

# BEVERAGES

## Coffee

Ελληνικός	2,50€
Διπλός ελληνικός	3€
Nescafé	3€
Nescafé Frappé	3€
Γαλλικός	3,50€
Espresso	2,80€
Διπλός espresso	3€
Freddo espresso	3,80€
Americano	3,50€
Cappuccino	3,50€
Διπλός cappuccino	4€
Freddo cappuccino	4,20€
Latte	4€
Mochaccino ζεστό & κρύο	4,50€

## Non Coffee

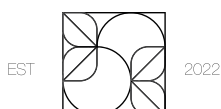
Σοκολάτα	4,50€
Σοκολάτα λευκή	4,50€
Σοκολάτα βιενουά	5€
Τσάι ζεστό & κρύο	3€
Χυμός Amita	2,50€

## Φυσιικοί χυμοί

Πορτοκάλι	4,50€
Autumn blend (πορτοκάλι, ακτινίδιο, μπανάνα, αχλάδι)	5,50€
Winter blend (μήλο, πορτοκάλι, καρότο, τζίντζερ)	5,50€
Spring blend (πορτοκάλι, μάνγκο, μπανάνα, blueberry)	6€
Summer blend (πορτοκάλι, μπανάνα, ανανάς, φράουλα)	6€

Coca-Cola, Light, Zero 250ml	2,50€
Fanta, Blue 250ml	2,50€
Soda, Tonic 250ml	2,50€
Σουρωτή 250ml	3€
Νερό 500ml	0,50€
Νερό 1lt	3€

Φυτικά γάλατα: σόγιας, βρώμης, καρύδα, αμυγδάλου +0,50€  
Σαντιγύ, φυτική κρέμα, σιρόπι (σοκολάτα, καραμέλα, φράουλα) +0,50€



# MARBELLA

GASTRO BAR

# BRUNCHI

Σερβίρεται 10:00 - 14:00

Τοστ  
γαλοπούλα, τυρί  
2,50€

Ομελέτα  
απλή (γαλοπούλα, τυρί)  
extra υλικά (+0,50€): ντομάτα, μπέικον,  
μανιτάρια, πιπεριά, κρεμμύδι  
6,50€

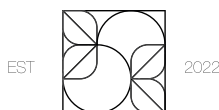
Scrambled eggs  
σε ψωμί χωριάτικο με μους αβοκάντο,  
προσούτο και λάδι βασιλικού  
8,50€

Croque madame  
τηγανιτό αυγό σε τραγανό ψωμί Michelen  
με τυρί, ζαμπόν & χειροποίητη μπεσαμέλ  
μουστάρδας  
10€

Γιαούρτι με φρούτα εποχής  
με σπόρους chia, σταγόνες σοκολάτας,  
granola και σιρόπι σφενδάμου  
8,50€

Club sandwich  
ζεστό γαλλικό ψωμί, γκούντα, μπέικον,  
μαγιονέζα, κοτόπουλο πανέ, μαρούλι,  
ντομάτα  
συνοδεύεται με τηγανιτές country πατάτες\*\*  
12€

Breakfast platter  
περιλαμβάνει αυγά, pancakes, ζαμπόν,  
τυρί, μπέικον, ψωμί του τοστ, σαλάτα  
συνοδευτικά σερβίρονται βούτυρο, πραλίνα  
φουντουκιού, παραδοσιακή μαρμελάδα  
17€



## MARBELLA

GASTRO BAR

\*\*Κατεψυγμένες και προτηγανισμένες

# LUNCH & DINNER

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Κουβέρ

με πάστα ντομάτας, αμυρό βούτυρο σκόρδου &  
αρωματικό γιαούρτι δυόσμου  
3€

### Μπρουσκέτα

προσούτο με ρόκα και μαρμελάδα πορτοκάλι  
8,90€

### Τραγανές κροκέτες

συνδυασμός από κίτρινα τυριά, καπνιστό μπέικον και  
αρωματική σαλάτα  
8,50€

### Caesar Salad

παναρισμένο κοτόπουλο, μπέικον, ντοματίνια,  
κρουτόν & Caesar dressing  
10,50€

### Μεσογειακή σαλάτα

με παξιμάδι χαρουπιού μαριναρισμένο με σαμπούκα,  
φέτα Π.Ο.Π και λάδι βασιλικού  
11,40€

