

Diva

RESTAURANT

folio

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.

**Попробуйте наши вкусные филе
говядины и стейки
с семьей и друзьями.**

**Филе говядины отобрано из лучшей
говяжьей вырезки Новой Зеландии
и гарантировано будет сочным,
нежным и ароматным.**

**Наше эксклюзивное меню
было специально создано
нашим известным шеф-поваром
Фотисом Фотиу.**

**Уважаемые клиенты,
пожалуйста, имейте в виду,
что любой из наших продуктов
может содержать аллергены.
За дополнительной информацией об
ингредиентах обращайтесь к
нашему персоналу.**

Приятного аппетита.

Холодные закуски - Cold starters

€

Креветочный коктейль - Prawn cocktail

5.95

Креветки в хрустящей чечевичной лепёшке, зелень, политые соусом мари роуз.

Рулетики из прошутто с козьим сыром

6.95

Prosciutto rolls with herbs cheese

Рулетики из прошутто с сливочным козьим сыром с травами, подается с зелёным салатом, приправлены оливковым маслом и свежей мятой.

Халлуми гриль и кипрские соусы (на двоих)

7.95

Grilled halloumi & cyprus dips

Тзатзики, соус из баклажана, соус из острого сыра и сыр халуми гриль, подаются с деревенским салатом и хлебом питта.

Лепешка с уткой - Tortilla duck

8.95



Хрустящая утка в лепешке с хрустящими овощами и зеленым салатом. Подается с китайским и мексиканским соусами.

Карпаччо из говядины ангус - Angus beef carpaccio

11.95

Тонко нарезанная сырая говяжья вырезка блэк ангус, гарнировка из зелени, кедровых орешков, пармезана, каперсов и гималайской соли, приправлено трюфельным маслом.

Горячие закуски - Hot starters

	€
Суп дня Soup of the day.	3.95
Чесночный хлеб - Garlic bread  Свежий хлеб, приправленный чесноком и оливковым маслом.	3.75
Грибы в чесночном соусе - Mushrooms in garlic sauce  Обжаренные грибы с чесноком и свежими сливками.	5.95
Равиоли с лобстером - Lobster ravioli Равиоли с начинкой из лобстера, подаются на листьях свежего шпината с соусом из лангустина.	6.25
Мидии в чесночном соусе - Mussels in garlic sauce Обжаренные мидии в сливочно-чесночном соусе.	6.50
Саганаки из креветок - Prawn saganaki Тигровые креветки, фламбированные узо с фенхелем, легкий томатный соус и сыр фета, приготовлено в духовке.	7.95
Морские гребешки трио - Trio scallops Морские гребешки в грибных шляпках, приготовленные в устричном соусе с лимонграссом, подается с китайской капустой и с сливочным соусом перно.	12.95
Фуа гра - Foie gras Обжаренный паштет из гусиной печени, подается с лесными ягодами.	12.95

Салаты - Mouth-watering salads

€

Бриз морепродуктов - Seafood breeze

13.95

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

Курица цезарь с манго - Chicken Ceasars with mango

9.95

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 salad **V**

6.95

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

Руккола - Arugula **V**

7.95

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

Био киноа и ягоды годжи **V**

10.95

Super food bio quinoa & goji berries

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

Паста и вегетарианское - Pasta and vegetarian

	€
Чернильные лингуини и с тигровыми креветками Ink linguini with tiger prawns Лингуини с тигровыми креветками, фламбированно узо, подаются с сливочным базиликовым соусом.	11.95
Спагетти карбонара - Spaghetti carbonara Спагетти с копченой панчеттой, луком, грибами, белым вином, свежими сливками и петрушкой.	10.95
Манзо а ля сорендина - Manzo a la sorendina Паста пенне с говяжьим филе, грибами, базиликом, овощами и помидорами, посыпано расплавленным сыром, приготовлено в духовке.	15.95
Филе свинины с спагетти - Pork fillet with spaghetti Обжаренное филе свинины, покрытое козьим сыром, спагетти, подаются с свежими овощами, горчица, тимьян и свежие сливки.	11.95
Вегетарианская лазанья ал форно V Vegetarian lasagne al forno Вегетарианская лазанья с томатным соусом, приготовленная в духовке под соусом бешамель.	10.95

Блюда из морепродуктов - Fish and shellfish

€

Сибас дикий - Wild seabass

16.50

Дикий сибас, подается с овощами и заправкой из лимона и масла.

Филе семги - Baltic of salmon

17.95

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

Жареные мини кальмары - Crispy 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.

Чёрная треска - Black cod

26.95

Чёрная треска, приготовленная в духовке, подается с луком-порей и соусом из кунжута.

Блюда из морепродуктов подаются с гарниром

Цены включают все сборы и налоги

Мясо и птица - Meat and poultry

	€
Карамелизованная говядина - Caramelized beef Говяжье филе с карамелизованным луком, чесноком, грецким орехом, под соусом из яблочного уксуса и вина.	23.50
Фуа гра и говяжья вырезка - Foie gras beef tenderloin Говяжье филе, покрытое утиной печенью фуа гра и соусом мадейра.	26.50
Каре ягнёнка - Rack of lamb Каре ягнёнка с овощами и соусом, приправленным тимьяном.	27.50
Утиная грудка - Barbarie duck breast Утиная грудка, карамелизованные яблоки, сезонные овощи и апельсиновый соус.	18.95
Курица рокфор - Chicken roquefort Жареное филе курицы, обжаренная груша, подается с сливочным соусом из сыра рокфор.	14.95
Фаршированная курица с мятой Stuffed chicken medallions with mint Куриные медальоны, фаршированные пармской ветчиной и мятой, подается с сливочным мятным соусом.	14.95

