

ΠΡΩΙΝΟ

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ

ΑΣΙΑΤΙΚΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

PRALINA

experience

ΠΡΩΤΟ ΦΩΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ

ΑΥΓΑ BENEDICT À LA FLORENTINE

Ποσέ αυγά σε ψωμί μπριός, κρέμα ρικότας με άνηθο, σπανάκι, σάλτσα ολαντέζ και σχοινόπρασο

ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΟΥ ΣΚΡΑΜΠΛ

Βιολογικά ασπράδια αυγού σκραμπλ με αβοκάντο

ΑΥΓΑ ΣΚΡΑΜΠΛ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ

Σκραμπλ από βιολογικά αυγά σε φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί, με ντομάτα, βασιλικό και φρέσκια μαύρη τρούφα

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ

Σολομός Gravlax και λάιμ Ιβηρικό χαμ και τσίλι

Σερβίρονται μέχρι τις 12:00 μμ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΤΡΙΠΛΟ ΤΟΣΤ

Από σταρένιο ψωμί, με τυρί προβολόνη, ψητή γαλοπούλα και συνοδευτική πράσινη σαλάτα

ΠΑΝΙΝΙ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ [VE]

Πανίни από προζυμένιο ψωμί ωρίμανσης, πέστο βασιλικού, φρέσκο βασιλικό, μοτσαρέλα και ντομάτα

ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ [V]

Σάντουιτς από πρωτεϊνούχο ψωμί, με κρέμα αβοκάντο, φέτες αβοκάντο, ρόδι, ρόκα, καβουρδισμένο σουσάμι και κολοκυθόσπορο

ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Σάντουιτς από πρωτεϊνούχο ψωμί, σολομό Gravlax, ανάλαφρη κρέμα τυριού, αβοκάντο, ντοματίνια και τραγανά λαχανικά

ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Λεμονάτο κοτόπουλο σχάρας σε τορτίγια, φύλλα μαρουλιού, μαγιονέζα με πιπεριά Φλωρίνης, ντομάτα και σάλτσα μπεαρνέζ

ΠΑΝΙΝΙ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ

Πανίни από προζυμένιο ψωμί ωρίμανσης, βοδινό φιλέτο, σάλτσα μπεαρνέζ, κατσικίσιο τυρί και μικρόφυλλη ρόκα

ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

Χειροποίητες πίτες με ζύμη κουρού. Συνοδεύεται με μικρή σαλάτα (Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)

ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

Καθημερινά φρεσκοψημένη αλμυρή τάρτα με αυγά και γέμιση επιλογής του Σεφ. Συνοδεύεται με μικρή σαλάτα (Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)

Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

**Antonio Bachour | Χειροποίητες δημιουργίες*

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Γαλλικό κρουασάν βουτύρου Συνοδευτική εποχική μαρμελάδα

PAIN AU CHOCOLAT

Με ράβδους σοκολάτας

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

Με γέμιση κρέμας από φιστίκι Αιγίνης

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΑΠΙΓΙΟΝ

Με γέμιση από κρέμα μασκαρπόνε και φράουλα

**Best pastry chef of the world 2018 & 2022*

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΣΑΤΖΙΗΣ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

Χειροποίητη πίτα σάτζιης με παραδοσιακή κρέμα μπουγάτσας πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη και κανέλα

ΧΑΛΟΥΜΙ [VE]

Χειροποίητη πίτα σάτζιης με γέμιση χαλούμι και δυόσμο, σερβιρισμένη με χαρουπόμελο

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

ΜΟΥΡΑ ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ

Τηγανίτες με γλυκιά κρέμα τυριού, μούρα, σιρόπι σφενδάμου και καρύδια

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Τηγανίτες με φρέσκες φράουλες, πραλίνα φουντουκιού, κρέμα πατισερί και θρυμματισμένο μπισκότο

ΠΡΩΙΝΑ BOWLS

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ [VE]

Γιαούρτι χαμηλών λιπαρών με πράσινο μήλο ποσέ, κύβους εποχιακών μήλων, καρύδια, κανέλα Κεϋλάνης και σιρόπι αγαύης

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ [V]

Σαλάτα με εποχιακά και εξωτικά φρούτα

OVERNIGHT OATS [V]

Βρώμη με γιαούρτι και γάλα καρύδας, μπανάνα, καραμέλα και θρυμματισμένη σοκολάτα τόνκα

MATCHA CHIA [V]

Γιαούρτι καρύδας με σπόρους τσία, σκόνη μάτσα, σιρόπι σφενδάμου, μύρτιλα και γκρανόλα με σταφίδες και κουρκουμά

ACAI SUPERFOOD [V]

Πουρές ασάϊ γαρνιρισμένος με μάνγκο, μύρτιλα, φλοίδες καρύδας, γκρανόλα αρωματισμένη με λεμόνι και σπόρους τσία

ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ

ΦΡΟΥΤΑ [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα
2 άτομα
4 άτομα

ΠΥΡΓΟΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Σνακ με αλμυρές και γλυκές μπουκιές για το πρωινό ή το απογευματινό διάλειμμα
2 άτομα
4 άτομα

ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Επιλεγμένα και φρεσκοκομμένα τυριά και αλλαντικά
2 άτομα
4 άτομα

ΝΟΤΕΣ ΔΡΟΣΙΑΣ | ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ

ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Μαύρη σοκολάτα με 60% περιεκτικότητα σε κακάο

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Σοκολάτα γάλακτος με 38% περιεκτικότητα σε κακάο

BANILIA

Αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης

ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

Αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης

ΜΑΝΓΚΟ ΣΟΡΜΠΕ [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη

ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΟΡΜΠΕ [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας

ΛΕΜΟΝΙ ΣΟΡΜΠΕ [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού

1 μπάλα

2 μπάλες

ΓΛΥΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

MACARONS

Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές

CHOCOLATE NAMELAKA

Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα Namelaka και γλάσο μαύρης σοκολάτας

MELODY

Μους καραμέλας με ημίγλυκια σοκολάτα, στρώση crème brûlée, φεγγερινή και γλάσο σοκολάτας

PRINCESS

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ σοκολάτας γάλακτος

AMERICAN CARROT CAKE

Κέικ καρότου με ψιλοκομμένα καρύδια και κρέμα τυριού

STRAWBERRY TART

Μπισκότο σαμπλέ, κρέμα πατισερί και φρέσκες φράουλες

VANILLA MILLE-FEUILLE

Καραμελωμένη σφολιάτα με κρέμα πατισερί και ζάχαρη άχνη

CREME BRULÉE CHEESECAKE

Cheesecake με στρώση από crème brûlée σε μπισκότο και μαρμελάδα βατόμουρο

APPLE GANACHE [V]

Κέικ μήλου με επικάλυψη γκανάζ μαύρης σοκολάτας από γάλα καρύδας

MARQUISE [V]

Μπισκότο δούκισσας με μαύρη σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης

LAVA CAKE

Ζεστό κέικ σοκολάτας με ρευστή σοκολάτα συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια

APPLE PIE

Μπισκότο σαμπλέ, ψημένα μήλα και κραμπλ, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια



PRALINA

experience



Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO

ESPRESSO Μονό Διπλό	FLAT WHITE
AMERICANO	MOCHA
MACCHIATO Μονό Διπλό	AFFOGATO
CAPPUCCINO	CARAMEL MACCHIATO
LATTE	MATCHA LATTE / ΦΡΑΟΥΛΑ / BANILIA

ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO

FREDDO ESPRESSO
ICED AMERICANO
FREDDO CAPPUCCINO
ICED LATTE
ICED FLAT WHITE
ICED MOCHA
ICED CARAMEL MACCHIATO
ICED MATCHA LATTE / ΦΡΑΟΥΛΑ / BANILIA

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ

CLASSIC
COLD BREW
V60
FRENCH PRESS

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΦΕ ESPRESSO & ΦΙΛΤΡΟΥ

COLOMBIA Μοναδικής προέλευσης, με πλούσιο σώμα, γλυκιά οξύτητα, αίσθηση καστανής ζάχαρης και επίγευση καραμέλας βουτύρου	KOPI LUWAK Από ηφαιστιογενή εδάφη της Σουμάτρα, γήινος, γευστικά μοναδικός και πολύπλοκος
JAMAICA BLUE MOUNTAIN Μοναδικής ποικιλίας, ισορροπημένος με απαλή οξύτητα, μεταξένια υφή και τόνους σοκολάτας και φιστικιών Βραζιλίας	ΠΡΟΣΘΕΤΑ Δόση εσπρέσο Σιρόπι καραμέλα, βανίλια, φουντούκι
	Διαθέσιμη επιλογή ντεκαφεϊνέ

ΑΛΛΑ ΕΙΔΗ ΚΑΦΕ

CYPRUS COFFEE Μονός Διπλός
INSTANT HOT COFFEE
INSTANT ICED COFFEE
Διαθέσιμη επιλογή ντεκαφεϊνέ

ΦΥΛΛΑ ΤΣΑΓΙΟΥ

ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ Te Tat'jana: τσάι ρωσικού τύπου	ζεστά - κρύα
ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ Μάτσα: ρόφημα από πράσινο τσάι σε σκόνη	
Special jasmine: μείγμα πράσινου τσαγιού και λουλουδιών	
ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ) Infuso notti in Tibet: μείγμα γλυκάνισου με αρώματα φρούτων και φλούδες κίτρων	

