

## Marlen

Marlen's food is based on very good seasonal first material and charcoal.

In the Mediterranean we love to share dishes. We suggest you do the same. Things just taste better.

Grilled Sourdough bread on wooden oven, olive oil, sea salt flakes 2.5

Local cheese, seasonal fruit compote 6

Hand cut chips fried in olive oil 7

Charcuterie, black garlic, aged vinegar reduction 6

Variety of local olives, lemon confit 5

Marinated sardines, rocket and pistachio pesto 6

Cheviche fish of the day, citrus, taramasalata, basil \*\*\*

Cherry tomatoes, rock samphire, local goat cheese, cucumber, fermented fruit, marjoram 9

Local tomatoes, grilled courgette, rezzana tossizza from Metsovo, almira greens 9

Grilled beetroot, pretza cheese, lactofermented plums, basil, almonds 8

Grilled aubergine, melon, feta cheese, Florina Pepper, lemon verbena, hazelnuts 9

Cold strawberry and tomato soup, grilled halloumi cheese, mint 8

Grilled octopus, split pea purée, pickled local water onion, capers 15

Grilled fish of the day fillet, seasonal vegetables cooked in fish broth, fig leaf oil \*\*\*

Rabbit souvlaki, rabbit croquete, capers, rosemary, grilled onion. 16

Greek beef Rib-eye ≈ 150gr, grilled potatoes, lemon and olive oil sauce, wild thyme 19

Grilled galaktompourekko, lemon verbena cream, maple and walnut ice cream 9

Inform us for any allergies, vegetarian & other specific diets.

## Μαρλέν

Το φαγητό του Μαρλέν βασίζεται στην καλή εποχιακή πρώτη ύλη και το κάρβουνο. Στη Μεσόγειο μας αρέσει να μοιραζόμαστε το φαγητό μας. Σας προτείνουμε να κάνετε το ίδιο.

Ψωμί προζυμένιο από ξυλόφουρνο ψητό με βιολογικό ελαιόλαδο και αφράλα 2.5

Τύρι, γλυκό του κουταλιού 6

Πατάτες τηγανιτές, σε ελαιόλαδο, ρίγανη φρέσκια 7

Αλλαντικό, μαύρο σκόρδο, παλαιωμένο ξύδι Βαϊμάκη 6

Ποικιλία από ντόπιες ελιές, λεμόνι σε ζύμωση 5

Σαρδέλα μαρινάτη, πέστο ρόκας, φυστίκι Αιγίνης 6

Ψάρι ημέρας ωμό, εσπεριδοειδή, μους ταραμά, βασιλικός \*\*\*

Κομιντόρα, κρίταμο, αγγούρι, λαδοτύρι τάβλας, φρούτο σε ζύμωση, μαντζουράνα 9

Ντομάτα ξεφλουδισμένη, κολοκύθι ψητό, αλμύρα, ρετζάνα Μετσόβου 9

Πατζάρι ψητό, πρέτζα, βανίλιες σε ζύμωση, βασιλικός, αμύγδαλα 8

Μελιτζάνα ψητή, πεπόνι σε ζύμωση, φέτα, πιπεριά Φλωρίνης, Λουίζα, φουντούκια 9

Κρύα σούπα με φράουλα και ντομάτα, ψητό χαλούμι, δινόσμο 8

Χταπόδι ψητό, φάβα, νεροκρέμμυδο, κάπαρη 15

Ψάρι ημέρας φιλέτο ψητό, λαχανικό εποχής μαγειρεμένο με το ζωμο του ψαριού, λάδι συκιάς \*\*\*

Κουνέλι σουβλάκι, κροκέτα κουνελιού, σάλτσα κάπαρη - δενδρολίβανο 16

Ελληνικό μοσχαρίσιο ριμπάι ≈ 150γρ, μαριναρισμένο με κρεμμύδι, πατάτα ψητή, λαδολέμονο, θρούμπι 19

Γαλακτομπουρεκάκια ψητά, κρέμα λουίζα, παγωτό σφενδάμου, καρύδι 9

Σε περίπτωση αλλεργιών και άλλων διατροφικών συνήθειών, ενημερώστε το προσωπικό μας.