### Καρπάτσιο μόσχου

με φρέσκια ρόκα, παρμεζάνα, μαγιονέζα τρούφας &  
κουκουνάρι  
11,50€

### Bao buns

με παναρισμένο κοτόπουλο, κοκτέιλ sauce και  
σαλάτα coleslaw  
ή  
pulled pork με πίκλα αγγουριού και καρότο  
μαριναρισμένο σε barbecue sauce  
10€

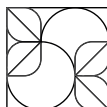
### Γαλλικό κατσικίσιο τυρί

με chips πατάτας και σάλτσα από ούζο και μέλι  
11,60€

### Πλατό τυριών & αλλαντικών - 2 ατόμων

14,50€

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR

# LUNCHE & DINNER

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ριζότο μανιταριών  
*ποικιλία άγριων μανιταριών, πατέ μανιταριών & crumble  
από κάσιους*  
12€

Φιλέτο Λαυράκι  
*με ριζότο πατζαριού και απαλή μους από κατσίκσιο τυρί*  
16,50€

Chicken Burger  
*με μαγιονέζα λεμονιού, cheddar, ντομάτα & coleslaw  
σ συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές country\*\**  
14,50€

100% Black Angus Burger  
*σε brioche ψωμί, cheddar, μπέικον, τηγανιτό αβγό,  
σαλάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια & μαγιονέζα τρούφας  
σ συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές country\*\**  
15,60€

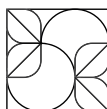
Ψαρονέφρι μπαλοτίνα  
*τυλιγμένο με μπέικον  
σ συνοδεύεται με πουρέ σελινόριζας, baby καρότα, ποσέ  
αχλάδι & σάλτσα demi glace*  
17,50€

Ταλιατέλες με μοσχαρίσια σκαλοπίνια  
*μανιτάρια πορτομπέλο σε ελαφριά σάλτσα κρασιού*  
18,50€

extra επιλογές συνοδευτικών (+4€): πουρές γλυκοπατάτας,  
τηγανιτές πατάτες\*\*, ψητά λαχανικά

Κρέατα κοπής:  
Ribey 250gr 33-35€  
T-bone 500gr 28€  
Entrecote 250gr 28€  
*(σ συνοδεύονται με σάλτσα πιπεριού, καπνιστή μαγιονέζα, καπνιστό αλάτι &  
χοντρό αλάτι)*

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR



# DESSERTS

## ΓΛΥΚΑ

### Παγωτό

επιλογή από: σοκολάτα, βανίλια, φράουλα  
extra υλικά (+0,50€): σαντιγύ, τριμμένο μπισκότο, σιρόπι  
2,50€ (η μπάλα)

Σφαίρα σοκολάτας με ρούμι  
απαλή μους σοκολάτας με υφές λευκής κρέμας και  
μπισκότο oreo  
9€

### Cheesecake

μους τυριού σε κέλυφος λευκής σοκολάτας, σαντιγύ  
λευκής σοκολάτας & confit από φρούτα εποχής  
9€

### Tiramisu

με κρέμα μασκαρπόνε, εσπρέσο,  
πασπαλισμένο με κακάο  
9€

### Πανακότα

sponge cake, φρούτα εποχής και κουλί από  
φρούτα  
9€

---

Στο μαγείρεμα χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα ηλιέλαιο.  
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή  
δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

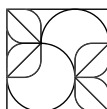
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ  
ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Μπαλίου

wifi: marbella22 / κωδικός: marbella22

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR

# BEVERAGES

## Coffee

Greek	2,50€
Greek double	3€
Nescafé	3€
Nescafé Frappé	3€
French	3,50€
Espresso	2,80€
Double espresso	3€
Freddo espresso	3,80€
Americano	3,50€
Cappuccino	3,50€
Double cappuccino	4€
Freddo cappuccino	4,20€
Latte	4€
Mochaccino hot & cold	4,50€

## Non Coffee

Chocolate hot or cold	4,50€
White chocolate	4,50€
Hot chocolate with whipped creme	5€
Tea hot or cold	3€
Amita	2,50€

## Fresh juices

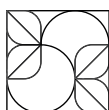
Orange	4,50€
Autumn blend (orange, kiwi, banana, pear)	5,50€
Winter blend (apple, orange, carrot, ginger)	5,50€
Spring blend (orange, mango, banana, blueberry)	6€
Summer blend (orange, banana, strawberry, pineapple)	6€

Coca-Cola, Light, Zero 250ml	2,50€
Fanta, Blue 250ml	2,50€
Soda, Soda Grapefruit, Tonic 250ml	2,50€
Souroti 250ml	3€
Bottled water 500ml	0,50€
Bottled water 1lt	3€