ΤΣΑΙ

ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ English breakfast Earl grey imperiale	ζεστά - κρύα
ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ Μέντα Special jasmine: μείγμα πράσινου τσαγιού και λουλουδιών Special gunpowder: μείγμα δυνατού πράσινου τσαγιού	
ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ) Χαμομήλι Κόκκινο τσάι Cape town Rooibos Infuso frutti di bosco: με φρούτα του δάσους	

Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΤΣΑΓΙΟΥ

DETOX GREEN TEA Πράσινο τσάι με γιασεμί, μέλι, φρέσκια πιπερόριζα και δυόσμο	ζεστά - κρύα
TURMERIC IMMUNE Κουρκουμάς, μέλι, πιπερόριζα, φέτες από λεμόνι και δεντρολίβανο	
EXOTIC TEA Τσάι βοτάνων Notti in Tibet, μέλι, φρούτα του πάθους και δεντρολίβανο	

ΧΥΜΟΙ

ΦΡΕΣΚΟΣΤΥΜΜΕΝΟΙ Επιλογές από Πορτοκάλι Καρότο Μήλο Ανάμεικτος επιλογή από Πορτοκάλι, Καρότο, Μήλο, Μπανάνα
ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ Φρέσκια σπιτική λεμονάδα Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με φράουλα Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με μάτσα Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με μάτσα και φράουλα

ΡΟΦΗΜΑ ΕΥΕΞΙΑΣ

TURMERIC LATTE Κουρκουμάς με κανέλα, τσίλι, πιπέρι καγιέν, μαύρο πιπέρι και γάλα καρύδας	ζεστό - κρύο
BEETROOT LATTE Σκόνη παντζαριού, σιρόπι βανίλιας και γάλα αμυγδάλου	
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Καρύδας, σόγιας, βρώμης, αμυγδάλου, αγελαδινό	

SMOOTHIES

FRUIT DREAM Μήλο, μούρα, αχλάδι, κανέλα, μέλι και γάλα αμυγδάλου
HEALTHY BERRY Μείγμα από μούρα, πράσινο μήλο, τσάι μάτσα και μέλι
ALMOND BANANA Γάλα αμυγδάλου, αμύγδαλα, chia, μέλι, μπανάνα και βρώμη

MILKSHAKES

Σοκολάτα γάλακτος
Φράουλα
Βανίλια

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

COCOA DRINK Ροφήματα σοκολάτας με ανώτερης ποιότητας γαλλική σοκολάτα Με περιεκτικότητα κακάο 38% Με περιεκτικότητα κακάο 63% Με περιεκτικότητα κακάο 100%
--

ζεστές - κρύες



Για πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα, σκανάρετε το QR code

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας ή σαρώστε το εικονίδιο. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους. [V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

📍 Στασικράτους 31, Λευκωσία 1065 ☎️ 22-665588 📱📷

ГН

 NEPO

 ΦΩΤΙΑ

ΑΕΡΑΣ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ

Καραβίδα (κατόπιν διαθεσιμότητας)

Στις τιμές των *URUGUAY Black Angus* και *USDA Black Angus*, συμπεριλαμβάνεται μια σάλτσα επιλογής / Στις τιμές των *Dry Aged*, συμπεριλαμβάνεται μια σάλτσα και δύο συνοδευτικά επιλογής

[VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους
[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάνους.

Pralina Experience - Στασικράτους 31, Λευκωσία 1065, 22-665588



SASHIMI & NIGIRI

SASHIMI (2 τμχ)
Λαβράκι Aquanaria
Σολομός
Τόνος Balfegó
Ψάρι ημέρας

NIGIRI (2 τμχ)
Λαβράκι Aquanaria
Σολομός
Τόνος Balfegó
Ψάρι ημέρας
Μοσχάρι wagyu

**CRISPY TEMPURA NIGIRI
SALMON (6 τμχ)**
Ταρτάρ σολομού πάνω σε τραγανό nigiri

**CRISPY TEMPURA NIGIRI
BALFEGÓ TUNA (6 τμχ)**
Πικάντικο ταρτάρ τόνου πάνω σε τραγανό nigiri

SALADS

WAKAME SALAD [VE]
Φύκια wakame με αγγούρι, καρότο, καπνιστό
κουκουνάρι, edamame, φρέσκο κρεμμυδάκι
και πικάντικο dressing goma

ASIAN SALAD
Τραγανές καρδιές μαρουλιού, καρότο, τραγανό
αγγουράκι, πορτοκάλι, κόλιανδρο, κάσιους,
τζίτζερ και ντρέσινγκ τεριγιάκι
Με πάπια
Με ψητό σολομό

TUNA TATAKI
Φιλέτο τόνου Balfegó tataki, περασμένο σε
φούρνο Josper, φιλοκομμένη σαλάτα από
αβοκάντο, ντοματίνια, καπνιστά πινόλια,
σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης και yuzu

