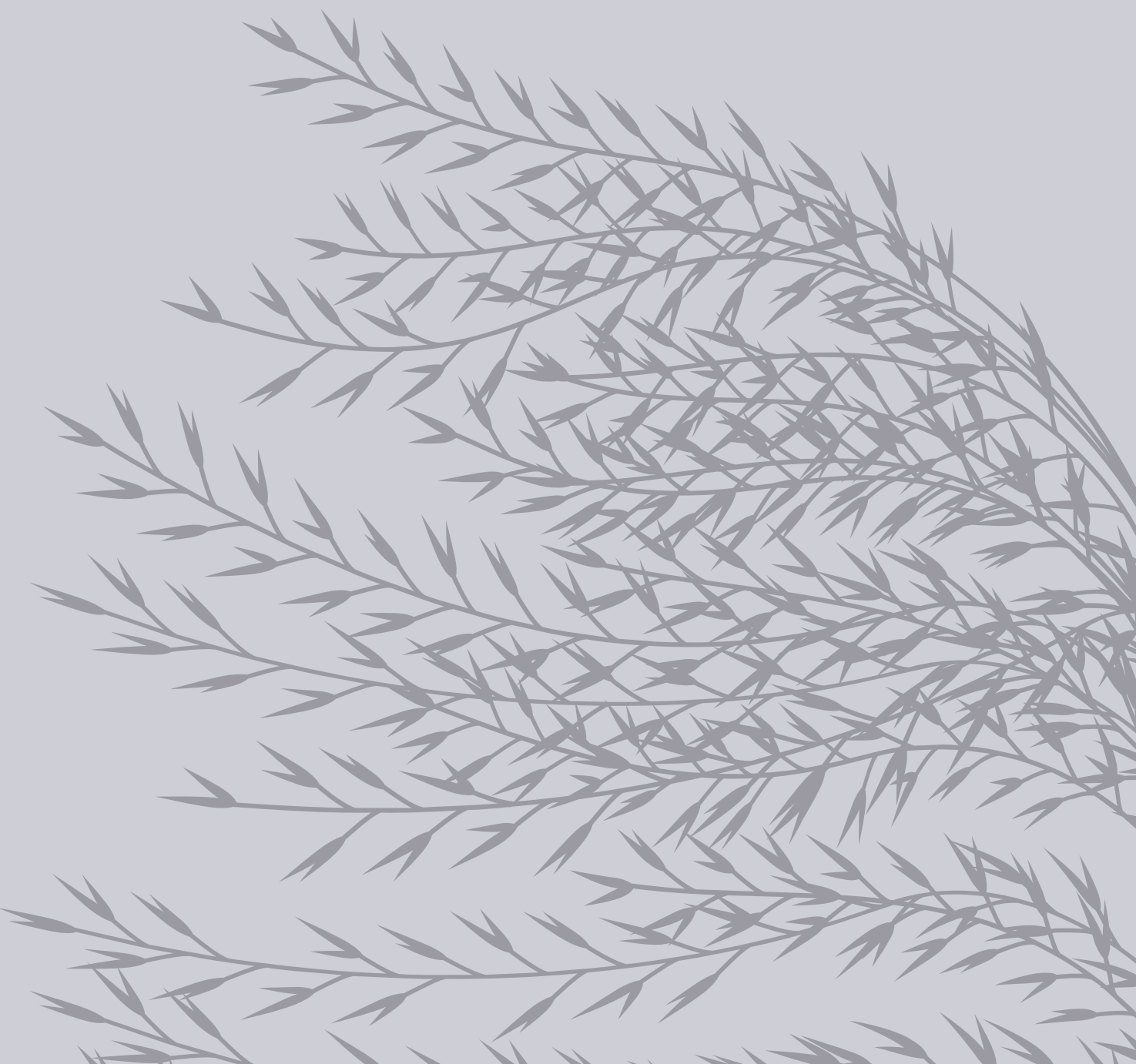


La Brezza 

— МЕНЮ —



# SOUPS & SALADS

СУПЫ И САЛАТЫ

€

## Seafood Minestrone Soup M E G S C

Prawns, scallops, vegetable ratatouille, parmesan croutons

Суп Минестроне с креветками, гребешками, рататуем из овощей и гренками из пармезана