Non-dairy milks: soy, oat, coconut, almond +0,50

Whipped cream, vegan cream, syrup (chocolate, caramel, strawberry) +0,50€

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR

# BRUNCH

Served 10:00 - 14:00

Toast  
*turkey & cheese*  
2,50€

Omelette  
*simple (turkey & cheese)*  
*extra ingredients (+0,50€): tomato, bacon,*  
*mushrooms, pepper, onion*  
6,50€

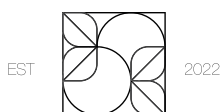
Scrambled eggs  
*on greek bread with avocado mousse,*  
*prosciutto and basil oil*  
8,50€

Croque madame  
*fried egg on crispy Michelen bread with*  
*ham, cheese & handmade mustard*  
*béchamel*  
10€

Yoghurt with seasonal fruits  
*with chia seeds, chocolate drops, granola*  
*& maple syrup*  
8,50€

Club sandwich  
*hot french bread with gouda, bacon,*  
*breaded chicken, lettuce & tomato*  
*served with country fries\*\**  
12€

Breakfast platter  
*eggs, pancakes, ham, cheese, bacon,*  
*toast bread & salad*  
*served with butter, hazelnut praline & traditional jam*  
17€



## MARBELLA

GASTRO BAR

\*\* frozen and pre-fried

# LUNCH & DINNER

## APPETIZERS

### Couvert

*with tomato paste, salted garlic butter & aromatic  
mint yogurt*  
3€

### Bruschetta

*prosciutto with arugula and orange jam*  
8,90€

### Crispy croquettes

*combination of yellow cheeses, smoked bacon and  
aromatic salad*  
8,50€

### Caesar Salad

*breaded chicken, bacon, cherry tomatoes, croutons  
& Caesar dressing*  
10,50€

### Mediterranean Salad

*with carob rusk marinated with sambuka, feta pop &  
basil oil*  
11,40€

### Veal Carpaccio

*with fresh arugula, parmesan, truffle mayonnaise &  
pine nuts*  
11,50€

### Bao buns

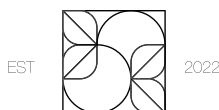
*with breaded chicken, cocktail sauce and coleslaw  
salad*  
or  
*pulled pork with pickled cucumber and carrot  
marrinated in barbeque sauce*  
10€

### French Goat Cheese

*with potato chips & ouzo with honey sauce*  
11,60€

Cheese & charcuterie - 2 people

14,50€



# MARBELLA

GASTRO BAR

# LUNCHE & DINNER

## MAIN DISHES

### Mushroom Risotto

*variety of wild mushrooms, mushroom pate & cashew crumble*  
12€

### Sea Bass Fillet

*with beetroot risotto & soft goat cheese mousse*  
16,50€

### Chicken Burger

*with lemon mayonnaise, cheddar, tomato & coleslaw served with country fries\*\**  
14,50€

### 100% Black Angus Burger

*brioche bread, cheddar, bacon, fried egg, salad, caramelized onions & truffle mayonnaise served with country fries\*\**  
15,60€

### Tenderloin Balotina

*rolled-up with bacon served with celeriac puree, baby carrots, poached pear & demi glace sauce*  
17,50€

### Tagliatelle with Veal Scallopini

*portobello mushrooms in light wine sauce*  
18,50€

extra serving options (+4€): sweet potato puree, french fries\*, grilled vegetables

#### Veal Cuts:

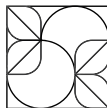
Ribey 250gr 33-35€

T-bone 500gr 28€

Entrecote 250gr 28€

*(served with pepper sauce, smoked mayonnaise, smoked salt & coarse salt)*

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR

\*\* frozen and pre-fried

# DESSERTS

## DESSERTS

### Ice cream

*choice of: chocolate, vanilla, strawberry  
extra ingredients (+€0.50): whipped cream, grated biscuit, syrup  
€2.50 (the ball)*

### Chocolate ball with rum

*smooth chocolate mousse with textures of white  
cream and oreo cookie  
9€*

### Cheesecake

*cheese mousse in a white chocolate shell, white  
chocolate whipped cream & seasonal fruit confit  
9€*

### Tiramisu

*with mascarpone cream, espresso, sprinkled with  
cocoa  
9€*

### Panna cotta

*sponge cake, seasonal fruit and fruit coulis  
9€*

---

We use virgin olive oil for cooking and sunflower oil for frying.  
Please inform the business staff of any allergies or intolerances you may have.

