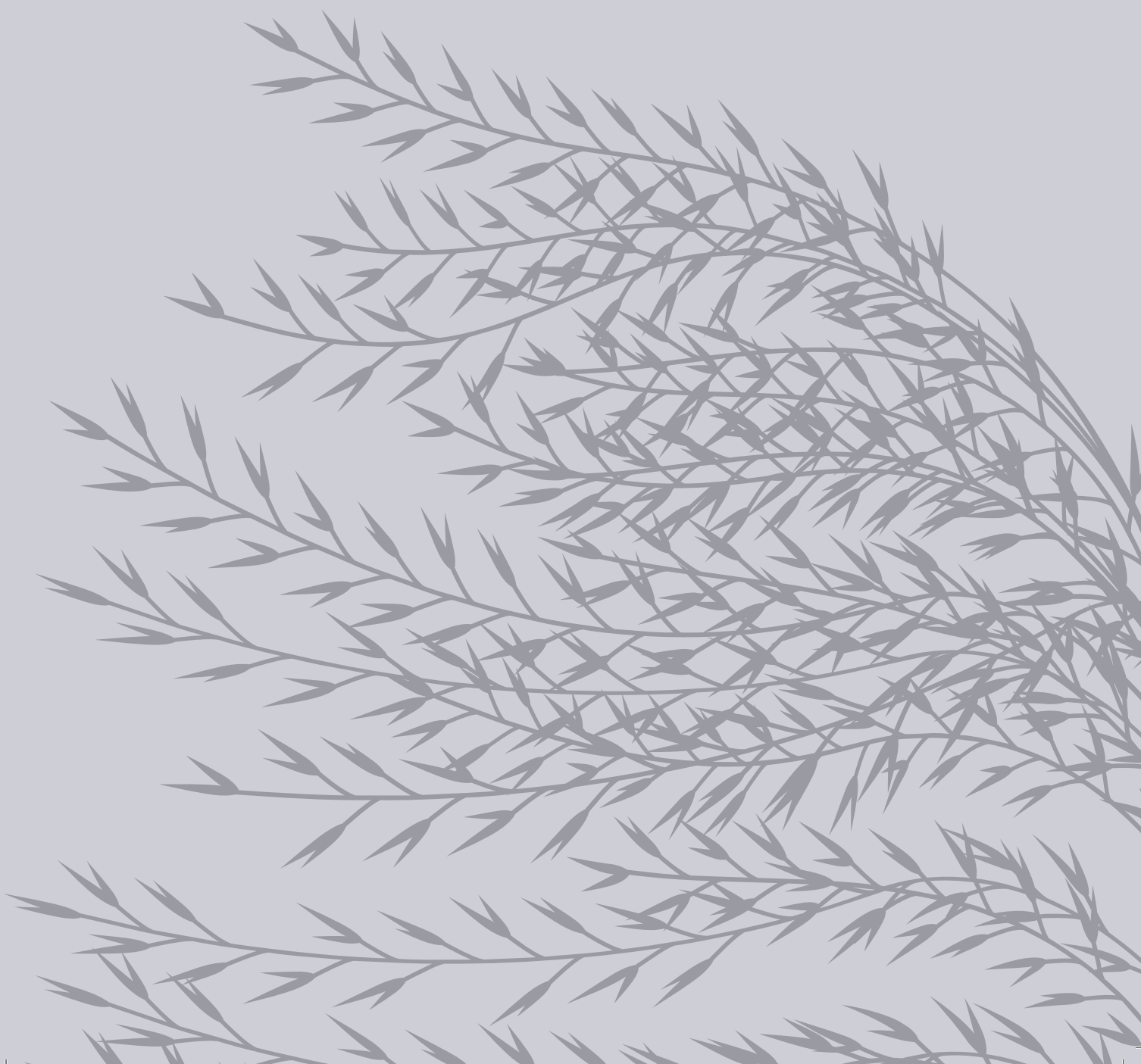


La Brezza 

— МЕНЮ —



SALADS

САЛАТЫ

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

SIDE
5.00 | 15.00
НЕБОЛЬШАЯ
ПОРЦИЯ

Rocket & Parmesan Salad M G S N

Sun-dried tomatoes, roasted pine nuts, balsamic vinaigrette

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

SIDE
4.50 | 13.00
НЕБОЛЬШАЯ
ПОРЦИЯ

Grilled Goat's Cheese Salad NEW M G S

Mixed baby leaves, pomegranate, olive oil, balsamic vinaigrette

Салат из козьего сыра, листья салата, гранат, козий сыр-гриль на тосте, оливковое масло, бальзамический уксус

14.00

Foie Gras Salad NEW M E G S N

Romaine lettuce hearts, foie gras terrine with a roasted hazelnut crust, slow-cooked green apples, glazed kumquat, fig chutney dressing, crispy brioche

Салат Фуа-Гра, террин из фуа-гра с обжаренной корочкой лесного ореха, медленно приготовленные зеленые яблоки, глазированный кумкват, чатни с инжиром, хрустящий бриош

16.00

Tiger Prawn & Crab Salad NEW

Romaine lettuce hearts, pink grapefruit, orange, citrus vinaigrette

Салат с Тигровыми креветками и крабом, листья салата, розовый грейпфрут, апельсин, цитрусовый винегрет

