

Diva

RESTAURANT

follio

Ресторан "Дива" был открыт в 1987 году. Шеф повар ресторана был первым на Кипре, кто предложил дуэт вкуснейшего мясного блюда и зрелищного огненного шоу под названием "Фламбэ".

Ресторан "Фолио" открылся в апреле 2009 года, в районе Каппарис. В течение короткого периода времени они заняли свою нишу, предлагая оригинальную, инновационную кухню в стиле фьюжн. Два ресторана объединились, чтобы предложить своим посетителям вкусную, необычную, разнообразную кухню на любой вкус.

Закуски / Appetizers

- Морепродукты ассорти / Seafood rendez-vous** € 8.95
Сочетание морских гребешков, копченой семги, королевских креветок и икры кеты.
- Котлетка из краба аляски / Alaska snow crab cake** € 6.75
Тихоокеанский краб и авокадо, подаются с охлажденным гаспачо из свеклы.
- Равиоли с лобстером / Lobster ravioli** € 5.95
Равиоли с начинкой из лобстера, подаются на листьях свежего шпината с соусом из лангустина.
- Черные мидии / Black mussels** € 6.25
Обжаренные мидии с луком-шалот, маслом, шампанским, сливками и приправами.
- Кипрские соусы и лепешка питта (на двоих) / Cyprus dips** € 7.50
Тзатзики, соус из баклажана, соус из острого сыра и сыр халуми гриль, подаются с салатом и питтой.
- Саганаки из креветок / Prawn saganaki** € 7.95
Тигровые креветки, фламбированные узо с фенхелем, легкий томатный соус и сыр фета.
- Фуа гра / Foie gras** € 12.95
Паштет из гусиной печени с черносливом и арманьяком, крокет из утиной печени, фруктовое чатни, подается с соусом из корицы и красного вина и булочкой.
- Лепешка с уткой / Tortilla duck** € 8.50
Хрустящая утка в лепешке с овощами и зеленым салатом. Подается с китайским и мексиканским соусами.
- Карпаччо из говядины ангус / Angus carpaccio** € 11.50
Тонко нарезанная сырая говядина блэк ангус, гарнировка из зелени, кедровых орешков, пармезана, каперсов и гималайской соли, приправлено трюфельным маслом.
- Пармское прошутто с козьим сыром / Prosciutto** € 6.50
Рулет из пармского прошутто и козьего сыра, дыня, маринованная в вине кумандария, сезонные фрукты, пармезан.
- Тыквенный суп с киршем / Pumpkin soup** € 3.95
Тыквенный крем-суп, приправленный киршем, подается с кростини и пеной из базилика.

Салаты / Salads

Бриз морепродуктов / Seafood breeze € 13.50

Сочетание тигровых креветок, краба, жареной и копченой семги, авокадо, манго, помидоров черри, отобранной садовой зелени, вакаме, апельсина и грейпфрута, ванильная заправка с уксусом.

Курица с манго / Chicken ceasars with mango € 9.50

Хрустящая зелень ассорти, манго, кусочки панчетты, сухарики, помидоры черри, стружка пармезана и куриная грудка гриль с нашим сливочным соусом рокфор.

Деревенский салат по-кипрски / Cyprus village € 6.50

Критский ячменный хлеб, помидоры, огурцы, оливки, красный лук, перец, сыр фета, заправка из оливкового масла.

Руккола / Arugula € 7.75

Листья рукколы, стружка пармезана, гранат, обжаренные кедровые орешки, инжир, помидоры черри и вяленые помидоры, бальзамическая заправка с медом.

Био киноа и ягоды годжи / Super bio € 10.50

Красная и белая киноа, семена чиа, ягоды годжи, гранат, изюм, петрушка, лук, резанные помидоры, листья шпината, свежая мята и капуста.