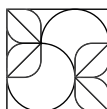
Prices include all statutory charges.

THE CONSUMER IS NOT OBLIGATED TO PAY IF THEY DO NOT RECEIVE THE  
LEGAL DOCUMENT (RECEPTION-INVOICE)

Marketing manager: Vassilis Baliou

wifi: marbella22 / password: marbella22

EST



2022

# MARBELLA

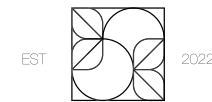
GASTRO BAR



LIQUERS&OTHERS

Frangelico	8€
Campari	8€
Grappa	8€
Baileys	8€
Aperol	8€
Ouzo Plomari	6€
Tsipouro Tsilli	6€
Martini Bianco	8€
Martini Rosso	8€
Drambuie	9€
Southern Comfort	8€
Sambuca Blanco	8€
Sambuca Black	8€
Jagermeister	8€
Cointreau	8€
Disaronno Amaretto	9€
Grand Marnier	8€
Skinos Mastiha	8€
Malibu	8€

# DRINKS



**MARBELLA**

GASTRO BAR

## CLASSICS

### Daquiri (Frozen)

*white rum, lime juice  
(strawberry or mango or passion fruit puree)*  
9€

### Mojito (Frozen)

*white rum, lime juice, soda, brown sugar  
(strawberry or mango or passion fruit puree)*  
10€

### Pina Colada

*white rum, Malibu, pineapple juice*  
9€

### Margarita (Frozen)

*classic (white tequila, triple sec, lime juice, salt)  
strawberry (white tequila, strawberry puree, sugar)*  
9€

### Porn Star

*vodka, vanilla syrup, passion fruit liqueur & puree,  
lime juice*  
10€

### Negroni

*Campari, gin, rosso vermouth*  
9€

### Paloma

*white tequila, lime juice, grapefruit soda*  
8€

### Espresso Martini

*vodka, Khalua, espresso & coffee beans*  
10€

### Pink Lady

*vodka or gin, grenadine & lemon*  
9€

### Zombie

*white, black & aged rum, cointreu, brandy,  
grenadine & pineapple, orange and lime juices*  
14€

### Cosmopolitan

*vodka, triple sec, cranberry & lime juice*  
9€

### Old-Fashioned

*whiskey, sugar syrup & drops of Angostura bitters*  
10€

### Mai Tai

*white and aged rum, orange liqueur, bitter almond &  
lime juice*  
12€

### Bloody Mary

*vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco  
& black pepper*  
10€

### Disaronno sour

*Disaronno & fresh lemon*  
9€

## MOCTAILS 7€

Passion Kiss  
*passion fruit puree, lime juice, sprite*

Virgin Daquiri  
*fresh strawberries, lime juice, sprite  
or soda*

Virgin Mojito  
*sugar syrup, soda, mint, lime juice*

---

## SPRITZ 9€

Aperol Spritz  
*Aperol, Prosecco, soda*

Marbella Spritz  
*peach liqueur, Prosecco, soda*

Campari Spritz  
*Campari, Prosecco, soda*

Blue Lagoon Spritz  
*vodka, blue curaçao, Prosecco, sprite*

---

## BEERS

Kaiser Barrel  
*small glass / large glass  
4,50€ / 5€*

Carlsberg Barrel  
*small glass / large glass  
4€ / 4,50€*

## VODKA

Serkova	8€
Stolichnaya	8€
Absolut	8€
Absolut vanilla	8€
Beluga	12€
Ciroc	10€
Crystal Head	14€
Grey Goose	10€
Belvedere	10€

## GIN

Gordon's	8€
Beefeater	8€
Bombay	9€
Tanqueray	9€
Tanqueray Rangepur Lime	10€
Tanqueray No10	10€
Hendrick's	10€
Hayman's of London	10€
Bloom	12€
Citadelle	9€
Monkey 47	14€
Gin Mare	14€
Etsu	14€

## RUM

Bacardi	8€
Captain Morgan	8€
Havana Club Dark 7 Year Old	9€
Artesano Dark Aged	9€
Clement Blanco	9€
Sailor Jerry Spiced	9€
Plantation Original	9€
Plantation Pineapple	12€
Plantation Anniversario	12€
Plantation XO	16€
Ron Zacapa XO	20€
Diplomatico	14€
Doorly's	14€
Barcelo Imperial	12€

