

marløy

all day bar | restaurant



# LUNCH & DINNER

## SALADS

ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ Ταλαγάνι Μεσσηνίας τοματίνια, ταλιατέλες λαχανικών (αγγούρι, καρότο, ρέβα), σουσάμι και βινεγκρέτ πετιμέζι-βαλσάμικο	9.00
SUPERFOOD SALAD Κινόα, φακές, μαύρο ρύζι, ρεβύθια, kale, ρόδι, ξηρούς καρπούς, αβοκάντο, ταλαγάνι Μεσσηνίας και βινεγκρέτ βαλσάμικου αρωματισμένη με δυόσμιο	12.00
CAESAR'S SALAD Iceberg, καρδιές γαλλικού μαρουλιού, back bacon, Caesar dressing και tagliata από μπούτι κοτόπουλο σε ζυμωτό ψωμί	10.50
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ ΣΟΛΟΜΟ Αβοκάντο, καπνιστός σολμός, ραπανάκι, τοματίνια, κρεμμύδι φρέσκο και βινεγκρέτ τομάτας	9.50
ΜΟΣΧΑΡΙ TERIYAKI Ρόκα, σπανάκι, πολύχρωμα τοματίνια, ραντίτσιο και βινεγκρέτ βαλσάμικο	11.50
ΕΛΛΗΝΙΚΗ Τοματίνια, αγγούρι, καπαρόμηλα, κρεμμύδι φρέσκο, ελιές, παξιμάδια χαρουπιού, τσαλαφούτι και βινεγκρέτ βασιλικού	7.50
ΣΑΛΑΤΑ ΦΑΚΕΣ Πιπεριά Φλωρίνης, καρότο, κοβοκύθι, κρεμμύδι φρέσκο, τσαλαφούτι, κρεμμύδι κονφί, τοματίνια ημίλιαστα και βινεγκρέτ πετιμέζι-οξύμελο	7.50

## STARTERS

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ Πέστο βασιλικού, mozzarella και ημίλιαστη τομάτα	7.00
SPRING ROLLS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Λαχανικά αρωματισμένα με κάρυ και sweet chili σως	8.00
PEREK Γέμιση από κασικίσια τυριά, τομάτα λιαστή και παστουρμά	8.50
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Μαριναρισμένα με σκόρδο και εστραγκόν, ταλαγάνι Μεσσηνίας και βαλσάμικο με πετιμέζι	8.50
ΨΗΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ CHEVRE 100gr Μέλι τρούφας	11.00
ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ Κάπαρη, κρεμμύδι και worcestershire sauce	12.50
ΓΑΡΙΔΕΣ* ΚΑΝΤΑΪΦΙ Μαριναρισμένες με γλυκάνησο και fondue τομάτας-φέτας	9.00

## PIZZA

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ Φρέσκα φύλλα Βασιλικού (συν ολόκληρη mozzarella burrata + 2.5€)	9.00
BIANCA Mozzarella, gorgonzola, bresaola, ρόκα baby και λάδι τρούφας	12.50
ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ-ΠΡΟΣΟΥΤΟ Flakes παρμεζάνας, ρόκα baby και τοματίνια	12.00

## PASTA-RISOTO

PICI CARBONARA Πανσέτα καπνιστή και pecorino	12.50
ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΟΣΧΟΥ Καπνιστή μελιτζάνα, τομάτα και ξινομυζήθρα	11.50
PICI ΝΑΡΟΛΙΤΑΝΑ Φρέσκο Βασιλικό	9.00
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Λάδι τρούφας και παρμεζάνα	12.00
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ Φρέσκα λαχανικά, σάλτσα μπισκ και τομάτα	15.00
NOODLES ΑΥΓΟΥ STIR FRY Φρέσκα λαχανικά, σουσάμι και hoisin sauce	8.00
ΡΙΖΟΤΟ PESTO Φρέσκια τομάτα και παρμεζάνα	12.50

(\* Στις πάστες μπορείτε να επιλέξετε και rigatoni, linguine ή tagliatelle ολικής)

## MAINS

ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ * ΑΡΝΙΣΙΑ ΝΕΑΣ ΖΗΛΑΝΔΙΑΣ Πατάτες baby και ψητά λαχανικά	17.00
ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΟΣΧΟΥ ΣΩΤΕ Σάλτσα πιπεράτη και πουρέ γλυκοπατάτας	18.00
ΚΟΤΟΛΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Chips γλυκοπατάτας και truffle κέτσαπ	12.00
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Σάλτσα λεμόνι θυμάρι και πουρέ γλυκοπατάτας	10.00
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ Ψητά λαχανικά και σάλτσα ponzu	15.50
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ Ρύζι, σαλάτα και σάλτσα λεμόνι θυμάρι	11.00
ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ Χόρτα τσιγαριστά και λαδολέμονο	13.50

