

# La Brezza

## 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 Brezza

## 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

**Prosciutto & Melon Salad** NEW M S N €18

Mixed leaves, Gorgonzola, pistachios, olive oil, and raspberry dressing

Ανάμεικτα φύλλα, προσούτο, πεπόνι, γκοργκοντζόλα, χαλεπιανά, ελαιόλαδο και σως από ράσπερι

**Beetroot & Orange Salad** NEW V ■ €16

Mixed leaves, apple, walnuts, G N S Mu C crostini, maple-mustard dressing

Ανάμεικτα φύλλα με παντζάρι, πορτοκάλι, μήλο, καρύδια, crostini και σως σφενδάμου-μουστάρδας

**Seafood Minestrone Soup** €12

Prawn, scallop, vegetable ratatouille, Parmesan toast Mo S M G Cr F

Σούπα Μινεστρόνε με γαρίδα, χτένι, ποικιλία λαχανικών, τوست παρμεζάνας

**Celery Soup** 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 ■ €18

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** Mo M S €20

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

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

**Halloumi Cheese Parcel** LOCAL €16

Quince apple chutney, phyllo pastry, fried celery

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 €32

Pistachio-pesto Stracciatella, lemon zest E G Cr F M N

Λιγκουίνι με γαρίδες, Στρατσατέλα με πέστο χαλεπιανού, ξύσμα λεμονιού

## Chef Z's Tagliolini LOCAL M E G S €26

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

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

## Aubergine & Scarmoza Ravioli NEW €22

Aubergine purée, hazelnuts, M E G N tomatoes, Parmesan

Ραβιόλι με μελιτζάνα και τυρί Scamorza, πουρέ μελιτζάνας, φουντούκια, ντομάτες, παρμεζάνα