## ΠΟΤΑ

### TEQUILA

JosekQuervokReposado	8€
JosekQuervokBlanco	8€
JosekQuervokTraditional	9€
DonkJulioKBlanco	10€
DonkJulioKReposado	12€
CorraleokBlanco	10€

### WHISKEY

Dewar's	8€
Famous Grouse	8€
Haig	8€
Jameson	8€
Johnnie Walker Red Label	8€
Johnnie Walker Black Label	9€
Johnnie Walker Gold Label	14€
Johnnie Walker Blue Label	20€
Teeling	12€
Four Roses Bourbon	8€
Bulleit 95 Rye	9€
Bulleit Bourbon	10€
Nikka From the Barrel	14€
Chivas	12€
Dimble	12€
Cardhu	12€
Caol Ila 12 Years	14€
Canadian Club	9€
The Arran Malt	10€
Talisker	12€
Glendfiddich	16€
Port Askaig Islay	14€
Jack Daniel's	9€
Jack Daniel's Honey	9€
Ardbeg	14€
Dalwhinnie	16€
Yamazakura	16€
Kilchoman	16€
Lagavulin 16 Years	16€
Glenfarclas	16€

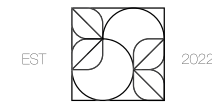
### COGNAC

Metaxa 3*	6€
Metaxa 5*	8€
Metaxa 12*	10€
Courvoisier	14€

LIQUERS&OTHERS

Frangelico	8€
Campari	8€
Grappa	8€
Baileys	8€
Aperol	8€
Ούζο Πλωμάρι	6€
Τσίπουρο Τσιλιλί	6€
Martini Bianco	8€
Martini Rosso	8€
Drambuie	9€
Southern Comfort	8€
Sambuca Blanco	8€
Sambuca Black	8€
Jagermeister	8€
Cointreau	8€
Disaronno Amaretto	9€
Grand Marnier	8€
Skinos Mastiha	8€
Malibu	8€

# DRINKS



**MARBELLA**

GASTRO BAR

## CLASSICS

### Daquiri (Frozen)

λευκό ρούμι, χυμός lime  
(πουρές από φράουλα ή μάνγκο ή passion fruit)  
9€

### Mojito (Frozen)

λευκό ρούμι, χυμός lime, σόδα, καστανή ζάχαρη  
(πουρές από φράουλα ή μάνγκο ή passion fruit)  
10€

### Pina Colada

λευκό ρούμι, Malibu, χυμός ανανά  
9€

### Margarita (Frozen)

classic (λευκή τεκίλα, triple sec, χυμός lime, αλάτι)  
strawberry (λευκή τεκίλα, πουρές φράουλα, ζάχαρη)  
9€

### Porn Star

βότκα, σιρόπι βανίλιας, λικέρ & πουρές passion fruit,  
χυμός lime  
10€

### Negroni

Campari, τζιν, rosso vermouth  
9€

### Paloma

λευκή τεκίλα, χυμός lime, σόδα grapefruit  
8€

### Espresso Martini

βότκα, Khalua, espresso και κόκκους καφέ  
10€

### Pink Lady

βότκα ή τζιν, γρεναδίνη & λεμόνι  
9€

### Zombie

λευκό, μαύρο & παλαιωμένο ρούμι, cointreu, brandy,  
γρεναδίνη & χυμοί από ανανά, πορτοκάλι και λάιμ  
14€