18.00

SOUPS

СУПЫ

Seafood Minestrone Soup M E G S C

Prawns, scallops, vegetable ratatouille, Parmesan croutons

Суп Минестроне с креветками, гребешками, рататюем 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

Soup of the Day

Суп Дня

8.00

STARTERS

ЗАКУСКИ

La Brezza Seafood Plate S G N FAST & FRESH

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

SMALL | 14.00

LARGE | 22.00

Beef Carpaccio M G S N

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

SMALL | 12.00

LARGE | 18.00

Stuffed Deep Fried Zucchini Blossoms SEASONAL, NEW M G S C 13.00

Halloumi, Edam, tomato confit, rocket leaves

Фаршированные цветки цукини с сыром Халуми, сыр Эдам, томатный конфи, руккола

Oven-Baked Portobello Mushrooms M S N 13.00

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

Grilled Squid 14.00

Cyprus fava purée, onion, lemon

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

Seared Scallops M G S 14.00

Wasabi pea purée, caramelized beetroot, chili-orange sauce

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



PASTA

БЛЮДА ИЗ МАКАРОН

€

«Astakomakaronada» NEW S G M

Spaghetti, slow-cooked lobster medallion, cherry tomato sauce, brandy, garlic, basil, lobster bisque
Спагетти, медальоны из омара, томатный соус, бренди, чеснок, базилик, соус из омара

LOBSTER 130g | 37.00
ОМАРА

LOBSTER 260g | 57.00
ОМАРА

Tiger Prawn Orzo Pasta NEW S G M

Cherry tomatoes, lobster essence, cream
Паста Орзо с тигровыми креветками, помидоры черри, эссенция омара, сливки.

16.00

Chef Z's Tagliolini S G M E

Morel mushrooms, «Commandaria» sweet wine, 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

15.00

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

14.00

Garganelli Boscaniola S G M E

Carbonara sauce, mushroom
Паста Гарганелли с соусом карбонара и грибами

14.00

Papardelle Arabiata NEW S G M E C

Bell peppers, snow peas, zucchini, tomato sauce, Parmesan
Папарделле Arabiata, болгарский перец, стручковый горошек, цуккини, томатный соус, сыр Пармезан

15.00

Cannelloni NEW S G M C

Spinach, ricotta, tomato confit, cream, grated Parmesan
Канеллони со шпинатом, рикотта, томатный конфи, сливки, тертый сыр Пармезан.

15.00

RISOTTO

РИЗОТТО

€

Tiger Prawn Risotto M S G C

Lemongrass, mango, chili
Ризотто с манго, перцем чили, лемонграсс и тигровыми креветками

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

18.00

Porcini Mushroom Risotto S M G C

Truffle
Ризотто с грибами Порчини и Трюфелем

15.00



SEAFOOD

МОРЕПРОДУКТЫ

€

Fish of the Day

Boiled potatoes, grilled zucchini, olive oil, lemon

Рыба дня с вареным картофелем, кабачками на гриле, оливковым маслом и лимоном

Daily price
Рыночная цена

Oven-Baked Sea Bass ^M

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

25.00

Seared Red Tuna Loin ^{S M G C}

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

27.00

Pan-Roasted Salmon ^{M G S E}

Zucchini crust, mixed basmati rice, baby spinach leaves with spring onion
Лосось с рисом Басмати, кабачковой крошкой, молодыми листьями шпината и зеленым луком

25.00

Grilled Tiger Prawns ^{M S C}

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

30.00

Grilled Squid NEW

New potatoes, zucchini, bell peppers

Кальмар на гриле с молодым картофелем, цуккини и болгарским перцем

23.00

MEAT

МЯСНЫЕ БЛЮДА

€

Australian Prime Fillet (200g) ^{M G C S}

Sautéed potatoes and zucchini, Portobello mushroom, balsamic reduction

Филе австралийской говядины (200 г) с картофелем, кабачками, грибами Портобелло и соусом бальзамик

33.00

Australian Rib-Eye Steak (300g) ^M

New potatoes, grilled bell peppers, zucchini and fennel, herb butter

Стейк из свиных ребрышек (300 г) с молодым картофелем, красным болгарским перцем и пряностями

30.00

Veal Tenderloin NEW ^{M G S}

«Commandaria» sweet wine jus, truffle potato purée, snow peas
Вырезка из телятины, сладкое вино «Коммандария», картофельное пюре с трюфелем, стручковый горошек

28.00

Pan-Fried Veal Escalope Milanese NEW ^{M G E}

Spaghetti Napolitana, cherry tomatoes, Parmesan
Обжаренная телятина со спагетти Наполитано, помидорами черри и сыром Пармезан

26.00

Oven-Baked Rack Of Lamb ^{M G S N Mu}

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

28.00

Grilled Corn Fed Chicken ^M

Crushed potatoes, honey-carrot purée, steamed vegetables

Куриные грудки с картофелем, овощами и медово-морковным пюре

20.00



ALLERGEN INFORMATION

- M** Milk | Молоко
- E** Eggs | Яйца
- G** Gluten | Глютен
- S** Sulphur Dioxide | E220
- C** Celery | Сельдерей
- N** Nuts | Орешки
- Mu** Mustard | Семена горчицы

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, вызванной 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 La Brezza 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