## Saffron Lemon Risotto NEW M S N V €18

Roasted almonds, lemon zest, white pepper, micro-basil

Ριζότο με καβουρδισμένα αμύγδαλα, ξύσμα λεμονιού, λευκό πιπέρι, βασιλικός

## Seafood Risotto C Cr Mo G S M €26

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

MARKET 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 €33

Citrus sauce, beetroot, crispy potatoes

Λαυράκι στο φούρνο, σως από εσπεριδοειδή, παντζάρια, τραγανές πατάτες

## Norwegian Salmon F M E G S Mu €33

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 LOCAL F €33

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 €32

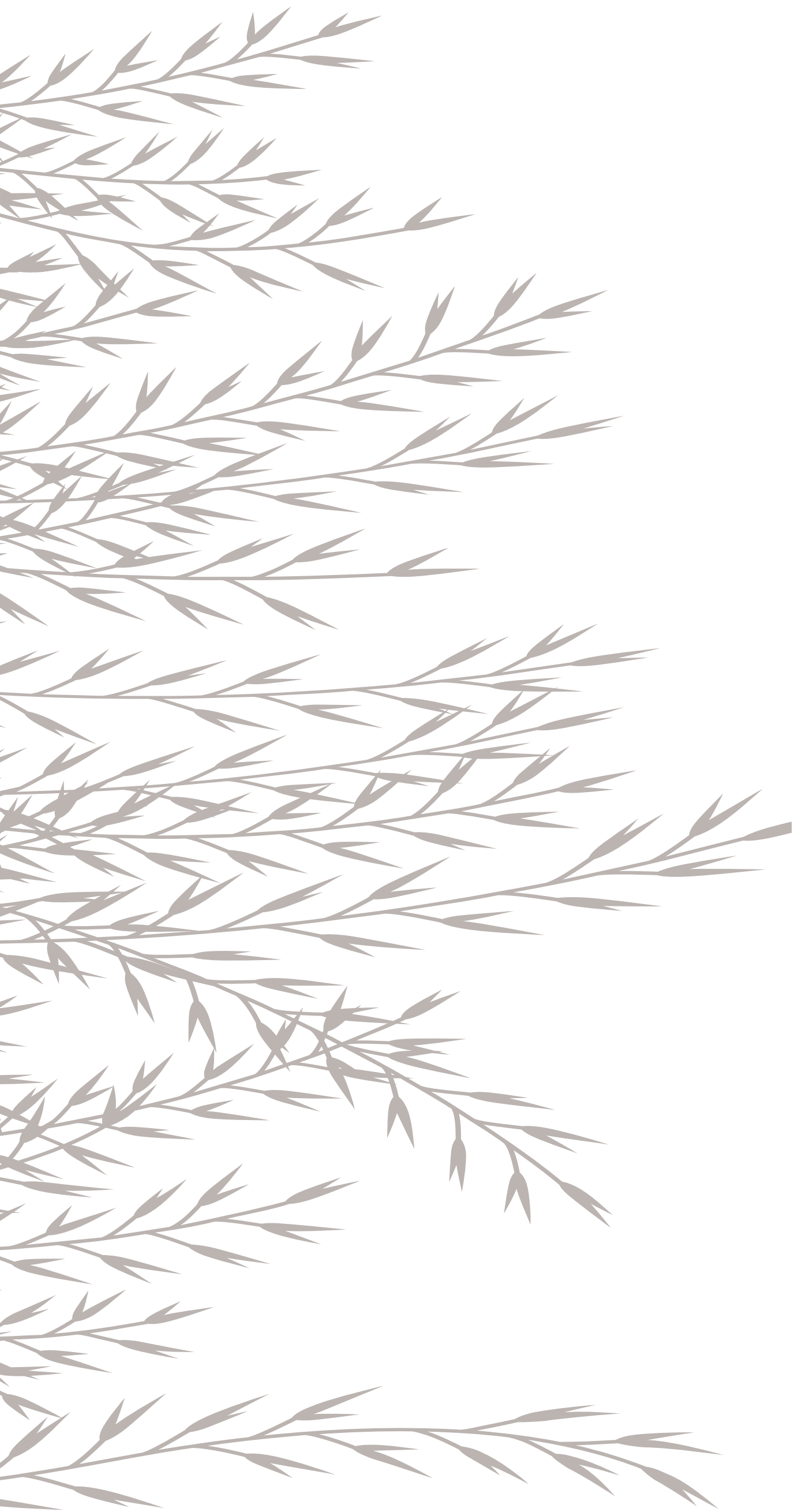
Saffron-fennel purée, citrus sauce, coriander oil Mo M S

Καραμελωμένα χτένια, πουρές φινόκιο με σαφράν, σάλτσα εσπεριδοειδών, λάδι κόλιανδρου

## Red Tuna C S F N €33

Grilled baby broccoli, basmati rice, Sicilian Caponata sauce

Μικρό μπρόκολο σχάρας, ρύζι μπασμάτι, σάλτσα Καπονάτα Σικελίας



# MEAT

**Prime Fillet 200g** M G S C €48

**Morel mushroom sauce, truffle mashed potato, carrot, asparagus**

Βοδινό φιλέτο, σάλτσα μανιταριών morel, πουρέ πατάτας με τρούφα, καρότο, σπαράγγια

**Rib-Eye Tagliata 250g** M €48

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

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

**24h Slow Cooked Pork Belly** LOCAL M G S N €25

**Couscous, feta cheese, pine nuts, tomato confit, «Commandaria» jus**

Σιγοψημένη χοιρινή παντσέτα, κουσκούς με φέτα και κουκουνάρια, ντομάτα κονφί, σώς κουμανταρίας

**Lamb Cutlets** LOCAL G S M €42

**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** 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** €35

**Spaghetti Napolitana, cherry tomatoes, Parmesan** M G E

Μοσχαρίσιο εσκαλόπ «Μιλανέζ», σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα

# DESSERT

**Apple Tart** G M N ■ €11

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, καραμελωμένα αμύγδαλα, φράουλες

**Chocolate Trilogy** 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 καραμέλας

**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** G N V ■ €10

Crunchy shredded phyllo «kateifi», coconut almond praline, mango sorbet, chili pepper

Φωλιά από τραγανό κανταϊφι, πραλίνα αμυγδάλου με ινδοκάρυδο, σορπέ μάνγκο, πούδρα από πιπεριά τσίλι

**Tiramisu** M G E ■ €10

Mascarpone cream, coffee-soaked Savoirdi 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 | 2 SCOOPS €7 | 3 SCOOPS €9.5

# 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 | ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
- V** VEGAN | ΒΙΓΚΑΝ
- ▽** VEGAN VERSION AVAILABLE | ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΒΙΓΚΑΝ ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