### Cosmopolitan

βότκα, triple sec, χυμός κράνμπερι & λάιμ  
9€

### Old-Fashioned

ουίσκι, σιρόπι ζάχαρης & σταγόνες Angostura bitters  
10€

### Mai Tai

λευκό και παλαιωμένο ρούμι, λικέρ πορτοκαλιού,  
πικραμύγδαλο & χυμός λάιμ  
12€

### Bloody Mary

βότκα, χυμός τομάτας, Worcestershire sauce,  
ταμπάσκο & μαύρο πιπέρι  
10€

### Disaronno sour

Disaronno & φρέσκο λεμόνι  
9€

## MOCTAILS 7€

### Passion Kiss

πουρές από *passion fruit*, χυμός *lime*, *sprite*

### Virgin Daquiri

φρέσκες φράουλες, χυμός *lime*, *sprite*  
ή σόδα

### Virgin Mojito

σιρόπι ζάχαρης, σόδα, δυόσμος, χυμός *lime*

---

## SPRITZ 9€

### Aperol Spritz

*Aperol*, *Prosecco*, σόδα

### Marbella Spritz

λικέρ ροδάκινο, *Prosecco*, σόδα

### Campari Spritz

*Campari*, *Prosecco*, σόδα

### Blue Lagoon Spritz

βότκα, *blue curaçao*, *Prosecco*, *sprite*

---

## ΜΠΥΡΕΣ

### Βαρέλι Kaiser

μικρό ποτήρι / μεγάλο ποτήρι  
4,50€ / 5€

### Βαρέλι Carlsberg

μικρό ποτήρι / μεγάλο ποτήρι  
4€ / 4,50€

## ΠΟΤΑ

### VODKA

Serkova	8€
Stolichnaya	8€
Absolut	8€
Absolut vanilla	8€
Beluga	12€
Ciroc	10€
Crystal Head	14€
Grey Goose	10€
Belvedere	10€

### GIN

Gordon's	8€
Beefeater	8€
Bombay	9€
Tanqueray	9€
Tanqueray Rangepur Lime	10€
Tanqueray No10	10€
Hendrick's	10€
Hayman's of London	10€
Bloom	12€
Citadelle	9€
Monkey 47	14€
Gin Mare	14€
Etsu	14€

### RUM

Bacardi	8€
Captain Morgan	8€
Havana Club Dark 7 Year Old	9€
Artesano Dark Aged	9€
Clement Blanco	9€
Sailor Jerry Spiced	9€
Plantation Original	9€
Plantation Pineapple	12€
Plantation Anniversario	12€
Plantation XO	16€
Ron Zacapa XO	20€
Diplomatico	14€
Doorly's	14€
Barcelo Imperial	12€

### TEQUILA

JosekQuervokReposado	8€
JosekQuervokBlanco	8€
JosekQuervokTraditional	9€
DonkJulioBlanco	10€
DonkJulioReposado	12€
CorraleokBlanco	10€

### WHISKEY

Dewar's	8€
Famous Grouse	8€
Haig	8€
Jameson	8€
Johnnie Walker Red Label	8€
Johnnie Walker Black Label	9€
Johnnie Walker Gold Label	14€
Johnnie Walker Blue Label	20€
Teeling	12€
Four Roses Bourbon	8€
Bulleit 95 Rye	9€
Bulleit Bourbon	10€
Nikka From the Barrel	14€
Chivas	12€
Dimble	12€
Cardhu	12€
Caol Ila 12 Years	14€
Canadian Club	9€
The Arran Malt	10€
Talisker	12€
Glendfiddich	16€
Port Askaig Islay	14€
Jack Daniel's	9€
Jack Daniel's Honey	9€
Ardbeg	14€
Dalwhinnie	16€
Yamazakura	16€
Kilchoman	16€
Lagavulin 16 Years	16€
Glenfarclas	16€

### COGNAC

Metaxa 3*	6€
Metaxa 5*	8€
Metaxa 12*	10€
Courvoisier	14€



# WINE LIST

## ΛΕΥΚΑ WHITE bottle/ glass

### Allegro

Grampsas Winery P.G.I. Zakynthos 85% - Skiadopoulo - 15% Moschatella  
Ένας εντυπωσιακός συνδυασμός από εσπεριδοειδή φρούτα, λουλούδια, αχλάδι και πράσινο μήλο  
A striking combination of citrus fruits, flowers, pear and green apple  
24€ / 5€

### Monarch

Hetero Wines P.G.I. Phiotida 100% Sauvignon blanc  
Αρώματα από εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα, νότες σπαραγγιού και πιπεριάς  
Aromas of citrus fruits and green fruits, notes of asparagus and pepper  
32€

### Oinocence

Grampsas Winery - P.G.I. Zakynthos - Semi Sweet - 100% Augoustiatis  
Φρουτώδης αίσθηση και φρεσκάδα, αρώματα από εσπεριδοειδή, ροδάκινο, πορτοκάλι και κόκκινα φρούτα  
Fresh and fruity with aromas of citrus blossoms, peach, orange and red fruits  
25€ / 6€

### Feggites

Oenogenesis Estate - Region Kavala - 50% Assyrtiko 50% Sauvignon Blanc  
Αρώματα τροπικών φρούτων, γκρέιπφρουτ εναλλάσσονται με νότες εσπεριδοειδών  
Tropical fruits and grapefruit alternate with notes of citrus  
34€

