



PRALINA

experience

Ένα μαγικό ταξίδι αρχίζει, ένα παιχνίδι γεύσεων και αισθήσεων.
Διαφορετικές υφές, αυθεντικές γεύσεις, χαρούμενα ακούσματα, ιδιαίτερες εικόνες
και μοναδικές μυρωδιές. Ένας κόσμος επιλογών για όσους εκτιμούν την ποιότητα,
αποζητούν την απόλαυση και ανταποδίδουν την αγάπη.
Τα όνειρα υπάρχουν για να πραγματοποιούνται.

Καλώς ήρθατε στα Pralina Experience.

A magical journey begins, exciting the senses and the palate.
Varied textures, authentic flavours, joyful sounds,
beautiful images and unique scents.
A world of choices for those who appreciate quality,
who pursue pleasure and offer love in return.
Dreams exist to come true.

Welcome to Pralina Experience.

Επιμέλεια μενού / Menu created by

Chef Lefteris Lazarou



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Ελληνική σαλάτα** €11
Φρέσκα ντοματίνια, πιπεριές, κριθαρένια παξιμάδια, κόκκινο κρεμμύδι και κουτρουόβι, τυρί φέτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με ρίγανη
Greek salad
Fresh cherry tomatoes, green peppers, barley rusks, red onions with capers, feta cheese, extra virgin olive oil with oregano
- Κοτόπουλο και φράουλες** €12
Πράσινη σαλάτα με ζουμερό κοτόπουλο, φράουλες, καρύδια και φιστίκια Αιγίνης
Chicken and strawberries
Green salad with juicy chicken, strawberries, walnuts and pistachio
- Σαλάτα με ντοματίνια και μοτσαρέλλα** €12
Ποικιλία από ντοματίνια μαζί με σφαίρα μοτσαρέλλας και σπιτικό λάδι βασιλικού
Cherry tomatoes and mozzarella
Variety of cherry tomatoes with a mozzarella sphere and homemade basil oil
- Κινόα και σολομός** €13
Σαλάτα με κινόα, μαριναρισμένο σολομό και απαλή μελιτζανοσαλάτα
Quinoa and salmon
Quinoa salad with marinated salmon and aubergine puree
- Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο** €13
Φιλέτο κοτόπουλο με καρδιές μαρουλιών, αρωματισμένα με φρέσκα βότανα κρουτόν, τραγανό μπέικον, φλούδες από τυρί Παρμεζάνα και σάλτσα από αντζούγιες και σκόρδο
Caesar chicken salad
Chicken fillet with crispy romaine lettuce, scented with fresh herbs croutons, smoked bacon bits with Parmesan cheese flakes and anchovy-garlic dressing
- Ασιατική σαλάτα με πάπια** €16
Τραγανά λαχανικά με νουντλς, κάσιους, φιλετάκια πάπιας και τεριγιάκι
Asian duck salad
Crispy vegetables with noodles, cashew nuts, duck fillets and teriyaki sauce

*Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.
Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.*

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. / Prices include service charge and VAT.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

- Χαλλούμι σε κρούστα** €8
Χαλλούμι τυλιγμένο σε φύλλο κρούστας, πλαισιωμένο από μαρμελάδα ντομάτας, πέρλες από ρόδι και αφρό χαλλουμιού αρωματισμένο από δυόσμο
Halloumi in phyllo
Halloumi wrapped in phyllo served with tomato jam, pomegranate pearls and halloumi mousse, scented with mint
- Τραγανό τηγανητό καλαμαράκι** €12
Τραγανό τηγανητό καλαμαράκι σοταρισμένο σε σάλτσα από γλυκό τσίλι και κόλιανδρο
Crispy fried calamari
Crispy fried calamari tossed in sweet chilly and coriander sauce
- Χταπόδι καρπάτσιο** €14
Λεπτοκομμένα φιλετάκια φρέσκου χταποδιού, σε βάση αρωματισμένη με μανταρίνι, φάβα, ενισχυμένα με σιναπόσπορο και μπρινουάζ, μαριναρισμένα λαχανικά
Octopus carpaccio
Octopus carpaccio served on citrus fava bed with mustard seeds and brunoise, marinated vegetables
- Βιτέλο τονάτο** €15
Λεπτοκομμένα, κρύα μοσχαρίσια φιλετάκια, διανθισμένα με σπιτική σάλτσα τόνου και τηγανητή κάπαρη
Vitello tonnato
Thin slices of veal served with homemade tuna sauce and fried capers

*Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.
Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.*

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. / Prices include service charge and VAT.