DONBURI WAGYU
Καρπάτσιο μοσχαριού wagyu πάνω σε ρύζι
sushi με edamame και σόγια, ημιαποξηραμένο
βιολογικό κρόκο αυγού και αποξηραμένες
νιφάδες τσίλι

SUSHI ROLLS

GOJI VEGETABLE ROLL [VE]
Ρύζι sushi, nori, αγγούρι, αβοκάντο, wakame,
goji berries, φέτες πορτοκαλιού

CALIFORNIA ROLL
Καβούρι kanimi, αβοκάντο, μάνγκο, teriyaki,
πικάντικη μαγιονέζα και lime

SHRIMP TEMPURA ROLL
Γαρίδα tempura, αγγούρι, teriyaki, μαγιονέζα
με ραπανάκι και yuzu guacamole

SALMON DRAGON ROLL
Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, cream cheese,
teriyaki και σουσάμι

KING CRAB ROLL
Καβούρι king crab, αβοκάντο, αγγούρι,
cream cheese, teriyaki και τραγανό tanuki

SPICY BALFEGÓ TUNA
Πικάντικος τόνος Balfegó, αγγούρι, καπνιστή
κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης

SALMON TRUFFLE ROLL
Tempura roll με σολομό, καρότο, ταρτάρ
σολομού, λευκό λάδι τρούφας και μαύρη
εποχιακή τρούφα

SUSHI PLATTERS

FUSION FAVOURITES (24 τμχ)
California / Shrimp tempura / Salmon Dragon

SIGNATURE (24 τμχ)
King Crab / Spicy Balfegó / Salmon Truffle



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΠΙΑΤΟΥ

ANARI MILLEFEUILLE
Καραμελωμένα φύλλα κρούστας, κρέμα αναρής αρωματισμένη με κανέλα και γλυκό του κουταλιού μαυροκέρασο

Χ.Ο MATCHA TIRAMISU
Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με μάτσα και λικέρ πικραμύγδαλου, πάνω σε ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο με καφέ εσπρέσο και πασπαλισμένο με σκόνη μάτσα και κακάο

JASMINE CHOCO MOUSSE
Μους σοκολάτας γάλακτος με γκανάς λευκής σοκολάτας, κραμπλ μπισκότου, κρεμέ μαύρης σοκολάτας, φουντούκια και σάλτσα σοκολάτας αρωματισμένη με γιασεμί

BLUEBERRY LEMON MOUSSE
Δροσερό μους λεμονιού με ιταλική μαρέγκα, κρέμα λεμονιού και παγωτό μύρτιλο

PAVLOVA EXPERIENCE
Τραγανή φωλιά μαρέγκας με βελούδινη κρέμα βανίλιας, φρέσκα μούρα και φράουλες, ανάλαφρη μους γιαουρτιού και σορμπέ λάιμ

VANILLA PARFAIT
Παρφέ βανίλιας με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, καραμελωμένα αμύγδαλα, φλοίδες πορτοκαλιού και σος καραμέλας και βανίλιας

CHEF’S SEASONAL FRUIT SALAD
Φρούτα εποχής εμπλουτισμένα με λικέρ καρύδας, σιρόπι από τσάι φρούτων του δάσους, φλοίδες καρύδας, ζελέ μανταρίνι και σορμπέ μάνγκο

GELATO

Προτείνεται για δυο άτομα

VANILLA MADAGASCAR 350g
Βελούδινη κρέμα βανίλιας συνοδευόμενη από σάλτσα μαύρης σοκολάτας, γλυκό του κουταλιού βύσσινο, καραμελωμένα αμύγδαλα και κραμπλ μπισκότου

MILK CHOCOLATE 350g
Βελούδινη κρέμα από σοκολάτα γάλακτος συνοδευόμενη από αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένα φουντούκια και κραμπλ μπισκότου

CRÈME CARAMEL 350g
Βελούδινη κρέμα βανίλιας και καραμέλας συνοδευόμενη από αλατισμένη καραμέλα, μπανάνες brûlée και κραμπλ μπισκότου

ICE CREAMS & SORBETS

DARK CHOCOLATE
Με 60% περιεκτικότητα κακάο

MILK CHOCOLATE
Σοκολάτα γάλακτος με 43,5% περιεκτικότητα σε κακάο

MADAGASCAR VANILLA
Με αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης

PISTACHIO
Με αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης

MANGO SORBET [V]
Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο

STRAWBERRY SORBET [V]
Με αυθεντικό πουρέ φράουλας

LEMON SORBET [V]
Με φρέσκο χυμό λεμονιού

LIME SORBET [V]
Με φρέσκο χυμό λάιμ

BLUEBERRY SORBET [V]
Με πουρέ από μύρτιλο