9.00

## Spicy Tomato Soup M E G S C

Ricotta ravioli, dash of chili

Пикантный томатный суп, равиоли с рикоттой, перец чили

8.00

## Beef Consommé M E G S C

Cheese Cappelletti

Консоме из говядины, паста Каппеллетти с сыром

8.00

## Soup of the Day

Суп Дня

8.00

## Caprese Salad M S

Mixed baby leaves, buffalo mozzarella, avocado, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

Салат Капрезе с молодыми листьями салата, сыром Моцарелла, авокадо, помидорами Черри и соусом бальзамик

8.00 | 15.00

## Rocket Salad M G S

Rocket leaves, sun-dried tomatoes, roasted pine nuts, parmesan, balsamic vinaigrette

Салат с рукколой, вялеными помидорами, жареными кедровыми орешками, сыром Пармезан и соусом бальзамик

7.00 | 13.00

## Goat's Cheese Salad M G S

Mixed baby leaves, pomegranate, dried figs and prunes, balsamic glaze

Салат с козьим сыром, молодыми листьями салата, гранатом, сушеным инжиром и черносливом, под соусом бальзамик

8.00 | 15.00

## Seafood Salad

Tiger prawns, crab, mixed greens, pink grapefruit, orange, citrus vinaigrette

Салат из тигровых креветок и крабов с зеленым салатом, дольками розового грейпфрута и апельсина, под цитрусовым соусом

18.00

## Quinoa Salad M S

Mixed leaves, pecorino, pomegranate, walnuts, carob dressing

Киноа салат с сыром пеккорино, гранатом, грецким орехом и соусом из рожкового дерева

15.00

# STARTERS

ЗАКУСКИ

€

## La Brezza Seafood Plate S G

Herb-crusted red tuna, tiger prawns, mango and avocado salad, balsamico bianco, passion fruit sauce, chili

Красный тунец, тигровые креветки, салат из манго и авокадо, соус из маракуи с добавлением чили

14.00 | 22.00

## Beef Carpaccio M G S

Rocket leaves, parmesan, green asparagus, roasted pine nuts, balsamic glaze

Карпаччо из говядины с рукколой, сыром Пармезан, зеленой спаржей, жареными кедровыми орешками и соусом бальзамик

12.00 | 18.00

## Iced Foie Gras Parfait E M S G

Smoked duck breast, physalis confit, green apple jelly, brioche

Фуа-Гра, копченая утиная грудка, желе из зеленого яблока, булочка

16.00

## Oven-Baked Portobello Mushrooms M S

Scarmoza cheese, tomato coulis, basil pesto with pine nuts, rocket leaves

Запеченные в духовке грибы Портобелло с сыром Скармоза, томатным соусом, песто с базиликом и кедровыми орешками, рокет-салат

13.00

## Grilled Squid

Cyprus fava purée, onion, lemon

Кальмары на гриле, пюре из Кипрского гороха, лук и лимон

14.00 | 22.00

## Seared Scallops S M

Wasabi pea purée, caramelized beetroot, chili-orange sauce

Морские гребешки, гороховое пюре с васаби, свекла, апельсиновый соус с добавлением чили

14.00 | 22.00



# PASTA

БЛЮДА ИЗ МАКАРОН

€

## Chef Z's Tagliolini S G M E

Morel mushrooms, Commandaria, sun-dried tomatoes, light truffle cream sauce

Лапша от Шеф повара Z с грибами Морель, командарией, вялеными помидорами и легким крем-соусом из грибов трюфель

12.00 | 18.00

## Garganelli Boscaniola S G M E

Carbonara sauce, mushrooms

Паста Гарганелли с соусом карбонара и грибами

9.00 | 14.00

## Tiger Prawn & Ouzo Pappardelle S G M E

Grilled prawns with aromatic rosemary, cream sauce

Паста Паппарделле с добавлением греческой водки Узо, креветками, ароматным розмарином и сливочным соусом

12.00 | 18.00

## Spicy Linguini S G M E

Pancetta, tomato, olive oil, fresh basil, dash of chili

Пикантная паста Лингуини с беконом, помидорами, оливковым маслом, и свежим базиликом

9.00 | 14.00

## Spinach & Ricotta Ravioli S G M E

Cream sauce, spinach leaves

Равиоли со шпинатом, сыром рикотта и сливочным соусом

11.00 | 17.00

## Goat's Cheese & Bell Pepper Tortelloni S G M E

Cherry tomatoes, olive oil, fresh basil

Тортеллони фаршированные козьим сыром, красный болгарский перец, помидоры черри, оливковое масло и свежий базилик