PIZOTO & ZYMAPIKA / RISOTTO & PASTA

- Ριζότο παντζαριού** €17
Ριζότο ψημένο σε χυμό από παντζάρια, μαζί με πανσέτα και αέρινη κρέμα από κατσικίσιο τυρί
Beetroot risotto
Risotto cooked in beetroot juice, served with pancetta and goat cheese cream
- Ριζότο με γαρίδες** €19
Ριζότο με γαρίδες, αρωματισμένο με φρέσκα βότανα
Prawn risotto
Risotto with prawns, scented with fresh herbs
- Ριγκατόνι με πέστο** €12
Ριγκατόνι με πέστο φρέσκου βασιλικού, καβουρδισμένα πινόλια και φρέσκα ντοματίνια
Rigatoni Genovese
Rigatoni with fresh basil pesto, toasted pine nuts and fresh cherry tomatoes
- Καρμπονάρα** €13
Λιγκουίνι με μπέικον σε κρεμώδη σάλτσα και τυρί Παρμεζάνα
Carbonara
Linguine with bacon, in a creamy sauce fresh cream sauce and grated Parmesan cheese
- Παπαρδέλλες Πορτοφίνο** €14
Παπαρδέλλες με κρεμώδη σάλτσα Νάπολι, τραγανό προσούτο και αφρό Παρμεζάνας
Pappardelle Portofino
Pappardelle with creamy Napoli sauce, crispy prosciutto and Parmesan cheese mousse
- Ριγκατόνι με πέστο και καλαμάρι** €16
Ριγκατόνι με πέστο φρέσκου βασιλικού, τραγανό καλαμάρι, καβουρδισμένα πινόλια και φρέσκα ντοματίνια
Rigatoni Genovese with squid
Rigatoni with fresh basil pesto, crispy squid, toasted pine nuts and fresh cherry tomatoes

Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.
Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. / Prices include service charge and VAT.



ΨΑΡΙ / FISH

- Λαυράκι** €22
Φιλέτο από λαυράκι σχάρας με πουρέ και τσιπς από τομπινάμπουρ και baby λαχανικά
Sea bass
Grilled sea bass fillet served with topinambur puree and chips, accompanied with baby vegetables
- Σολομός** €22
Φρέσκο φιλέτο σολομού, με κους κους λαχανικών και κινόα, συνοδευόμενο από ζελέ ντομάτας και κενέλ από αρωματικό τυρί ρικότα ενισχυμένο με φρέσκα βότανα
Salmon
Fresh salmon steak served with vegetable couscous and quinoa salad, tomato gel and ricotta cheese kenel, flavoured with herbs

ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

- Κυπριακή χοιρινή μπριζόλα** €15
Χοιρινή μπριζόλα με κυδωνάτες πατάτες και σαλάτα φρέσκων λαχανικών
Cypriot pork chop
Pork chop served with potato wedges and a fresh green salad
- Φρέσκο κοτόπουλο φιλέτο** €16
Κοτόπουλο φιλέτο με φρέσκα λαχανικά, πουρέ πατάτας και κουλί από παντζάρι και φράουλες
Fresh chicken fillet
Chicken fillet with fresh vegetables, potato puree, beetroot and strawberries coulis
- Βοδινό μπέργκερ** €17
Μπέργκερ Black Angus, καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί και τραγανή πανσέτα. Συνοδεύεται από φρέσκιες κυπριακές πατάτες και σαλάτα.
Beef burger
Black Angus beef burger, caramelised onions, cheese and crispy pancetta. It is served with fresh Cyprus potatoes and salad.
- Χοιρινό ψαρονέφρι** €18
Χοιρινό ψαρονέφρι με ριζότο Παρμεζάνας και σάλτσα κουμανδαρίας
Pork loin
Pork loin with Parmesan risotto and Commandaria sauce
- Μοσχαρίσια μπριζόλα** €29
Μοσχαρίσια μπριζόλα γαλλικής κοπής με πουρέ γλυκοπατάτας και baby λαχανικά
Veal chop
French trimmed veal chop served with sweet potato puree and baby vegetables
- Black Angus φιλέτο** €30
Black Angus φιλέτο, με λεπτοκομμένες, τραγανές πατάτες, πουρέ από πατάτα, σπανάκι, συνοδευόμενο από σπαράγγια
Black Angus fillet
Black Angus fillet steak with thin crispy potatoes, potato puree, spinach, served with asparagus

*Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.
Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.*

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. / Prices include service charge and VAT.



ΠΙΑΤΕΛΕΣ / PLATTERS

Ποικιλία τυριών ή/και αλλαντικών

Cheese or/and charcuterie platter

1 άτομο/person	€8
2 άτομα/persons	€15
4 άτομα/persons	€28

Φρούτα

Διαλεχτά εποχιακά φρούτα

Fruits

Selection of seasonal fruits

4 άτομα/persons	€16
-----------------	-----

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ / PLATED DESSERTS

Vanilla parfait

€10

Παρφέ βανίλια με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, συνοδευόμενο με καραμελωμένα αμύγδαλα, φλίδες πορτοκαλιού και σος από καραμέλα και βανίλια

Vanilla parfait covered with dark and milk chocolate, with caramelised almonds, orange segments and caramel vanilla sauce

Pistachio dream

€11

Απαλό παρφέ από φιστίκι Αιγίνης, με επικάλυψη άσπρης σοκολάτας, συνοδευόμενο από φρέσκα μούρα και σος από σμέουρα

Smooth pistachio parfait coated with white chocolate, served with fresh berries and raspberry sauce

Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.

Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. / Prices include service charge and VAT.