

In the center of the city, in the historic center of Limassol, within walking distance from the beach, where the vitality of the center meets the aroma of Limassol, we find "La Mer".

A calming palette of white and sky blue gives the restaurant the island vibe.

Serves the highest quality ingredients, sourced from all over the world, flown direct to location on a daily basis, for exquisite Mediterranean Seafood, setting the standard for Mediterranean and Cyprus fine dining.

With fresh and impressive fine dining seafood dishes, "La Mer" brings the Cyprus sea in the center of Limassol

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ



Cereals that contain gluten
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη



Sulphur Dioxide
Διοξείδιο του θείου



Milk
Γάλα



Sesame
Σουσάμι



Peanuts
Φυστίκια



Shellfish
Οστρακοειδή



Fish
Ψάρι



Mustard
Μουστάρδα



Lupin
Λούπινο



Eggs
Αυγά



Soya
Σόγια



Nuts
Ξηροί καρποί



Celery
Σέλινο



Molluscs
Μαλάκια

V Vegetarian | Χορτοφαγικό

GF Gluten Free | Χωρίς Γλουτένη

LC Low Cholesterol | Χαμηλή χοληστερόλη

Spicy | Καυτερό

SOUPS / ΣΟΥΠΕΣ:

Lobster bisque

€ 11.50

Classic French style bisque served with ruelle on toasted bread

Κλασική γαλλική σούπα αστακού σερβιρισμένη με ψωμάκι πασπαλισμένο με σάλτσα ruelle

Soup of the day

€ 8.00

COLD APPETIZERS / ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Scallops ceviche 🌱 € 12.50

Thin slices of fresh scallops marinated with coconut milk, coriander foam and mango puree

Λεπτές φέτες φρέσκου χτενιού μαριναρισμένο σε γάλα καρύδας, αφρό κολιάνδρου και πουρέ μάνγκο

Tuna tartar 🌱 🌿 🍷 € 16.00

Served with soy caviar, venere crisp, pickled ginger and wasabi aioli
Τόνος ταρτάρ, σερβίρεται με καβιάρι σόγιας, τζίντζερ τουρσί και λάδι από wasabi

Salmon 🌱 🌿 🍷 € 15.00

Marinated in orange juice, with crunchy fennel, pickled daikon, Asian pesto and wasabi yoghurt

Μαριναρισμένος σολομός σε χυμό πορτοκαλιού, τραγανός μάραθος, μαρμελάδα daikon, ασιατικό πέστο και γιαούρτι wasabi

Burrata 🌱 🌿 🍷 € 12.00

Fresh buratta cheese on a bed of tomato crumble, with tomato puree, basil oil and olives tapenade

Φρέσκο τυρί Μπουράτα σε ένα στρώμα θρυμματισμένης ντομάτας και πουρέ ντομάτας, λάδι από βασιλικό και σάλτσα ελιάς

Octopus Carpaccio 🌱 € 14.50

Fresh thinly sliced marinated octopus served with fresh rocket leaves, olive oil lemon juice, fresh black ground pepper, sweet pink pepper & capers

Λεπτές φέτες μαριναρισμένου χταποδιού, σερβίρεται με φρέσκα φύλλα ρόκας, χυμό λεμονιού ελαιόλαδο, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, γλυκό ροζ πιπέρι και κάπαρη

Oysters 🍷 € 4.00 per piece

Fin de Claire No. 2 served with Mignonette dressing

Στρείδια Fin de Claire No. 2 με σάλτσα απο κρεμμύδακια και ξύδι

HOT APPETIZERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Pan fried scallops 🌱 € 15.00

Served with fresh mango chutney, bacon dust, green oil

Σοταρισμένα χτένια, σερβίρονται με σάλτσα απο μάνγκο, θρυμματισμένο μπέικον και πράσινο λάδι

Octopus 🌱 € 13.50

Marinated in red cabbage juice and served with purple potato crisp, green oil, honey glazed capers

Μαριναρισμένο χταπόδι σε χυμό κόκκινου λάχανου, σερβίρεται με τραγανές μοβ πατάτες, πράσινο λάδι και γλασαρισμένη κάπαρη απο μέλι

Calamari 🌱 € 11.00

Deep fried tempura calamari with asian coriander pesto and yuzu mayonnaise

Τραγανό τηγανητό καλαμάρι με ασιατικό πέστο κολιάνδρου και μαγιονέζα yuzu

Red mullet 🌱 🌿 🍷 € 14.50

Fresh red mullet served with aubergine salad, fried leeks, lemon marmalade and roasted beetroot purée

Φρέσκο μπαρμπούνη, σερβίρεται με σαλάτα μελιτζάνας, τηγανητά πράσα, μαρμελάδα λεμονιού και πουρέ απο παντζάρι

Mussels 🌱 🍷 € 11.00
300 gr

Fresh black mussels in a rich dill creamy sauce

Φρέσκα μαύρα μύδια σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα από άνηθο