10.00 | 15.00

## Lobster Tagliatelle S G M E

Lobster tail (260g), tomato sauce with brandy

Лапша с хвостом омара (260 г), томатный соус с бренди

For 1 | 48.00

For 2 | 58.00

# RISOTTO

РИЗОТТО

€

## Tiger Prawn Risotto M S G C

Lemongrass, mango, chili

Ризотто с манго, перцем чили, лемонграсс и тигровыми креветками

13.00 | 18.00

## Seafood Risotto S M G C

Calamari, octopus and prawns sautéed in white wine, semi-dried tomatoes

Ризотто с морепродуктами, кальмары, осьминог и креветки обжаренные в белом вине

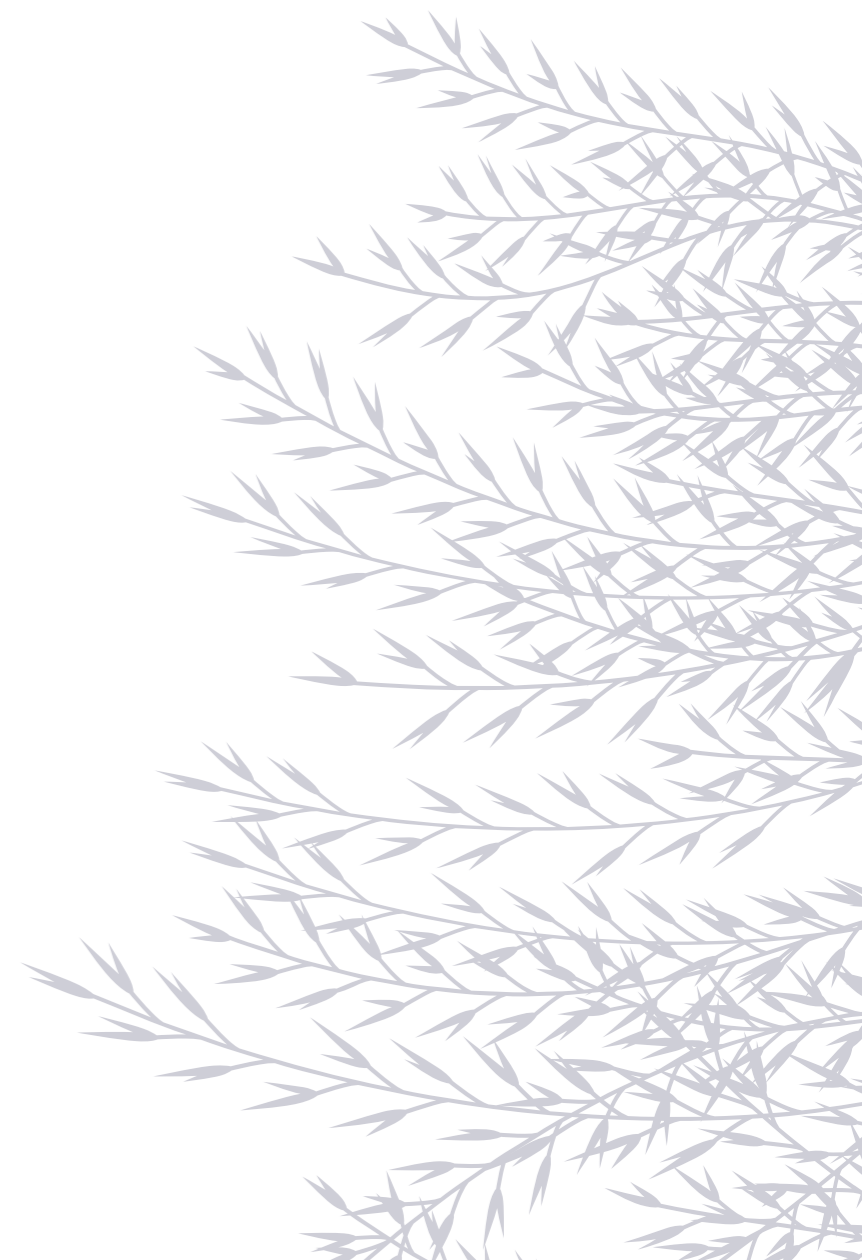
13.00 | 18.00

## Porcini Mushroom Risotto S M G C

Truffle

Ризотто с грибами Порчини и Трюфелем

10.00 | 14.00



# SEAFOOD

## МОРЕПРОДУКТЫ

**Seared Red Tuna Loin** S M G C 27.00 €

Sesame seed crust, lemongrass basmati rice, snow peas, mango confit  
Красный тунец с кунжутом, рис басмати со вкусом лимонной травы, стручковый горошек и манговый конфитюр