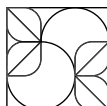
### Malagusia

Batistas wines / Dry / P.G.I Attiki - 100% Malagousia  
Άρωμα που θυμίζει εξωτικά φρούτα, ισορροπημένος και στρογγυλός ουρανίσκος με λουλουδάτη επίγευση  
Aroma reminiscent of exotic fruit, balanced and round palate with floral aftertaste  
26€

### Novita

Grampsas Winery P.G.I. Zakynthos - 100% Goustolidi  
Έντονα αρώματα από άνθος λεμονιού, εσπεριδοειδή, περγαμόντο, μοσχολέμονο και γασεμί  
Intense Aromas of lemon blossom, citrus fruits, bergamont, lime and jasmine  
28€ / 7€

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR

# WINE LIST

## Chateau Julia

Domaine Lazaridi - P.G.I Epanomi - Chardonnay 100%

*Bright yellow-gold with a rich mouthfeel, honeyed texture and citrusy scents on a background of smoke and dried nuts. It has a full, rich, complex taste and can be aged for several more years due to its strength and character.*

*Λαμπερό κίτρινο-χρυσό με πλούσια αίσθηση στο στόμα, μελωμένη υφή και αρώματα εσπεριδοειδών σε φόντο καπνού και ξηρών καρπών. Έχει μια γεμάτη, πλούσια, πολύπλοκη γεύση και μπορεί να ωριμάσει για αρκετά ακόμη χρόνια λόγω της δύναμης και του χαρακτήρα του.*

35€

## Pt Grigio delle Venezie DOC

Delle Venezie - 100% Pinot Grigio

*Ένα ευχάριστο, ισορροπημένο, αρμονικό και φρουτώδες κρασί με λουλούδια και νότες αχλαδιού και βερίκοκου*

*A pleasant, balanced, harmonious and fruity wine with flowers and notes of pear and apricot*

22€

## POZE

## ROSE

bottle/ glass

## The Sun Rose

Grampsas Winery - P.G.I. Zakynthos - 100% Augoustiatis

*Intense And fresh on the nose with aromas of roses, strawberry, raspberry, cherry, candy, brioche and flowers*

*Έντονα και φρέσκα αρώματα τριανταφύλλου, φράουλας, βατόμουρου, κερασιού, καραμέλας, ζύμης και λουλουδιών*

32€ / 7€

## Monopati

Douros Winery / Dry / P.G.I Peloponnese / Moschofilero

*Κυρίαρχες νότες από ώριμα πετροκέρασα και φράουλες*

*Dominant notes of ripe stone cherries and strawberries*

25€

## Oinocence

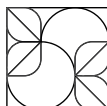
Grampsas Winery - P.G.I. Zakynthos - Semi Sweet - 100% Augoustiatis

*Φρουτώδης αίσθηση και φρεσκάδα στην μύτη, αρώματα από εσπεριδοειδή, ροδάκινο, πορτοκάλι και κόκκινα φρούτα*

*Fresh and fruity nose with aromas of citrus blossoms, peach, orange and red fruits*

26€ / 6€

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR

# WINE LIST

## Philio Klima

Αμπελώνες Γιάτσα P.G.I Τυρναβός - 100% Μοσχάτο Αμβούργου  
Έντονα αρώματα λουλουδιών και βρασμένων κόκκινων και λευκών φρούτων  
(αχλάδια, φρέσκα εσπεριδοειδή, κόκκινα μούρα)  
*Intense aromas of flowers and red and white boiled fruits  
(pears, fresh citrus and red berries)*

30€

## Grampsas Grand Rose

Grampsas Winery - P.G.I Zakynthos - 90% Augoustiatis 10% Robola

Σύνθετη μυρωδιά με αρώματα μάνγκο και αχλαδιών. Πλούσιο και γεμάτο κρασί, ισορροπημένο με απαλή οξύτητα η οποία δίνει τη θέση της σε ευγενές φινίρισμα με άρωμα λευκών λουλουδιών όπως χαμομήλι, αχλάδια, ανανά και με τις τανίνες να ξεχωρίζουν  
*Complex scent with mango and pear aromas. A rich and full wine, balanced with soft acidity which gives a noble finish with aromas of white flowers such as chamomile, pear, pineapple and tannins*

that stand out

39€ / 10€

## Pt Grigio

100% Pinot Grigio

Ένα ευχάριστο, ισορροπημένο, αρμονικό και φρουτώδες κρασί με λουλούδια και νότες αχλαδιού και βερίκοκου

*A pleasant, balanced, harmonious and fruity wine with flowers and notes of pear and apricot*

