

# 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.




## ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

- Σούπα καλαμποκιού με βασιλικό καβούρι** €10  
Βελουτέ καλαμποκιού με βασιλικό καβούρι Αλάσκας και σφαίρα κατσικίσιου τυριού  
**Corn soup with king crab**  
Corn veloute with Alaskan king crab and goat cheese sphere

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Ελληνική σαλάτα**  €11  
Φρέσκα ντοματίνια, πιπεριές, κριθαρένια παξιμάδια, κόκκινο κρεμμύδι και κουτρούβι, τυρί φέτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με ρίγανη  
**Greek salad**  
Fresh cherry tomatoes, green peppers, barley rusks, red onions and capers, feta cheese, extra virgin olive oil with oregano
- 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, Parmesan cheese flakes and anchovy-garlic dressing
- Σαλάτα με σπανάκι**  €13  
Σπανάκι, κατσικίσιο τυρί, φύλλο κρούστας και γλυκό ντρέσινγκ άνηθου  
**Spinach salad**  
Spinach, goat cheese, phyllo pastry and sweet dill dressing
- Σαλάτα με κινόα και σολομό** €13  
Σαλάτα με κινόα, μαριναρισμένο σολομό και απαλή μελιτζανοσαλάτα  
**Quinoa and salmon**  
Quinoa salad with marinated salmon and aubergine puree
- 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

 Κατάλληλο για χορτοφάγους | Suitable for vegetarians

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 με κρούστα** V €9  
Χαλλούμι τυλιγμένο σε φύλλο κρούστας, σερβιρισμένο με μαρμελάδα ντομάτας, πέρλες από ρόδι και αφρό χαλλουμιού αρωματισμένο με δυόσμο  
**Halloumi**  
Halloumi wrapped in phyllo served with tomato jam, pomegranate pearls and halloumi mousse, scented with mint
- Καλαμάρι με γλυκιά σάλτσα τσίλι** €12  
Τραγανό καλαμάρι με γλυκιά σάλτσα τσίλι (καυτερή πιπεριά) και κόλιανδρο  
**Sweet chilli squid**  
Crispy squid with sweet chilli sauce and coriander
- Χταπόδι** €16  
Χταπόδι σχάρας με φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια και λαδολέμονο  
**Octopus**  
Grilled octopus with fava, caramelised onions, oil and lemon sauce

## ΠΙΑΤΕΛΕΣ / PLATTERS

- Ποικιλία τυριών** V **ή/και αλλαντικών**  
**Cheese or/and charcuterie platter**
- 1 άτομο/person €8  
2 άτομα/persons €15  
4 άτομα/persons €28
- Φρούτα** V  
Διαλεχτά εποχιακά φρούτα  
**Fruits**  
Selection of seasonal fruits
- 4 άτομα/persons €16

V Κατάλληλο για χορτοφάγους | Suitable for vegetarians

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.




## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ / PASTA & RISOTTO

- Καρμπονάρα** €13  
Λιγκουίνι με μπέικον, μανιτάρι, αυγό και κρεμώδη σάλτσα Παρμεζάνας  
**Carbonara**  
Linguine with bacon, mushroom, egg and creamy Parmesan sauce
- 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 Γενοβέζε**  €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
- Ριγκατόνι Γενοβέζε με 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
- Ραβιόλες με σπανάκι**  €18  
Ραβιόλες με γέμιση σπανάκι και τυρί ρικότα σε σάλτσα ντομάτας, ελαφρώς σοταρισμένα φύλλα σπανάκιου και ανθότυρο  
**Ravioli with spinach**  
Ravioli filled with ricotta cheese and spinach in tomato sauce, lightly sautéed spinach leaves and anothotiro cheese
- Ριζότο μανιταριών**  €17  
Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι και λάδι τρούφας  
**Mushroom risotto**  
Risotto with porcini mushrooms and truffle oil
- Ριζότο με γαρίδες** €19  
Ριζότο με γαρίδες, αρωματισμένο με φρέσκα βότανα  
**Prawn risotto**  
Risotto with prawns, scented with fresh herbs

## ΨΑΡΙ / FISH

- Λαυράκι** €22  
Φιλέτο από λαυράκι σχάρας, κρέμα κολοκυθιών με σάλτσα Κακαβιάς και baby λαχανικά  
**Sea bass**  
Grilled sea bass fillet, zucchini cream with bouillabaisse sauce, accompanied with baby vegetables
- Σολομός** €23  
Φρέσκο φιλέτο σολομού σοταρισμένο με τραγανά λεπτοκομμένα λαχανικά, κρέμα από σελινόριζα, σπανάκι και αβοκάντο, μαζί με αφρό λεμονιού  
**Salmon**  
Fresh salmon fillet sautéed with crispy, finely chopped vegetables, cream of celeriac, spinach and avocado, topped with lemon foam

 Κατάλληλο για χορτοφάγους | Suitable for vegetarians

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.



## ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

### Κυπριακή χοιρινή μπριζόλα €15

Χοιρινή μπριζόλα με τραγανές, λεπτοκομμένες πατάτες και σαλάτα φρέσκων λαχανικών

**Cypriot pork chop**

Pork chop served with thinly cut crispy potatoes and fresh green salad

### Μπιφτέκι γαλοπούλας €15

Μπιφτέκι γαλοπούλας σε ψωμάκι ολικής αλέσεως, σαλάτα με τραγανά λαχανικά και ντρέσινγκ από γιαούρτι και άνηθο

**Turkey burger**

Turkey burger in wholegrain bun, crispy vegetables and yogurt-dill dressing

### Βοδινό μπέργκερ €17

Μπέργκερ με βοδινό Black Angus, καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί και τραγανή πανσέτα, συνοδευόμενο από φρέσκιες κυπριακές πατάτες και σαλάτα

**Beef burger**

Black Angus beef burger, caramelised onions, cheese and crispy pancetta, served with fresh Cyprus potatoes and salad

### Κοτόπουλο στήθος corn fed supreme €17

Κοτόπουλο στήθος corn fed με φρέσκα λαχανικά, πουρέ πατάτας και κουλί από παντζάρι και φράουλα

**Corn fed chicken breast supreme**

Corn fed chicken breast with fresh vegetables, potato puree, beetroot and strawberry coulis

### Χοιρινό ψαρονέφρι €18

Χοιρινό ψαρονέφρι με πουρέ γλυκοπατάτας και καρότου με baby λαχανικά και σάλτσα Κουμανδαρίας

**Pork loin**

Pork loin, sweet potato and carrot puree, baby vegetables and Commandaria sauce

### Ribeye\* €28

Αυστραλέζικο ribeye με τραγανές, λεπτοκομμένες πατάτες και δροσερή σαλάτα με μαριναρισμένες μπαλίτσες μοτσαρέλας

**Ribeye\***

Australian ribeye with thinly cut crispy potatoes and fresh salad with marinated mozzarella balls

### Ιρλανδέζικο βοδινό φιλέτο Black Angus\* €30

Black Angus φιλέτο Ιρλανδίας με κρέμα άγριων μανιταριών, μιλφέιγ πατάτας με τυρί Παρμεζάνα, ραγού σπανάκι και baby λαχανικά

**Black Angus Irish fillet\***

Black Angus Irish fillet with white mushroom cream, potato Parmesan mille-feuille, spinach ragù and baby vegetables

\*Συνοδευτικές σάλτσες: πιπεριού, μανιταριών (επιλογή μιας σάλτσας)

\*Accompanying sauces: pepper sauce, mushroom sauce (choice of one 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.