

# 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.

## 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 M 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, ημιλιαστες 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 €22

Dragon fruit carpaccio, M G S Cr E 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 €15

Edam, halloumi cheese, M G S C ■

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, τσάντνει 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 πορτοσί, κρεμώδη σάλτσα σαφράν, ημίξηρες ντομάτες, βασιλικός

### Pumpkin Risotto NEW ▽ 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

# 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

**■** VEGAN | ΒΙΓΚΑΝ

**▽** VEGAN VERSION AVAILABLE | ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΒΙΓΚΑΝ ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