

MARBRÉ

FUSION GRILL

ALLERGENS INDEX



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.



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.



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



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



PEANUTS. Peanuts are 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 and sauces such as satay sauce, as well as in groundnut oil and peanut flour.



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.



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, powdered soups and sauces. Its often split into casein in curds and BLG in whey.



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



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.



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



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.



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.



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



MOLLUSCS. These includes mussels, land snails, squid and whelks, but it 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 Τσιωτίνη. 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 Τσιωτίνης έχει εργαστεί σε μερικές από τις πιο διάσημες κουζίνες σε όλο τον κόσμο, φέρνοντας τον πλούτο της γνώσης και της εμπειρίας του στο Marbre, 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 Marbre, where he creates culinary masterpieces that are sure to take your breath away.

SOUP / ΣΟΥΠΑ

Soup of the day / Σούπα ημέρας
€8.00

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Grilled halloumi cheese with green salad and fig marmalade
Ψητό χαλούμι με πράσινη σαλάτα και μαρμελάδα σύκου
€15.00 (7, 10)*

Marinated courgettes salad with arseniko cheese from Naxos, walnuts and fresh mint
Μαριναρισμένο 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
€16.00 (7, 8, 10)*

 Green mix salad with falafel, pistachios and barbeque vinaigrette
Πράσινη σαλάτα με φαλάφελ, φυστίκια Αιγίνης και βινεγκρέτ μπάμπρικιου
€12.00 (6, 7, 8, 10, 12)*

Grilled broccoli with roasted almond , aromatic olive oil with mountain herbs, Caesar dressing,
bacon and parmesan flakes.
Ψητό μπρόκολο με καβουρδισμένο αμύγδαλο, αρωματικό ελαιόλαδο με βότανα , Caesar σως,
μπέικον και παρμεζάνα flakes
€15.00 (3, 4, 5, 7)*

 Vegetarian *(Allergens)

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances. Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.
Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

COLD APPETIZERS / ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Beef Carpaccio with lime marmalade, vanilla and fresh herbs

Καρπάσιο από φιλέτο Μόσχου με μαρμελάδα lime , βανίλια και φρέσκα βότανα

€19.00 (6, 7)*

Mediterranean Tuna Tartar with roasted pumpkin puree and orange

Ταρτάρ φρέσκου Τόνου με πουρέ ψητής κολοκύθας και πορτοκάλι

€18.00 (4, 6, 7)*

HOT APPETIZERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Cheese croquettes with cherry tomato and smoked bacon marmalade

Κροκέτες τυριών με μαρμελάδα από ντοματίνια και καπνιστό μπέικον

€12.00 (7)*

Mediterranean spring rolls with tomato pesto

Ανοιξιότικα ρολά μουσακά με πέστο ντομάτας

€15.00 (1, 3, 7)*

Tacos with slow cooked pork neck, grilled tomatoes and yogurt with French fries

Τάκος με σιγομαγειρεμένο χοιρινό λαιμό, ψητή ντομάτα και γιαούρτι με τηγανιτές πατάτες

€18.00 (7, 8, 10)*

Wild mushrooms arancini with herbs pesto.

Arancini με άγρια μανιτάρια και πέστο μυρωδικών

€14.00 (3, 5, 7)*

 Vegetarian *(Allergens)

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances. Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

SIGNATURE DISHES BY TSIOTINIS ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΣΙΟΤΙΝΙΣ

Slow-cooked 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, with truffle mayonnaise, caramelized onions and French fries

Μοσχαρίσιο Black Angus Burger με κατσικίσιο τυρί, Kimchi με μαγιονέζα τρούφας, καραμελωμένα κρεμμύδια και τηγανιτές πατάτες

€27.00 (7, 1, 3, 10)*

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

Παπαρδέλες με ραγού άγριωνμανιταριών, φουα γκρα και φιλεττακια μόσχου

€33.00 (1, 7, 12, 13)*

Barley mushroom risotto, marscapone cream and truffle oil

Κριθαρότο μανιταριών με κρέμα μασκαρπόνε και λάδι τρούφας


€19.00 (7, 12)*

Linguine with vegetables "briam" and smoked feta sauce

Λιγκουίνι με μπριάμ λαχανικών και σάλτσα καπνιστής φέτας

€17.00 (7, 10)*



 Vegetarian *(Allergens)

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances. Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

