

Culinarium
RESTAURANT

DINNER MENU

WELCOME AT CULINARIUM RESTAURANT!

STARTERS & SALADS

Hot Mussels	    	\$16.00
Pan fried mussels, tomato concasse, chili, beef bacon & burned focaccia		
Maldon Salted Calamari	 	\$15.00
Fried calamari rings with cream fraiche sauce		
Seared Scallops	   	\$14.00
Green pea pure, braised lentil salad & buttered asparagus		
Spinach Portabella	 	\$14.00
Baked marinated mix cheese & slow cooked peppers salsa		
Nicosia Salad	 	\$15.00
Seared Tuna filet, green beans, lemon potato cookies, white wine vine grate		
Stuffed Zucchini & Greens	  	\$14.00
Chunky tomatoes, fennel, kale		
Summer Green Salad	  	\$12.00
Mixed greens, tomato, cucumber, wild berry dressing on sunflower seeds		
Rock Melon, Avocado, Prawn Salad	  	\$19.00
Blue cheese, prosciutto, drizzle with olive oil and balsamic vinegar		
Choice of Caesar	 	
Crispy romaine lettuce, quail eggs, anchovy dressing		
Veg		\$14.00
Chicken		\$16.00
Prawns		\$18.00

SOUP

Sinigang Broth		\$18.00
Tamarind enhanced seafood and vegetable soup		
Tomato Cannellini & Kale Coup	 	\$14.00
Chunky tomatoes, fennel, kale		

Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes

 Vegan	 Veggie	 Gluten Free	 Gluten
 Fish	 Crustacean	 Mollusk	 Milk
 Garlic	 Onion	 Alcohol	 Pork
 Lupins	 Eggs	 Mustard	 Sesame





MAIN COURSE

Squid Ink Risotto		
Mix seafood, garlic & pancetta mix parmesan		\$36.00
Salmon Paella		
Mix peppers, green pea & lemon aromatic saffron Bomba rice		\$36.00
Beef Tenderloin		
Au gratin potato, buttered broccoli, herb jus		\$85.00
Parmesan Baked Salmon		
Truffle Mushroom risotto, & parmesan, Albarino sauce, balsamic reduction		\$34.00
Spiced Fish Fillet		
Brown onion mash, garlic butter vegetable caviar cream sauce		\$28.00
Lobster Ravioli		
Bed of seafood & beans ragout with baby greens		\$38.00
Spring Half Chicken		
Rosemary & garlic chicken, savory barley & cumin butternut puree		\$28.00
Grilled Tuna Steak		
Mash potato, exotic butter vegetable and lemon cream sauce		\$29.00
Grilled Lobster		
Butter vegetables and lemon cream sauce		\$90.00
Seafood Paella		
Mix peppers, green pea and lemon aromatic saffron bomba rice		\$48.00
Mas Riha (Local Tuna Fish Curry)		
Curry is served with coconut rice, chapati, tomato, onion, chili sambal and sweet rice pudding and fresh fruit salad		\$25.00









Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes

 Vegan	 Veggie	 Gluten Free	 Gluten
 Fish	 Crustacean	 Mollusk	 Milk
 Garlic	 Onion	 Alcohol	 Pork
 Lupins	 Eggs	 Mustard	 Sesame

VEGETARIAN

- Mix Lentil Roulade**    \$26.00
 Slow baked vegetable and bocconi, pink cheese sauce
- Pan Fried Quinoa**  \$24.00
 Mix herbs and soft vegetable, mushrooms fried quinoa rice

SIDE DISH

- Mixed Green Salad**   \$24.00
 Mixed greens, tomato, cucumber, wild berry dressing on sunflower seeds
- Baked Potato**    \$08.00
 Slow cooked oven baked potato served with sour cream and chives
- Grilled Mushroom**    \$09.00
 Herb marinated grilled mushroom

SWEET TEMPTATION

- Lemon Meringue Sable**   \$16.00
- Chocolate Manjari Mousse**   \$16.00
- Passion Fruit Panna Cotta**   \$16.00
 Passion flavored cream
- Churros**   \$14.00
 Crispy fried dough with cinnamon sugar
- Tropical Fruit Platter**  \$20.00

Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes



Vegan



Fish



Garlic



Lupins



Veggie



Crustacean



Onion



Eggs



Gluten Free



Mollusk



Alcohol



Mustard



Gluten



Milk



Pork



Sesame

PLANT BASED BLISS



APPETIZER

- Watermelon Caramelize Pear on Vegan Cheese**  **\$12.00**
Mint dressing
- Avocado and Pomegranate Summer Salad and Balsamic Dressing**  **\$13.00**
Burnt panzanella bread

SOUP

- Coconut Cream Purple Cauliflower Soup**  **\$10.00**
Garlic croutons
- Cream of Fennel and Kale Oregano**  **\$10.00**
Cheese croutons

MAIN COURSE

- Ribbon Vegetable and Tofu, Savory Couscous with Truffle Sauce**  **\$18.00**
Vegan cheese net, black sesame seed
- Crunchy Vegetable Arrabbiata And Truffle Mushroom Quinoa**  **\$15.00**

DESSERT

- Coconut Mango Panna Cotta with Passion Fruit Infusion and Caramelize Pineapple** **\$08.00**
- Exotic Fruits Platter** **\$14.00**

Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes



Vegan



Veggie



Gluten Free



Gluten



Fish



Crustacean



Mollusk



Milk



Garlic



Onion



Alcohol



Pork



Lupins



Eggs



Mustard



Sesame

ABENDESSEN MENÜ

VORSPEISEN & SALATE

Scharfe Muscheln		\$16.00
Gebratene Muscheln, Tomatenkonfitüre, Chili, Rinderspeck und gebranntes Focaccia		
Gesalzene Maledon-Kalamari		\$15.00
Gebratene Calamari-Ringe mit Creme fraiche-Sauce		
Gebratene Jakobsmuscheln		\$14.00
Grüne Erbsen pur, geschmorter Linsensalat & gebutterter Spargel		
Spinat-Portabella		\$14.00
Überbackene marinierte Käsemischung & langsam gekochte Paprika-Salsa		
Nicosia-Salat		\$15.00
Medium gebratenes Thunfischfilet, grüne Bohnen, Zitronenkartoffelplätzchen, Weißweinrebe		
Gefüllte Zucchini & Rucola		\$14.00
Gegrillte Zucchini, Zitronen-Hummus, Oliven, Rucola		
Sommergrüner Salat		\$12.00
Gemischtes Blattgemüse, Tomate, Gurke, Waldbeeren-Dressing und Sonnenblumenkerne		
Zuckermelonen-, Avocado- und Garnelensalat		\$19.00
Blauschimmelkäse, Prosciutto, mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln		
Caesar Nach Wahl		
Knackiger Römersalat, Wachteleier, Sardellendressing		
Gemüse		\$14.00
Huhn		\$16.00
Krabben		\$18.00

SUPPEN

Sinigang Brühe		\$18.00
Mit Tamarinde verfeinerte Meeresfrüchte und Gemüse		

Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes

 Vegan	 Veggie	 Gluten Free	 Gluten
 Fish	 Crustacean	 Mollusk	 Milk
 Garlic	 Onion	 Alcohol	 Pork
 Lupins	 Eggs	 Mustard	 Sesame

Tomatensuppe mit Cannellini und Grünkohl   **\$14.00**
 Kräftige Tomaten, Fenchel, Grünkohl

HAUPTSPEISEN

Tintenfisch-Risotto      **\$36.00**
 Mix aus Meeresfrüchten, Knoblauch, Pancetta & Parmesan

Lachs-Paella     **\$36.00**
 Paprika, grüne Erbsen und Zitrone, aromatischer Safran-Bombareis

Rinderlende   **\$85.00**
 Gratinierter Kartoffeln, gebutterter Brokkoli, Kräuterjus

Parmesan Gebackener Lachs     **\$34.00**
 Trüffel-Pilz-Risotto, & Parmesan zerbrösel, Albarino-Sauce, Balsamico-Reduktion