Паста и ризотто / Pasta & risotto

- Ризотто порчини с зеленой спаржей / Porcini risotto** € 10.50
Сливочное ризотто карнароли с грибами порчини, зеленой спаржей, стружкой пармезана и базиликовым маслом.
- Лингуине с тигровыми креветками / Linguini prawns** € 11.50
Лингуине с тигровыми креветками, фламбированными узо, подаются с сливочным базиликовым соусом.
- Пенне с курицей и креветками / Chicken & prawns penne** € 10.50
Пенне с обжаренной курицей, креветками, белым вином, грибами, перцем, цукини, помидорами и свежими сливками.
- Спагетти а-ля карбонара - Spaghetti carbonara** € 10.50
Спагетти со сметаной, грибами и панчеттой.
(копченой ветчиной).
- Вегетарианская лазанья ал форно / Lasagne al forno** € 10.50
Вегетарианская лазанья с томатным соусом, приготовленная в духовке под соусом бешамель.

Блюда из морепродуктов / Fish & shellfish

Сибас дикий / Wild seabass € 15.95

Дикий сибас, подается с овощами, тапенадом из оливок и соусом вьерж.

Филе семги/ Balic of salmon € 16.95

Филе семги на молодом картофеле, подается с зеленой спаржей и соусом из омара.

Жареные мини кальмары / Fried baby calamari € 12.95

Жареные хрустящие мини кальмары с соусом ремулад, жареным картофелем и деревенским салатом.

Осьминог гриль / Grilled octopus € 22.50

Осьминог гриль, подается с соусом из оливкового масла, лимонного сока и орегано.

Блюда из морепродуктов подаются с гарниром.

Мясо и птица / Meat & poultry

Курица суприм / Corn fed chicken supreme € 12.95

Обжаренная куриная грудка, фаршированная копченой панчеттой и сыром моцарелла, подается с соусом из командарии.

Утиная грудка / Barbarie duck breast € 18.95

Утиная грудка, карамелизованные яблоки, сезонные овощи и апельсиновый соус.

Турнедо из говяжьей вырезки / Tournedos beef € 25.50

Жареное говяжье филе, покрытое утиной печенью фуа гра и соусом из лесных грибов.

Каре ягнёнка / Rack of lamb € 26.50

Каре ягнёнка с соусом, приправленным тимьяном.

Блюда мясо и птица подаются с гарниром.

Фирменные блюда / Signature dishes

- Традиционная греческая мусака / Mousakka** € 9.95
Традиционное блюдо из слоёв картофеля, баклажана, цукини и мясного фарша, под соусом морнэ, подается с деревенским салатом.
- Клефтико из баранины / Kleftiko** € 14.50
Баранина, приготовленная в глиняном горшке, подается с картофелем и салатом.
- Куриный шашлык / Chicken souvlaki** € 9.50
Мягкая, маринованная курица на шпажке, подается с самодельным картофелем фри, тзатзики и хлебом питта.

Блюда на несколько человек (двоих) / Platters

- Семга, сибас, черные мидии, креветки и кальмары / Oak wood** € 38.00
Филе семги, сибас, черные мидии, креветки, кальмары и гарнир.
- Текс-мекс / Tex-mex** € 25.00
Гвакамоле, пико де гальо, сметана, куриные и говяжьи фахитас, куриные крылышки, рёбрышки и начос, покрытые расплавленным сыром чеддар.
- Шатобриан гриль (на двоих) / Chateaubrian** € 42.00
Двойной филейный стейк гриль, нарезается перед вами и подается с соусом беарнез.

Блюда на несколько человек подаются с гарниром.