PREMIUM CUTS

Selective Meat Board for 4

Chateaubriand, Cowboy steak , Rib eye steak, Strip loin, grilled vegetables and French fries
€195.00

Beef Tenderloin USA

Grain Fed – Creekstone Farms Golden Awarded USDA
Tender filet of beef 220 gr
€49.00

Chateaubriand (for two)

Grain Fed- Imperial Valley USDA
A Perfect steak to share 500-600gr
€76.00

Japananese Wagyu Ribeye

Kagoshima Farm Japan A5 +MBS 12
Premium Quality Ribeye steak 200 gr
€115.00

Beef Rib Eye Steak USA

Grain Fed – Imperial Valley Brand USDA
Succulent marbling steak 330 gr
€46.00

Cowboy steak USA

Grain Fed – Greater Omaha Brand A
The steak on the bone 400gr
€46.00

Beef Striploin USA

Grain Fed – Greater Omaha Brand USDA
Premium short loin cut 400gr
€41.00

T-Bone Steak USA

Grain Fed Imperial Valley Brand USDA
Well-Marbled Premium cut 450gr
€48.00

Black Angus Picanha USA 650gr

€87.00



Vegetarian *(Allergens)

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances. Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

PARILLA & PLANCHA

BEEF / ΜΟΣΧΑΡΙ

Black Angus Irish Bon Fillet 220gr

Black Angus φιλέτο Ιρλανδίας

€38.00 (7)*

USA Onglet Charolais 250gr

Onglet Charolais ΗΠΑ 250gr

€36.00 (7)*

Australian rib eye Wagyu steak 260gr

Rib eye Wagyu steak Αυστραλίας 260gr

€78.00 (7)*

Irish Black Angus Tomahawk

Tomahawk Black Angus Ιρλανδίας

€92.00/kg (7)*

LAMB / ΑΡΝΙ

Herbs and buttermilk marinated French cut Lamb chops

Αρνίσα παϊδάκια γαλλικής κοπής με μυρωδικά

€46.00 (7, 10, 12)*

 Vegetarian * Allergens

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

POULTRY / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Duck fillet with citrus sauce

Φιλέτο από στήθος πάπιας και σάλτσα εσπεριδοειδών
€28.00 (5, 7)*

Chicken fillet with vegetables

Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου με λαχανικά
€25.00 (7)*

FISH / ΨΑΡΙ

Tuna Steak with green mixed salad and yuzu sauce

Φιλέτο Τόνου με πράσινη σαλάτα και σάλτσα yuzu
€28.00 (4, 7, 10)*

Salmon Fillet with green mixed salad and yuzu sauce

Φιλέτο Σολομού με πράσινη σαλάτα και σάλτσα yuzu
€26.00 (4, 7, 10)*

Seabass with spinach - quinoa and citrus sauce

Λαβράκι με σπανακοκινόα και σάλτσα εσπεριδοειδών
€29.00 (4, 7, 10)*

SIDE DISHES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Potatoes Alumettes

€6.00

🍴 Triple cook potatoes with truffle mayonnaise

Τριπλομαγειρεμένες κυπριακές πατάτες με μαγιονέζα από τρούφα
€7.00 (3, 7, 8, 10)*

Homemade Cypriot potato puree

Πουρές κυπριακής πατάτας
€6.00 (7, 12)*

🍴 Grilled vegetables

Ψητά λαχανικά
€7.00 (10)*

🍴 Green salad

Πράσινη σαλάτα
€5.00 (10)*

🍴 Grilled green asparagus

Ψητά σπαράγγια
€9.00

SAUCES

Béarnaise, Peppercorn, Mushroom, Chimichurri
€2.00/each

🍴 Vegetarian *(Allergens)

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances. Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

Mi-Cuit Dulcey with yuzu caramel, coffee sauce and variegato ice cream

Υγρό κέικ Dulcey με καραμέλα yuzu, σως καφέ και παγωτό μπαχαρικών

€10.00 * (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

€10.00 * (1, 3, 7, 12)*

Churros with Dulcey caramel, cinnamon and Tonka caramel

Churros με καραμέλα Dulcey, κανέλα και Τόνκα

€9.50 (3, 7)*

Melted Chocolate cake with wild cherry cream and vanilla ice cream

Κέικ λιωμένης σοκολάτας με κρέμα άγριου κερασιού και παγωτό βανίλια

€11.00 (3, 7)*



Vegetarian *(Allergens)

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances. Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

É