Gewürztes Fischfilet     **\$28.00**
 Brauner Zwiebelpüree, Knoblauchbutter, Gemüsekaviar-Sahnesauce

Hummerravioli      **\$38.00**
 Ragout aus Meeresfrüchten und Bohnen mit jungem Gemüse

Halbes Frühlingshähnchen   **\$28.00**
 Rosmarin, Knoblauch, pikante Graupen und Kümmel Butternusspüree

Gegrilltes Thunfischsteak       **\$29.00**
 Kartoffelpüree, exotisches Buttergemüse und Zitronen-Sahnesauce

Gegrillter Hummer       **\$90.00**
 Buttergemüse und Zitronen-Sahnesauce





Meeresfrüchte-Paella       **\$48.00**
 Gemischter aromatischer Safran-Bomba-Reis mit Paprika, grünen Erbsen und Zitrone

Mas Riha (Lokales Thunfisch-Curry)     **\$25.00**
 Curry wird mit Kokosreis, Chapati, Tomaten, Zwiebeln, Chili-Sambal und süßem Milchreis sowie frischem Obstsalat serviert









Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes

 Vegan	 Veggie	 Gluten Free	 Gluten
 Fish	 Crustacean	 Mollusk	 Milk
 Garlic	 Onion	 Alcohol	 Pork
 Lupins	 Eggs	 Mustard	 Sesame


FLEISCHLOSE GERICHTE

- Gemischte Linsenroulade**    \$26.00
Langsam gebackenes Gemüse und Bocconi, rosa Käsesauce
- Quinoa in Der Pfanne Gebraten**  \$24.00
Kräutermischung, weiches Gemüse, Pilze gebratener Quinoa-Reis

BEILAGE

- Gemischter grüner Salat**   \$24.00
Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Waldbeerendressing auf Sonnenblumenkernen
- Gebackene Kartoffel**    \$08.00
Langsam gegarte Ofenkartoffel, serviert mit Sauerrahm und Schnittlauch
- Gegrillter Pilz**    \$09.00
Gegrillte Champignons mit Kräutermarinade

SÜSSE VERLOCKUNGEN



- Zitronen-Baiser-Zobel**   \$16.00
- Schokoladen-Mandjari-Mousse**   \$16.00
- Passionfrucht-Panna-Cotta**   \$16.00
Cremig mit Passionsgeschmack
- Churros**   \$14.00
Knusprig frittierter Teig mit Zimtzucker
- Tropische Früchte**  \$20.00

Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes

 Vegan	 Veggie	 Gluten Free	 Gluten
 Fish	 Crustacean	 Mollusk	 Milk
 Garlic	 Onion	 Alcohol	 Pork
 Lupins	 Eggs	 Mustard	 Sesame

PFLANZENBASIERTES GLÜCK



VORSPEISEN

- Wassermelone Karamellisierte Birne auf veganem Käse**  **\$12.00**
Minzdressing
- Sommersalat mit Avocado und Granatapfel und Balsamico-Dressing**  **\$13.00**
Gebranntes Panzanella-Brot

SUPPE

- Lila Blumenkohlsuppe mit Kokoscreme**  **\$10.00**
Knoblauchcroutons
- Creme aus Fenchel und Grünkohl Oregano**  **\$10.00**
Käsecroûtons

HAUPTSPEISEN

- Bandgemüse und Tofu, herzhafter Couscous mit Trüffelsauce**  **\$18.00**
Veganes Käsenetz, schwarzer Sesam
- Knackige Gemüse-Arrabiata und Trüffelpilz-Quinoa**  **\$15.00**

NACHTISCH

- Kokos-Mango-Panna-Cotta mit Passionsfruchtaufguss und karamellisierter Ananas** **\$08.00**
- Platte mit exotischen Früchten** **\$14.00**

Prices are in US Dollars, includes 10% service charge and applicable taxes



Vegan



Fish



Garlic



Lupins



Veggie



Crustacean



Onion



Eggs



Gluten Free



Mollusk



Alcohol



Mustard



Gluten



Milk



Pork



Sesame