



MENU

MARBRÉ

FUSION GRILL

ΟΙ ΣΟΥΠΕΣ / THE SOUPS

Βελουτέ Λαχανικών Ημέρας
Veloute of daily vegetables
6.00

Γλυκοκολοκύθα με πιπερόριζα, κανέλα και τόνκα
Ginger flavored pumpkin veloute with cinnamon and tonka nuances
7.00

ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ / THE SALADS

Μαρινάτο κολοκύθι με τυρί αρσενικό Νάξου,
καρύδια και φρέσκο δυόσμο
Courgettes salad with arseniko cheese from Naxos,
walnuts and fresh peppermint
12.00

Ταμπουλέ με φρέσκα αρωματικά και γιαούρτι
Taboule with herbs and yogurt
8.00

Μοσχαρίσια φιλετάκια, κόκκινη πιπεριά,
καρπάτσιο μανιταριών και ντρέσινγκ από τρούφα
Veal escalope with red pepper,
mushroom carpaccio and truffle dressing
16.00

Duck salad με παντζάρια, ψητό ανανά, τυρί γκοργκοντζόλα
και ντρέσινγκ από βαλσαμικό ξύδι και μέλι
Duck salad with beetroots, baked pineapple, gorgonzola cheese
and balsamic vinegar - honey dressing
17.00

ΤΑ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / THE COLD APPETIZERS

Καρπάτσιο από φιλέτο Μόσχου μαριναρισμένο με φρέσκο θυμάρι,
3 είδη πιπεριών, πίκλες κρεμμυδιού και παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης
Beef Fillet Carpaccio marinated with 3 types of pepper, thyme,
pickled onions and aged graviera cheese from the island of Crete
16.00

Ταρτάρ φρέσκου Τόνου με καπνιστό αβοκάντο
και σάλτσα εσπεριδοειδών
Fresh Tuna Tartar with smoked guacamole and citrus sauce
16.00

Μπουράτα με Ντοματίνια, πέστο αρωματικών και Proscuitto
Burrata cheese with Cherry Tomatoes, mountain herbs pesto and Proscuitto
14.50

TA ZEΣTA OPEKTIKA / THE HOT APPETIZERS

Ψητό χαλούμι με σαλάτα φριζέ, μαρμελάδα από ντομάτα και τσίλι
Grilled Haloumi Cheese with salad and spicy tomato jam
11.00

Φάβα Σαντορίνης σε μπρουσκέτα από χωριάτικο προζυμένιο ψωμί
με αυγό και πρασάτο λουκάνικο Δράμας
Charcoal grilled Bruschetta with "Fava" beans,
egg and sausage with leek from Drama
9.00

Μίνι Τάκος με γύρο από σιγομαγειρεμένο χοιρινό λαιμό,
ψητή ντομάτα και γιαούρτι
Gyros glazed tacos slow cooked pork with grilled tomatoes and yogurt
8.50

Κεφτέδες από Βουβάλισιο κρέας Κερκίνης
με καπνιστό γιαούρτι και ψωμάκια απο ξινόχοντρο
Buffalo meatballs with yogurt and housemade bread
12.00

ME YΠOΓPAΦH MABPÉ / MABPÉ SIGNATURE DISHES

Παπαρδέλες με μπριάμ λαχανικών και σώς καπνιστής φέτας
Papardelle with vegetables "briam" and smoked feta sauce
13.00 (V) (VG)

Παστίτσιο από σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια μάγουλα
και παραδοσιακά Κυπριακά μακαρόνια
Beef cheeks Pastichio gratinated Cypriot traditional pasta
12.00

Black Angus Beef Burger
μεμανιτάρια πορτομπέλο και φρέσκια ρόκα
Black Angus Beef burger with portobello mushrooms and rocket
14.50

Παπαρδέλες με ραγού άγριωνμανιταριών,
φρέσκο Φουά γκρα και φιλετάκια μόσχου σοτέ
Papardelle with wild mushroom ragout, fresh foie gras and veal escalope
18.00

Τράγος σιγομαγειρεμένος με ξινόχοντρο τραχανά
Aged Lamb braised with trahanas
13.00