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Sea food salad 🌊🍷🍴 € 18.50

Baby spinach leaves, mix fresh seafood, cherry tomatoes and roasted sesame vinaigrette

Φύλλα μικρού σπανακιού, ανάμικτα φρέσκα θαλασσινά, ντοματίνια και βινεγκρέτ απο σουσάμι

Caesar salad 🍷🍴🍴 € 13.90 / € 16.50

(chicken or prawns) / (κοτόπουλο ή γαρίδες)

Crunchy mixed salad tossed with home made Caesar dressing, croutons, crispy bacon and cherry tomatoes

Τραγανά χόρτα πασπαλισμένα με σπιτική σάλτσα καίσαρα, κρουτόν, τραγανό μπέικον και ντοματίνια

Goat cheese salad 🍷🍴 € 16.00

Baby rocket and spinach with goat cheese, fresh strawberries, roasted almonds and strawberry vinaigrette

Φύλλα μικρής ρόκας και σπανακιού με κατσικίσιο τυρί, φρέσκες φράουλες, ψημένα αμύγδαλα και βινεγκρέτ φράουλας

Poke bowl 🌊🍴🍴 € 13.50

Sushi rice, fresh tuna, avocado, cucumber, soy sauce and roasted sesame vinaigrette

Ρύζι σούσι, φρέσκος τόνος, αβοκάντο, αγγούρι, σάλτσα σόγιας και βινεγκρέτ απο σουσάμι

Greek salad 🍷 € 9.00

Fresh sliced tomato, cucumbers, bell peppers, red onion, capers, feta cheese, oregano

Φρέσκια κομμένη ντομάτα, αγγούρια, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα και ρίγανη

RISOTTO & PASTA / ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΣ

Gnocchi 🍷🍴🍴🍴 € 21.50

Home made cacao gnocchi with mixed sea food and carbonara sauce

Σπιτικά Νιόκι απο κακάο με τηγανητά θαλασσινά και σάλτσα καρμπονάρα

Sea food risotto 🌊🍷🍴🍴🍴 € 18.50

Venere rice, mixed seafood and creamy lemongrass infusion

Ριζότο με ανάμικτα θαλασσινά και κρεμώδη σάλτσα από λεμονόχορτο

Funghi risotto 🍷🍴🍴 € 17.00

With mixed mushrooms, truffle oil and parmesan crisp

Ριζότο με ανάμικτα μανιτάρια, λάδι τρούφας και τραγανή παρμεζάνα

Lobster tagliolini 🍷🍴🍴 € 35.00

Half lobster served with a rich brandy creamy sauce.

Μίσος ασιακός σερβιρισμένος με πλούσια κρεμώδες σάλτσα απο μπράντι

Primavera Ravioli 🍷 € 17.50

Filled with ricotta cheese and spinach, served with baby rocket, cherry tomatoes, chilli, olives, garlic and olive oil

Ραβιόλια γεμιστά με τυρί ρικότα και σπανάκι, σερβίρεται με φύλλα μικρής ρόκας, ντοματίνια, τσίλι, ελιές, σκόρδο και ελαιόλαδο.

MAINS COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

- Whole lobster** 🍷🍴🍴 €10.00
Served with garlic butter or saffron beurre blanc
Ολόκληρος αστακός, σερβίρεται με σκορδοβούτυρο ή σαφράν beurre blanc
per 100gr
- Red mullet** 🍷🍴🍴 € 22.00
Fresh red mullet served with aubergine salad, fried leeks, lemon marmalade and roasted beetroot purée
Φρέσκο μπαρμπούνη, σερβίρεται με σαλάτα μελιτζάνας, τηγανητά πράσα, μαρμελάδα λεμονιού και πουρέ απο παντζάρι
- Black cod** 🍷🍴🍴 € 28.00
Marinated with ponzu and served with cauliflower tabouleh, teriaki sauce, purple hasleback potatoes
Μαριναρισμένος μαύρος μπακαλιάρος με πονιζού, σερβίρεται με ταμπούλι απο κουνουπίδι, σάλτσα τεριγιάκι και μώβ πατάτες
- Pan seared salmon** 🍷🍴🍴 € 22.00
Pan seared fillet of salmon served with wilted spinach, quinoa and saffron sauce
Σοταρισμένο φιλέτο σολομού, σερβίρεται με μαρούλι, σπανάκι, κινόα και σάλτσα σαφράν
- Smoked king prawns** 🍷 € 26.00
Pan fried in garlic butter and lemon juice
Καπνιστές βασιλικές γαρίδες σοταρισμένες σε σκορδοβούτυρο και χυμό λεμονιού
- Caramelized pork belly** 🍷🍴🍴 € 18.00
Sous vide pork belly served with sweet potato puree, vegetable crisps, pickled red onion and asian jus
Αργομαγειρεμένη χοιρινή κοιλιά, σερβίρεται με γλυκοπατάτα, τραγανά λαχανικά, κόκκινο ξιδάτο κρεμμύδι και ασιατική σάλτσα
- Smoked Prime Beef Fillet** 🍷🍴🍴 € 32.00
Cooked to perfection, portobello mushroom, roasted baby potatoes turnip puree and port wine jus
Καπνιστό βοδινό φιλέτο, σερβίρεται με μανιτάρι πορτομπέλο, μικρές πατάτες ψημένες στο φούρνο, πουρέ γογγυλιού και πλούσια σάλτσα κρασιού Πόρτο
- Corn fed chicken** 🍷🍴🍴 € 18.00
Sous vide chicken roll stuffed with sundried tomatoes, pinenuts served on a bed of milanese risotto, asparagus, roasted tomato puree and hiomeri
Αργομαγειρεμένο ρόλο κοτόπουλου γεμιστό με λιαστές ντομάτες και πινόλια, σερβίρεται με ριζότο μιλανέζ, σπαράγγια, πουρέ ψητής ντομάτας και χοιρομέρι