24€

## KOKKINA

### RED

bottle/ glass

## Allegro

Grampsas Winery - P.G.I Zakynthos - 100% Fresh Augoustiatis

Το Allegro περιγράφεται ως ένα δροσιστικό κόκκινο με χαμηλές τανίνες και έντονη οξύτητα. Τα ζουμερά αρώματα φρούτων φράουλας και βατόμουρου είναι το χαρακτηριστικό γνώρισμα αυτών των κρασιών

*Allegro is described as a refreshing red with low tannins and bright acidity. Juicy strawberry and raspberry fruit aromas are the hallmark of these wines*

29€ / 6€

## Grampsas Grand Rose

Grampsas Winery - P.G.I Zakynthos - 90% Augoustiatis 10% Robola

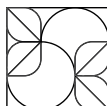
Σύνθετη μυρωδιά με αρώματα μάνγκο και αχλαδιών. Πλούσιο και γεμάτο κρασί, ισορροπημένο με απαλή οξύτητα η οποία δίνει τη θέση της σε ευγενές φινίρισμα με άρωμα λευκών λουλουδιών όπως χαμομήλι, αχλάδια, ανανά και με τις τανίνες να ξεχωρίζουν

*Complex scent with mango and pear aromas. A rich and full wine, balanced with soft acidity which gives a noble finish with aromas of white flowers such as chamomile, pear, pineapple and tannins*

that stand out

39€ / 10€

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR

# WINE LIST

## Evnia

Douros Winery P.G.I Peloponnese - 100% Agiorgitiko

*Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως βατόμουρα και κεράσια  
και μυρωδιά από βατόμουρα και νότες αποξηραμένων βοτάνων*

*Aromas of red fruits such as blackberries and cherries and scent of blackberries and notes of dried herbs*

26€

## Feggites

OenogenesisEstate - Region Drama - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

*Aromas of jam, plum, notes of caramel butter and coffee*

*Αρώματα μαρμελάδας, δαμάσκηνου, νότες καραμέλας και καφέ*

40€

## Stin Riza Tou Vounou

Grampsas Winery (Selected Vineyards) - P.G.I. Zakynthos - 100% Augoustiatis

*Έντονη μυρωδιά από βύσσινο, αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα κεράσι και βατόμουρο.*

*Νότες από γαρύφαλλο, βανίλια και πιπέρι. Όσο περνάει η ώρα στο ποτήρι, κάνουν την εμφάνισή τους  
αρώματα από σοκολάτα κουβερτούρα, καπνό και μανιτάρι.*

*Intense scent of cherry, dried fruit, cherry jam and raspberry. Notes of clove, vanilla and pepper.*

*As time goes on in the glass, chocolate couverture, tobacco and mushroom aromas make their appearance.*

39€ / 8€

## NEFELI RESERVE OLD VINS

Grampsas Winery (Selected Vineyards) - P.G.I. Zakynthos

100% Augoustiatis - 1000 bottles

*Ένα κρασί από τους καλύτερους αμπελώνες του οισοποιείου που ωρίμασε  
στην premium συλλογή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.*

*Αρώματα από μαρμελάδα κόκκινων και μαύρων φρούτων, λιαστή ντομάτα, μανιτάρι, μαύρο πιπέρι  
και πικάντικες νότες. Ρίγανη και βιολέτες τυλιγμένες γύρω από τον πυρήνα μαύρων κερασιών,  
πράσινου πιπεριού και καβουρδισμένου εσπρέσο*

*A wine from the best vineyards of the winery matured in the premium collection French oak barrels.*

*Aromas of jam red and black fruits, sun-dried tomato, mushroom, black pepper and spicy notes.*

*Oregano and violets are wrapped around a core of dark cherries, green pepper and espresso roast*

125€

## ΑΦΡΩΔΗ SPARKLING

bottle/ glass

## Prosecco Ca'Belli

Ca'Belli - Venice - Prosecco

*Αρώματα και ευχάριστο γευστικό προφίλ με νότες λευκών φρούτων*

*Aromas and pleasant taste profile with notes of white fruits*

20€ / 7€

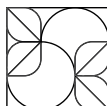
## Moschato D'asti

*Έντονο φρουτώδες άρωμα που θυμίζει ροδάκινο, εσπεριδοειδή, αχλάδι και λευκά λουλούδια*

*Intense fruity aroma reminiscent of peach, citrus, pear and white flowers*

20€ / 8€

EST



2022

# MARBELLA

GASTRO BAR