## JOSPER (Ψήσιμο σε ξυλοκάρβουνο)

RIBEYE ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗΣ 300gr	28.00
ΤΟΜΑΗΑΥΚ ΧΟΙΡΙΝΟ 580gr-680gr	24.00
BLACK ANGUS OUTSIDE SKIRT TAGLIATA 200gr ή 400gr	20.00 / 40.00
T-BONE ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΟΛΛΑΝΔΙΑΣ 600-700gr	45.00

## SIDE DISHES

ΠΑΤΑΤΕΣ BABY	3.00
STICKS ΠΑΤΑΤΑΣ	3.00
STICKS ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ	4.00
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ	3.00

## BURGERS

MUSHROOM BURGER Black Angus beef, mousse από κατσικίσιο τυρί με ήάδι τρούφας, καραμελωμένο κρεμμύδι, μανιτάρι portobello, chips πατάτας και mayo estragon	13.00
MARLEY' S BURGER Black Angus beef, back bacon, emmental, provolone, κρεμμύδι ψητό, τομάτα και hannibal sauce	12.00

## THE DRINKS COMBO

ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ	12.00
ΠΛΑΤΩ ΑΜΜΑΝΤΙΚΩΝ	11.00
ΒΡΑΧΑΚΙΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ ΜΕ ΜΕΛΙ ΤΡΟΥΦΑΣ	7.00
CHILAQUILES Σάτσα τομάτας με τσίλι, mozzarella ήιωμένη και χοριινό carnitas	7.00

## DESERTS

CRÈME BRULLE Lime και πράσινο τσάι	5.50
ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ Κρέμα από φυστίκι Αιγίνης και κρέμα σοκολάτας	7.50
CHEESECAKE Γλυκό Βύσσινο ή φράουλα	6.50
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ Toffee caramel και παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης	7.00
CALZONE Σοκολάτα, mascarpone, μπανάνα, toffee caramel και παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης	8.00

## COCKTAIL LIST

# COCKTAIL LIST

### SIGNATURE

G-ELEMENT	12.00
Hendrick's Gin, elderflower liqueur, lychee puree, pineapple puree, cucumber, basil, homemade ginger syrup, lime	
MARLEY'S	10.00
Pampero anejo, lime, mango puree, gingerbread syrup, dry curacao	
COYOACAN	11.00
El Jimador tequila blanco, mezcal, lime, rhubarb liqueur, orangeat syrup, bitter rouge, 3cents pink grapefruit soda	
JACK APPLE	10.00
Jack Daniel's, homemade ginger syrup, Kilchoman Machir Bay, pineapple puree, manzana verde, lime, soda	
DROSKO	12.00
Corralejo tequila, Aperol, lime, Falernum syrup, mix berries syrup	

## STANDARD

DRY MARTINI Bicken's gin, Martini, Carlo Alberta reserve dry, bitters	10.00
MARGARITA El Jimador tequila, Cointreau, lime, agave syrup	9.00
NEGRONI Bicken's gin, Campari, Carlo Alberta reserve rosso	9.00
OLD FASHIONED Teeling whiskey, gomme syrup, bitters	9.00
MAI TAI Plantation Xaymaca rum, Clement canne bleu rum, dry curacao, orgeat syrup, bitters	9.00
ZOMBIE Plantation Xaymaca , Clement canne bleu and Plantation oftd rum, falernum, cinnamon syrup passion fruit puree, pink grapefruit	12.00
MOJITO Pampero rum, lime, brown sugar, mint leaves, soda	9.00
CAIPIROSKA Finlandia vodka, lime, brown sugar, mint leaves	9.00
BLOODY MARY Finlandia vodka, Clement canne bleu rum, lime, handmade tomato mix, bitters	9.00
PORNSTAR Finlandia vodka, vanilla syrup, passion fruit puree, spiced bitters	10.00
APPLE MARTINI Finlandia vodka, Clement canne bleu rum, manzana verde, lime, gomme syrup, pineapple puree	10.00

## APERITIVO

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda	8.00
HUGO Prosecco, elderflower, soda	9.00
BELLINI Prosecco, peach puree	9.00
AMERICANO Campari, vermouth, soda	8.00

# SPIRITS

## WHISKEY | Malts

BUSHMILLS 10Y, IRELAND	8.00
DALMORE 12Y, SCOTLAND/ HIGHLAND	12.00
LAGAVULIN 16Y, SCOTLAND/SPEYSIDE	15.00
CARDHU 12Y, SCOTLAND	9.00
TALISKER 18Y, SCOTLAND/ISLAY	22.00
KILCHOMAN MACHIR BAY/ ISLAY	12.00
OBAN 14Y, SCOTLAND	12.00