**Grilled Tiger Prawns** M S C 30.00 €

Mixed basmati rice, spaghetti vegetables, lemon beurre blanc  
Тигровые креветки на гриле под лимонным соусом с рисом басмати и овощной стружкой

**Oven-Baked Sea Bass** M 25.00 €

Crispy shredded potatoes, zucchini, lemon pepper, citrus sauce  
Морской окунь, запеченный в духовке с жареным картофелем, цуккини, под цитрусовым соусом

**Pan-Roasted Salmon** M G S E 25.00 €

Zucchini crust, mixed basmati rice, baby spinach leaves with spring onion

Лосось с рисом Басмати, кабачковой крошкой, молодыми листьями шпината и зеленым луком

**Pan-Roasted White Grouper** S M G C 27.00 €

Roasted beetroot risotto, glazed fennel, slices of orange  
Жареный белый окунь с ризотто из свеклы и кусочками апельсина

**Sea Food Platter** For 2 | 78.00 €

Combination of grilled fresh lobster, tiger prawns, octopus and calamari, new potatoes, grilled vegetables  
Ассорти из морепродуктов, омар, тигровые креветки, кальмары с молодым картофелем и овощами, запечеными на гриле

**Fish of the Day** Daily price

Boiled potatoes, grilled zucchini, olive oil and lemon  
Рыба дня с вареным картофелем, кабачками на гриле, оливковым маслом и лимоном

Рыночная цена

# MEAT

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

**Australian Prime Fillet (200g)** M G C S 33.00 €

Sautéed potatoes and zucchini, Portobello mushroom, balsamic reduction  
Филе австралийской говядины (200 г) с картофелем, кабачками, грибами Портобелло и соусом бальзамик

**Australian Rib-Eye Steak (300g)** M 30.00 €

New potatoes, grilled bell peppers, zucchini and fennel, herb butter  
Стейк из свиных ребрышек (300 г) с молодым картофелем, красным болгарским перцем и пряностями

**Grilled Veal Chop** M 30.00 €

Mixed spices, potato purée, steamed vegetables, herb butter  
Телятина на гриле с картофельным пюре, отварными овощами и специями

**Grilled Corn Fed Chicken** M 20.00 €

Crushed potatoes, honey-carrot purée, steamed vegetables  
Куриные грудки с картофелем, овощами и медово-морковным пюре

**Oven-Baked Rack Of Lamb** M G S 27.00 €

Herb crust with mustard and pine nuts, cream potatoes, semi-cooked tomatoes, spinach, thyme jus  
Каре ягненка, запеченное в духовке с хрустящей корочкой, горчицей и кедровыми орешками, картофель со сливочным соусом, помидоры, шпинат, тимьян



# ALLERGEN INFORMATION

- M** Milk | Молоко
- E** Eggs | Яйца
- G** Gluten | Глютен
- S** Sulphur Dioxide | E220
- C** Celery | Сельдерей

Kindly note that in cases where dishes contain nuts, sesame or mustard, this is indicated in the description of each dish. 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.

Обращаем Ваше внимание на то, что в тех случаях, когда блюда содержат аллергические продукты, такие как орехи, кунжут или горчица, это указано в описании каждого блюда. Все блюда могут содержать следы от орехов или быть приготовлены вместе с другими продуктами, содержащими ореховые масла или сульфиты. В случае наличия какой-либо аллергии, пожалуйста, незамедлительно предупредите об этом обслуживающего Вас официанта. Администрация отеля Crowne Plaza Limassol не несет ответственности за непредвиденную аллергическую реакцию, вызванную пищевыми продуктами.

## 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 the hotel is virgin olive oil produced at our farm in Akaki, a village in the Nicosia district.

В отеле Crowne Plaza Limassol большинство наших ингредиентов производится из местных источников, за исключением нескольких специальных продуктов, которые поступают из-за границы. Мы также с гордостью сообщаем вам, что оливковое масло, которое мы готовим и предлагаем в отеле, это оливковое масло первого холодного отжима, произведенное на нашей ферме в Акаки, деревне в районе Никосии.

**Prices are inclusive of all taxes | Все налоги в цены включены**