



MENU

ALLERGENS INDEX



1. WHEAT-GLUTEN. Wheat (such as spelt and Khorasen wheat/Kamut), rye barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.



2. CRUSTACEANS. Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans, shrimp paste, often used in Thai and south-east Asian curries or salads, in an ingredient to look out for.



3. ECCS. Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.



4. FISH. You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.



5. PEANUTS. Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why its sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, deserts, sauces 9 such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.



6. SOYA. Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products.



7. MILK. Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey.



8. THREE NUTS. Not to be mistaken with peanuts 9 which are actually a legume & grow underground). This ingredient refers to nuts which grown on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries). Stir-fried dishes, ice-cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces.



9. CELERY. This includes celery stalks, leaves, seeds and room called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.



10.MUSTARD. Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressing, sauces and soups.



11. SESAME. These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads.



12. SULPHUR DIOXIDE. This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetable as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.



13. LUPIN. Yes, lupin is a flower, but its also found in flour. Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.



14. MOLLUSCS. These include mussels, land snails, squid and whelks, bit can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

MARBRÉ

FUSION GRILL

Το μενού έχει σχεδιαστεί από τον βραβευμένο με Michelin Star σεφ Αλέξανδρο Τσιοτίνη. Χαρακτηρίζεται από αγάπη για την πρώτη ύλη πάθος για την τελειότητα και ενθουσιασμό με την δημιουργικότητα που μπορεί να εκφράζει η μαγειρική. Ο σεφ Αλέξανδρος Τσιοτίνης έχει εργαστεί σε μερικές από τις πιο διάσημες κουζίνες σε όλο τον κόσμο, φέρνοντας τον πλούτο της γνώσης και της εμπειρίας του στο Marbe, όπου δημιουργεί γαστρονομικά αριστουργήματα που σίγουρα θα σας κόψουν την ανάσα.

The menu has been designed by Michelin Star award-winning chef Alexandros Tsiotini. It is characterized by a love for the ingredients material, a passion for perfection and an enthusiasm for the creativity that cooking can express. Chef Alexandros Tsiotinis has worked in some of the most prestigious kitchens around the world, bringing his wealth of knowledge and experience to Marbe, where he creates culinary masterpieces that are sure to take your breath away.

SOUP / ΣΟΥΠΑ


Soup of the day
Σούπα ημέρας
€7.00

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Grilled Haloumi Cheese with green salad and fig marmalade
Ψητό χαλούμι με πράσινη σαλάτα και μαρμελάδα σύκου
€14.00 *(7,10)

Courgettes salad with arseniko cheese from Naxos, walnuts and fresh mint
Μαρινάτο κολοκύθι με τυρί αρσενικό Νάξου, καρύδια και φρέσκο δυόσμο
€15.00 *(7,8)

Burrata cheese with cherry tomatoes, mountain herbs pesto and prosciutto
Μπουράτα με ντοματίνια, πέστο αρωματικών και prosciutto
€15.00 *(7,8,10)

Green mix salad with Falafel, pistachios and barbeque vinaigrette
Πράσινη σαλάτα με φαλάφελ, φυστίκια Αιγίνης και βινεγκρέτ μπάρμπεκιου
€11.00 *(6,7,8,10,12) 

COLD APPETIZERS / ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Beef fillet Carpaccio marinated with thyme, pickled onions and aged gruyere cheese from Crete
Καρπάτσιο από φιλέτο Μόσχου μαριναρισμένο με φρέσκο θυμάρι,
πίκλες κρεμμυδιού και παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης
€18.00 *(6,7)

Mediterranean Tartar with roasted pumpkin puree and orange
Ταρτάρ φρέσκου Τόνου με πουρέ ψητής κολοκύθας και πορτοκάλι
€17.00 *(4,6,7)

Prosciutto Crudo with marinated melon, mint pesto and herb leaves salad
Prosciutto Crudo με μαριναρισμένο πεπόνι, πέστο δυόσμου και σαλάτα από αρωματικά φύλλα
€15.00 *(5,1)