## WHISKEY | Blended

JOHNIE WALKER BLUE LABEL, SCOTLAND	28.00
NIKKA FROM THE BARREL, JAPAN	14.00
TEELING SMALL BATCH, IRELAND	9.00
HIBIKI, JAPAN	32.00

## BOURBON & RYE

BUFFALO TRACE BOURBON, USA	8.00
BULLEIT RYE, USA	9.00

## BRANDY-KOGNAK

METAXA 5	8.00
COURVOISIER	11.00

## RUMS

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA, VENEZUELA	12.00
DON PAPA 7 ANOS, PHILIPPINES	11.00
PLANTATION PINEAPPLE, CARIBBEAN ISLANDS	11.00
PLANTATION XAYMACA, CARIBBEAN ISLANDS	8.00
RON ZACCAPA SOLERA GRAN RESERVA, GFUATEMALA	12.00
CHAIRMAN'S RESERVE SPICED, SAINT LUCIA	9.00
RUMBULLION, ENGLAND	15.00



## GINS

OLD SPORT GIN, ΕΛΛΑΔΑ	8.00
HENDRICKS, SCOTLAND	10.00
MARTIN'S MILLER WESTBOURNE STRENGTH, ENGLAND / ICELAND	9.00
MONKEY 47 DRY, GERMANY	11.00
CITADELLE GIN, FRANCE	9.00
CITADELLE GIN RESERVE, FRANCE	9.00
ETSU GIN, JAPAN	10.00
TANQUERAY, SCOTLAND	9.00
TANQUERAY NO. TEN, SCOTLAND	10.00
HAYMAN'S LONDON DRY GIN, ENGLAND	8.00
ROKU GIN, JAPAN	10.00

## TEQUILAS

DON JULIO ANEJO, MEXICO	11.00
CORRALEJO BLANCO, MEXICO	10.00
CLASE AZUL REPOSADO, MEXICO	30.00

## VODKAS

CIROC, FRANCE	9.00
BELVEDERE, POLAND	10.00
SNOW LEOPARD, POLAND	9.00
BELUGA TRANSATLANTIC, RUSSIA	11.00
KAUFFMAN SOFT, RUSSIA	9.00
GREYGOOSE V/X, FRANCE	23.00
GREYGOOSE, FRANCE	10.00
CRYSTAL HEAD, CANADA	12.00

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ROOTS ΡΑΚΟΜΕΛΟ	6.00
ROOTS ΜΑΣΤΙΧΑ	6.00
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΔΕΚΑΡΑΚΙ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΗΣΟ (ποτήρι/καραφάκι)	4.00 / 8.00
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΝΙΦΕΣΤΟ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ (ποτήρι)	6.00

# BEERS

## DRAUGHT

CARLSBERG / LAGER	4.00 / 5.50
GRIMBERGEN BLANCE / ABBEY, ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΗ	5.80
ΜΑΜΟΣ / PILSNER	4.50

## LAGER

FIX	4.00
HEINEKEN 0.0	4.00
SOL	6.00
NIKH	6.50

## PILS

VOLKAN BLONDE	5.00
ESTRELLA DAMM INEDIT (750 ML)	14.00
ΝΗΣΟΣ PILSNER	5.00

## ALE

KIPKH	6.50
VOREIA SMOKED AMBER	6.50
MCFARLAND	6.50

## STOUT

ΝΗΣΟΣ 7 ΜΠΟΦΟΡ	6.50
GUINNESS	6.50

## WEISS

VOLKAN GREY	5.00
ERDINGER	5.00

## CIDERS | SOFT DRINKS | WATER

ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗΣ	4.00
RED BULL	5.00
RED BULL SPECIAL EDITION / YELLOW	5.00
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	3.00
ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 0.5lt / 1lt	1.00 / 2.00
SAN PELLEGRINO ΦΙΑΛΗ 250ml / 750ml	3.50 / 6.00
ΖΑΓΟΡΙ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΦΙΑΛΗ 250ml	3.00

Οι τιμές είναι σε ευρώ.

Επιμέλεια menu-Σεφ: Ανδρέας Κόρμπας-Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται είναι extra παρθένο.

\*κατεψυγμένο προϊόν. Εάν υπάρχει αλλεργία παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

Όλες οι τιμές είναι τελικές και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (Φ.Π.Α.-Δημοτικό Φόρος).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό(απόδειξη-τιμολόγιο).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δεητία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτριος Καραδέμτρος