Блюда фламбе / Flambé inspirations

Стейк филе диана / Fillet steak diane	€ 23.50
Говяжья вырезка с грибами и луком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	
Стейк филе с перцем / Fillet steak pepper	€ 23.50
Говяжья вырезка с черным перцем и луком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	
Стейк филе с чесноком / Fillet steak garlic	€ 23.50
Говяжья вырезка с чесноком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	
Медальоны из свиной вырезки / Pork medallions	€ 13.50
Филе свинины с горчичным соусом.	
Черные тигровые креветки с узо / Tiger prawns	€ 15.50
Черные тигровые креветки, фламбированы узо и обжарены в сливочном соусе с белым вином.	
Филе шатобриан (на двоих) / Chateaubriand flambe	€ 42.00
Двойное говяжье филе, приготовлено в фирменном соусе нашего шеф-повара.	
Антрекот диана / Sirloin diane	€ 16.95
Стейк антрекот с грибами и луком, фламбирован бренди и приготовлен в нашем самодельном соусе.	
Антрекот с перцем / Sirloin pepper	€ 16.95
Стейк антрекот с черным перцем и луком, фламбирован бренди и приготовлен в нашем самодельном соусе.	
Антрекот с чесноком / Sirloin garlic	€ 16.95
Стейк антрекот с чесноком, фламбирован бренди и приготовлен в нашем самодельном соусе.	
Курица диана / Chicken diane	€ 14.50
Курица с грибами и луком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	
Курица с чесноком / Chicken garlic	€ 14.50
Курица с чесноком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	

Все наши стейки высшего качества и мясо тщательно отобрано и готовится по вашему вкусу.

Наш шеф-повар рекомендует заказывать стейки не больше, чем средней прожарки.

Блюда фламбе подаются с гарниром

Блюда гриль / Ultimate grill

Австралийский ангус рибай стейк / Angus rib eye Сочный стейк рибай из мраморной говядины.	€ 24.50
Прайм говядина высшего качества / Usda prime beef Высшая степень сорта говядины usda prime, самое нежное и сочное.	€ 22.95
Стейк планк / Plank steak Филейный стейк гриль, подается с спаржей и помидорами.	€ 22.95
Половина курицы гриль / Half chicken Маринованная куриная грудка и ножка.	€ 12.50
Свиная отбивная / Pork chops Свиные мини отбивные, маринованные с приправами.	€ 14.50
Бараньи отбивные / Lamb chops Нежная корейка ягнёнка гриль, маринованного с приправами.	€ 18.50
Королевские креветки / King prawns Хрустящие креветки, приготовленные на гриле.	€ 21.95
Эскалоп из семги / Salmon escalope Норвежская семга гриль.	€ 16.50
Соусы на выбор:	
Из лесных грибов / Wild mushroom sauce	€ 1.00
Горчичный / Mustard seed sauce	€ 1.00
Перечный / Pepper sauce	€ 1.00
Барбекю / Bbq sauce	€ 1.00
Беарнез / Bearnaise sauce	€ 1.00
Из оливкового масла и сока лимона / Olive oil & lemon	€ 1.00

Блюда гриль подаются с гарниром

Десерты / Sweet inspirations

- Креп сюзетт / Crepes suzette** € 4.25
Блинчики, приготовленные в карамельном соусе с апельсиновым соком. Фламбированны куантро, подаются с ванильным мороженым.
- Клубника фламбе / Strawberries flambe** € 5.95
Свежая клубника, приготовленная в карамельном соусе с апельсиновым соком. Фламбированна куантро, подается с ванильным мороженым.
- Шоколадная сфера вальрона / Crus chocolate** € 6.25
Шоколадный бисквитный торт с прослойками мусса из темного и молочного шоколада.
- Лимонно-малиновый тарт / Lemon & raspberry tart** € 5.95
Лимонный тарт с малиновым пюре и клубникой.
- Ледяной парфе гранд марнье / Iced parfait** € 4.25
Апельсиновый парфе гранд марнье, подается с теплым шоколадом.
- Галактобуреко / Galaktoboureko** € 4.25
Свежеиспеченное традиционное галактобуреко из слоеного теста и кремовой начинки, подается с мороженым мастиха.
- Крем-брюле эспрессо / Espresso crème brûlée** € 4.25
Крем-брюле с вкусом эспрессо и карамельной корочкой из коричневого сахара.
- Салат из сезонных фруктов / Seasonal fruit salad** € 3.75
Салат из свеженарезанных сезонных фруктов.
- Мороженое и щербет (цена за шарик)/ Ice cream** € 1.30
Создайте свое любимое сочетание из следующих вкусов: шоколад, ваниль, клубника, лимон, мастиха.
Минимальный заказ 2 шарика.