HOT APPETIZERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Cheese croquettes with cherry tomato and smoked bacon marmalade
Κροκέτες τυριών με μαρμελάδα από ντοματίνια και καπνιστό μπέικον
€11.00 *(7)

Mediterranean spring rolls with tomato pesto
Ανοιξιότικα ρολά μουσακά με πέστο ντομάτας
€13.00 *(1,3,7)

Tacos with slow cooked pork, grilled tomatoes and yogurt
Τάκος με σιγομαγειρεμένο χοιρινό λαϊμό, ψητή ντομάτα και γιαούρτι
€16.00 *(7,8,10)

Triple cook potatoes French way with truffle mayonnaise
Τριπλομαγειρεμένες πατάτες "French Way" με μαγιονέζα τρούφας
€10.00 *(3,7)



SIGNATURE DISHES BY TSIOTINIS / ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΣΙΟΤΙΝΙΣ

Slow-cook Beef short ribs with potato gnocchi and aubergine cream

Short Ribs μόσχου με νιόκι πατάτας και κρέμα μελιτζάνας

€29.00 *(1,3,7,11)

Black Angus Beef Burger with goat cheese, kimchi, and truffle mayonnaise

Μοσχάρισιο Black Angus Burger με κατσικίσιο τυρί, Kimchi και μαγιονέζα τρούφας

€25.00 *(7,1,3,10)

Papardelle with ragout of wild mushrooms, foie gras and beef tenderloin

Παπαρδέλες με ραγού άγριωνμανιταριών, φουα γκρα και φιλεττακια μόσχου

€31.00 *(1,7,12,1,3,13)

Barley mushroom risotto, marscapone cream and truffle oil

Κριθαρότο μανιταριών με κρέμα μασκαρπόνε και λάδι τρούφας

€13.00 *(7,12)

Linguine with vegetables "briam" and smoked feta sauce

Λιγκουίνι με μπριάμ λαχανικών και σάλτσα καπνιστής φέτας

€15.00 *(7,10)



PARILLA & PLANCHA

BEEF / ΜΟΣΧΑΡΙ

Black Angus Irish Bon Fillet 220gr

Black Angus φιλέτο Ιρλανδίας

Geróklima (Red Dry) - Κλασικό με σταθερή αξία, το επιβλητικό ερυθρό Geróklima από Μαραθεύτικο με υψηλή οξύτητα και βελούδινες τανίνες απογειώνει το πιάτο προσφέροντας πλήρη ισορροπία.

€35.00 *(7)

USA Onglet Charolais 250gr

Onglet Charolais ΗΠΑ 250gr

€35.00 *(7)

Canadian Black Angus Rib Eye Steak 300gr

Black Angus Rib Eye Steak Καναδά 300gr

Geróklima (Red Dry) - Απολαύστε το με το μονοποικιλιακό εμβληματικό κρασί Geróklima, από το γηγενές και ατίθασο Μαραθεύτικο, όπου η στιβαρότητα του πιάτου δένει αρμονικά με το γεμάτο σώμα του κρασιού.

€35.00 *(7)

Australian rib eye Wagyu steak 260gr

Rib eye Wagyu steak Αυστραλία 260gr

ΟΪKADE (Red Dry) - Ιδιαίτερα σπάνιο με φρουτώδη χαρακτήρα μαύρων και κόκκινων μούρων και νότες καπνού και βανίλιας –δείγμα παλαιώσης σε βαρέλι– το ΟΪKADE αποτελεί το ιδανικό ταίριασμα που θα αναδείξει το πιάτο αυτό.

€78.00 *(7)

Irish Black Angus Tomahawk

Tomahawk Black Angus Ιρλανδίας

Red Melody (Red Dry) - Αυθεντικό δείγμα ερυθρού παλαιωμένου οίνου, όπου το Shiraz συναντά το Cabernet Sauvignon, το ερυθρό Red Melody απογειώνει το πιάτο ισορροπώντας την αλμυρή του αίσθηση και προσφέροντας μακρά επίγευση που επιμένει.