PARRILLA & PLANCHA

TA ΠOYΛEPIKA / THE POULTRY

Φιλέτο από στήθος πάπιας
Duck Fillet
18.00

Κοτόπουλο νανάκι
Nano Chicken
13.50

ΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ / THE PORK

Tomahawk από Κυπριακό χοίρο
Tomahawk from Cypriot Pork
14.00

Κόντρα μπριζολάκια μαύρου Ιβηρικού χοίρου με μυρωδικά
Iberico Black Pork Chops brined with herbs
28.00

ΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ / THE BEEF

Short Ribs γλασσαρισμένα με Μπάρμπεκιου και Χαλεπιανό
Short Ribs glazed with Barbeque and Pistachios
18.00

Tri Tip Steak Νέας Ζηλανδίας / New Zealand Tri Tip Steak / 300gr
18.00

Bon Fillet Ιρλανδίας / Irish Bon Fillet/220gr
28.00

Onglet Charolais ΗΠΑ / USA Onglet Charolais/250gr
26.00

Black Angus Rib Eye Steak Ιρλανδίας/300gr
Irish Black Angus Rib Eye Steak/300gr
29.00

Tomahawk Black Angus Ιρλανδίας/Irish Black Angus Tomahawk

≈ 700 gr 2 Άτομα 52.00

≈ 1,3 Kg 3 Άτομα 80.00

Picanha Black Angus Νέας Ζηλανδίας/ New Zealand Black Angus Picanha

≈ 650 gr 2 Άτομα 39.00

≈ 1,250 Kg 3-4 Άτομα 75.00

Cote De Boeuf Dry aged (28 ημερών) Μεγάλη Βρετανία

14 days Dry Aged Cote De Boeuf Great Britain

≈ 700 gr 2 Άτομα 48.00

Wagyu Rib Eye Αυστραλίας /Australian Wagyu Rib Eye/200gr
50.00


ΤΟ ΑΡΝΙ / THE LAMB

Αρνίσια παϊδάκια γαλλικής κοπής με μυρωδικά
Herb Crusted French-cut Lamb ribs
28.00

ΤΑ ΨΑΡΙΑ / THE FISH

Steak Τόνου / Tuna Steak
22.00

Φιλέτο Σολωμού / Salmon Fillet
18.00

Λαυράκι με σπανακοκινόα και σως εσπεριδοειδών
Seabass with spinach - quinoa salad and citrus sauce
19.00 

SIDE DISHES

Κυπριακές Τηγανιτές Πατάτες / Traditional Cypriot French fries
3.60

Κυπριακές Τηγανιτές Πατάτες Country με ανθό αλατιού
Traditional Cypriot French Fries with fleur de sel
3.80

Πουρές Κυπριακής πατάτας/ Homemade Cypriot Potatoes puree
4.00

Ψητά λαχανικά / Grilled vegetables
4.00

Φρέσκια σαλάτα / Green salad
3.80

Άγρια μανιτάρια φρικασέ/ Wild mushroom fricasee
5.50

Ψητό καλαμπόκι/ Grilled corn
3.20

ΓΛΥΚΑ / DESERTS

Ψητή κρέμα βανίλιας με παγωτό τριαντάφυλλο
Baked Vanilla Cream with rose ice-cream
6.50

Μους Σοκολάτας Guanaja
Guanaja chocolate mousse
6.50

Πανακότα λευκής σοκολάτας Valrhona με crumble αμυγδάλου
και sorbet passion-mango
Panacota Valrhona Ivoire chocolate with almonds crumble and
passion fruits-mango sorbet
6.80

Ναμελάκα Σοκολάτας Valrhona με αλμυρή καραμέλα, κόκκινα φρούτα
και παγωτό κεράσι
Namelaka Valrhona chocolate with salty caramel, red fruits and cherry ice-cream
6.80

Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.

Πρώτες ύλες ή προϊόντα που μπορούν να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία: **σέλινο, σιτάρι, γαρίδες, αβγά, ψάρι, λούπινα, γάλα, καλαμάρια, μύδια, στρείδια, σαλιγκάρια, μουστάρδα, ξηροί καρποί, φιστίκια, σουσάμι, σόγια, κρασί.**

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Substances or products causing allergies or intolerances: **celery, wheat, shrimps, scampi, lobster, crabs, egg, fish, lupine, milk, squid, mussels, oysters, snails, mustard, nuts, peanuts, sesame, soya, wine.**



VEGETARIAN



VEGAN

MARBRÉ
FUSION GRILL