Блюда из мяса и птицы подаются с гарниром

Цены включают все сборы и налоги

Мясо и птица - Meat and poultry

	€
Филе свинины с свеклой - Pork fillet with beetroots Жареное филе свинины с карамелизованной свеклой и соусом шираз.	13.95
Клефтико из баранины - Lamb kleftiko Баранина, приготовленная в глиняном горшке, подается с картофелем и овощами.	14.95
Фахитас из говядины - Beef fajitas Нежная говядина, подается с луком и свежей паприкой, грибами, приправой для фахитас, лепёшка тортилья и мексиканские чипсы.	18.95
Говядина веллингтон - Beef wellington Говяжья вырезка, покрытая пармской ветчиной и грибами, подается с слоёной выпечкой и соусом мадейра.	24.95

Блюда из мяса и птицы подаются с гарниром

Цены включают все сборы и налоги

Блюда фламбе - Flambé inspirations

	€
Стейк филе диана - Fillet steak diane Говяжья вырезка с грибами и луком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	23.50
Стейк филе с перцем - Fillet steak pepper Говяжья вырезка с черным перцем и луком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	23.50
Стейк филе с чесноком - Fillet steak garlic Говяжья вырезка с чесноком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	23.50
Филе шатобриан фламбе (на двоих) Chateaubriand fillet flambé Двойное говяжье филе, приготовлено в фирменном соусе нашего шеф-повара.	46.00
Черные тигровые креветки с узо - Black tiger prawns Черные тигровые креветки, фламбированы узо и обжарены в сливочном соусе с белым вином.	17.50

Блюда фламбе подаются с гарниром.

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 - Flambé inspirations

	€
Антрекот диана - Sirloin diane Стейк антрекот с грибами и луком, фламбирован бренди и приготовлен в нашем самодельном соусе.	16.95
Антрекот с перцем - Sirloin pepper Стейк антрекот с черным перцем и луком, фламбирован бренди и приготовлен в нашем самодельном соусе.	16.95
Антрекот с чесноком - Sirloin garlic Стейк антрекот с чесноком, фламбирован бренди и приготовлен в нашем самодельном соусе.	16.95
Курица диана - Chicken diane Курица с грибами и луком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	14.95
Курица с чесноком - Chicken garlic Курица с чесноком, фламбирована бренди и приготовлена в нашем самодельном соусе.	14.95

Блюда фламбе подаются с гарниром.

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 на несколько человек (двоих) - Platters

	€
Шатобриан гриль (450 гр) - Chateaubrian grill Двойной филейный стейк гриль, нарезается перед вами и подается с соусом бешамель.	46.00
Стейк томагавк (1400 гр) - Tomahawk steak Говяжий отбивной стейк гриль с маслом с приправами, нарезается перед вами.	55.00
Свинные рёбрышки (1000 гр) - Rack of pork (Минимальное время готовки 45 минут) Жареные маринованные рёбрышки с сладким соевым соусом.	24.00
Средиземноморский сибас (1000 гр) Mediterranean sea bass Сибас гриль с луком и петрушкой, подается с заправкой и соусами.	34.00

Все блюда подаются с гарниром.

Цены включают все сборы и налоги

Блюда гриль - Ultimate grill

	€
Австралийский ангус рибай стейк - Rib eye steak Сочный стейк гриль с хорошей мраморностью.	26.50
Прайм говядина высшего качества - 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.	13.50
Джамбо свиная отбивная - Jumbo pork chop Большая свиная отбивная, маринованная с приправами.	15.50
Бараньи отбивные - Lamb chops Нежная корейка ягнёнка гриль, маринованного с приправами.	18.95
Королевские креветки - King prawns Хрустящие креветки, приготовленные на гриле.	22.95
Эскалоп из семги - Salmon escalope Норвежская семга гриль.	16.95
Куриный шашлык - Chicken kebab Нежная маринованная курица на шпажке, подаются с соусом тзатзики и хлебом питта.	11.95

Блюда гриль подаются с гарниром.

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
Бearnез - Bearnaise sauce	1.00
Из оливкового масла и сока лимона - Virgin olive oil & lemon juice	1.00

Цены включают все сборы и налоги

Десерты - Sweet inspirations

	€
Креп сюзетт - Crepes suzette Блинчики, приготовленные в карамельном соусе с апельсиновым соком. Фламбированны куантро, подаются с ванильным мороженым.	3.95
Клубника фламбе - Strawberries flambé Свежая клубника, приготовленная в карамельном соусе с апельсиновым соком. Фламбированна куантро, подается с ванильным мороженым.	5.95
Шоколадная сфера вальрона - Valrhona Шоколадный торт брауни с ванильным мороженым, лесными ягодами и клубничным кулисом.	6.50
Торт лава, приготовленный нами - Lava cake Шоколадный торт лава, подается с ванильным мороженым.	4.50
Галактобуреко - Galaktoboureko Свежеиспеченное традиционное галактобуреко из слоеного хрустящего теста и кремовой начинки, подается с мороженым мастиха.	5.95
Крем-брюле эспрессо - Espresso crème brûlée Крем-брюле с вкусом эспрессо и карамельной корочкой из коричневого сахара.	4.50
Чизкейк - Cheesecake Чизкейк с ягодами и с прослойкой из кунжута.	4.50
Салат из сезонных фруктов - Seasonal fruit salad Салат из свеженарезанных сезонных фруктов.	3.95
Мороженое и щербет (цена за шарик) - Ice cream Создайте свое любимое сочетание из следующих вкусов: Шоколад, ваниль, клубника, лимон, мастиха. Минимальный заказ 2 шарика.	1.30
Сырное ассорти - Combination of selected cheeses	5.95