€88.00 per kilo *(7)

Black Angus Picanha

Picanha Black Angus

Geróklima (Red Dry) - Ένα πιάτο με απαλή λιπαρότητα η οποία συνδυάζεται αρμονικά με την υψηλή οξύτητα του ερυθρού μονοποικιλιακού Geróklima, γοητεύοντας κάθε απαιτητικό ουρανίσκο. Ένα κρασί με σταθερή και κλασική αξία από τη γηγενή ποικιλία Μαραθεύτικο.

650gr = €43.00 *(7)

1,300gr = €85.00 *(7)

LAMB / APNI

Herbs and buttermilk marinated French cut Lamb chops

Αρνίσια παιδάκια γαλλικής κοπής με μυρωδικά

Pente Lithária (White Dry) - Συνδυάστε το με Pente Lithária, ένα ορεινό Ξυνιστέρι με κοφτερή οξύτητα και νότες εσπεριδοειδών που δένουν αρμονικά με τον λιπαρό χαρακτήρα του πιάτου.

€46.00 *(7,10,12)

PORK / ΧΟΙΡΙΝΟ

CY Pork Tomahawk steak

Tomahawk από Κυπριακό χοιρινό

€21.00 *(7,10,12)

Iberico pork chops slow cooked with honey ,beer and celeriac puree

Σιγομαγειρμένα Παιδάκια από Ιβηρικό χοιρινό με μέλι,μπύρα και πουρέ από σελινόριζα

€29.00 *(12,7,10,13)



POULTRY / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Duck fillet

Φιλέτο από στήθος πάπιας

€25.00 *(5,7)

Chicken fillet

Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου

€19.00 *(7)

FISH / ΨΑΡΙ

Tuna Steak

Φιλέτο Τόνου

€26.00 *(4,7,10)

Salmon Fillet

Φιλέτο Σολομού

€23.00 *(4,7,10)

Seabass with spinach – quinoa and citrus sauce

Λαβράκι με σπανακοκινόα και σάλτσα εσπεριδοειδών

€23.00 *(4,7,10)

SIDE DISHES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

CY potato French fries

Κυπριακές τηγανιτές πατάτες

€5.00 (V)

Triple cook potatoes with truffle mayonnaise

Τριπλοτηγανισμένες κυπριακές πατάτες με μαγιονέζα από τρούφα

€5.00 *(3,8,10,7)

Homemade Cypriot potato puree

Πουρές κυπριακής πατάτας

€5.00 *(7,12)

Grilled vegetables

Ψητά λαχανικά

€6.00 *(10) (V)

Green salad

Πράσινη σαλάτα

€4.00 *(10) (V)

Quinoa with spinach

Κινόα με σπανάκι

€6.00 (V)

Sauces: Sweet potato BBQ / BBQ γλυκοπατάτας *(7)

Bearnaise

Peppercorn



DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

Poppy seeds sponge cake with lemon and coconut namelaka and yuzu cremeux
Sponge cake παπαρουνόσπορο, namelaka λεμόνι - καρύδα, επικάλυψη λευκής σοκολάτας
και cremeux inspiration yuzu

€10.50 * (1,3,7,8)

Milcult dulcey valhrona with yuzu caramel, coffee sauce and variegato ice cream
Υγρό κέικ dulcey με καραμέλα yuzu, sauce καφέ και παγωτό μπαχαρικών

€10.50 * (1,3,7)

Apple pie with Dulcey chocolate parfait, salted caramel and vanilla ice cream
Μηλόπιτα με parfait σοκολάτα Dulcey, αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια

€10.50 * (1,3,7,12)

Churros with Orelys caramel, cinnamon and Tonka
Churros με καραμέλα Orelys, κανέλα και Τόνκα

€9.50 *(3,7)

MARBRÉ
FUSION GRILL