FISH MEZE / ΨΑΡΟΜΕΖΕΔΕΣ

- Village Salad | Fried Potatoes | Shrimps | Oven Baked Mussels | Fried Calamari | Tomato croquets | Grill Octopus | Fried boce | Red snapper | Fried Red Mullet | Sea bream | Dips: Taramas, Tahini, Humus, Olives, Beetroot, Eggplants salad € 25.00
Χωριάτικη Σαλάτα | Τηγανητές Πατάτες | Γαρίδες | Μύδια στον Φούρνο | Τηγανητό Καλαμάρι | Ντοματοκροκέτες | Χταπόδι στην σχάρα | Γόπα ή Μαρίδα | Λυθρίνη ή Κουρκούνα | Τηγανητό Μπαρμπούνη | Τσιπούρα | Συνοδευτικά: Ταραμάς, Ταχίνι, Χούμους, Ελιές, Παντζάρι, Μελιζανοσαλάτα

PLATTERS / ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Fruit platter

Finest selection of local and international seasonal peeled fresh fruit.
Ποικιλία από εκλεκτά ντόπια και διεθνή εποχιακά φρέσκα φρούτα.

€ 12.00 / € 20.00
for 2 / for 4

Antipasti platter

Finest selection of cold meat cuts with selection of local and international cheeses served with sun dried tomatoes, grilled vegetables, crostini and crackers
Ποικιλία από εκλεκτά αλλαντικά, ντόπια και διεθνή τυριά μαζί με ψητά λαχανικά, λιαστές ντομάτες, crostini και κράκερς.

€ 18.00 / € 30.00
for 2 / for 4

Cheese platter

Finest selection of local and international creamy, soft semi-soft and hard cheeses, served with seasonal peeled fresh fruit, nuts and dry fruits and crackers
Ποικιλία από εκλεκτά ντόπια και διεθνή κρεμώδη, μαλακά, ημι-μαλακά και σκληρά τυριά, σερβίρεται με εποχιακά φρέσκα φρούτα, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα και κράκερς.

€ 18.00 / € 30.00
for 2 / for 4

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

New York cheesecake

Homemade baked cheesecake served with sour cherry jelly
Σπιτικό τσιζκέικ ψημένο στο φούρνο, σερβίρεται με ζελέ βύσσινου.

€ 6.50

Yuzu and mandarin semifreddo

With candied citrus and walnuts crumble
Σεμιφρέντο με ζαχαρωμένα εσπεριδοειδή και θρυμματισμένο καρύδι.

€ 6.50

Pavlova

Meringue topped with fresh fruits and creme anglaise
Μαρέγκα με φρέσκα φρούτα και κρέμα ανγκλέζ.

€ 7.50

Chocolate Soufflé

Generously dark chocolate soufflé with a delicious molten center and sprinkled with icing sugar served with vanilla ice cream and walnuts.
Λαχταριστό σουφλέ σοκολάτας, με υγρό κέντρο λιωμένης σοκολάτας, πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη, σερβίρεται με παγωτό βανίλιας και καρύδια.

€ 7.50

Lebanese mahalepi

With figs and pistachio
Λιβανέζικο μαχαλεπί με σύκα και πιστάσιο.

€ 3.00

Cyprus candy sweets

Finest selection of local Cyprus candy sweets
Ποικιλία από εκλεκτά ντόπια γλυκά του κουταλιού.

€ 7.00

Sorbet and Ice Creams

Finest selection of ice creams and sorbets
Ποικιλία από εκλεκτά παγωτά.

€ 2.00
per scoop

Chocolate and passion fruit mousse

Rich and creamy chocolate mousse with passion fruit after taste, served with Cyprus walnuts.
Πλούσιο και κρεμώδες μους σοκολάτας με γεύση από φρούτο του πάθους, σερβίρεται με κυπριακά καρύδια.

€ 6.80