



MARZANO

PASTA PIZZA GRILL

TAKE AWAY
DELIVERY

DELIVERY 

NICOSIA 77 77 73 00

ANTIPASTI

BRUSCHETTAS v

Traditional Italian garlic bread / Παραδοσιακό Ιταλικό σκορδόψωμο € 2.45

Pomodoro & basil / Φρέσκια ντομάτα & βασιλικός € 3.40

Mozzarella / Μοτσαρέλλα € 3.75

ITALIAN BREAD BOARD

€ 3.50

A selection of fresh baked breads stuffed with olives & sun-dried tomato, garnished with rosemary & rock salt. Served with olive oil with balsamic glaze

Τρία διαφορετικά είδη ψωμάκια: ελιά & λιαστή ντομάτα, χοντρό αλάτι και δεντρολίβανο. Σερβίρονται με σάλτσα από ελαιόλαδο, σκορδοβούτυρο & βαλσάμικο ξύδι

ZUPPA DEL GIORNO

€ 3.10

Soup of the day. Served with croûtons

Σούπα της ημέρας. Σερβίρεται με κρουτόνια

FUNGHI CON PANNA AL FORNO v

€ 5.65

Fresh mushrooms, béchamel, garlic oil, Grana Padano cheese, gratinated in the oven

Φρέσκα μανιτάρια, μπεσαμέλ, σκορδέλαιο, τυρί Γκράνα Παντάνο, ψημένα στο φούρνο

new MOZZARELLA & PROSCIUTTO n

€ 6.50

Prosciutto, baby mozzarella, rocket, cherry tomatoes, pine kernels. Served with extra virgin olive oil & balsamic glaze

Προσούτο, φρέσκα μοτσαρέλλα, ρόκα, τοματίνια & πινόλια. Σερβίρεται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο & βαλσάμικο

MOZZARELLA E POMODORO n

€ 4.95

Baby mozzarella served with fresh basil, pesto & extra virgin olive oil

Φρέσκα μοτσαρέλλα, σερβίρεται με φρέσκο βασιλικό, πέστο & αγνό παρθένο ελαιόλαδο

new BEET & GOAT'S CHEESE SALAD n v SUPERFOOD

€ 4.85

Rocket leaves with warm beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey balsamic dressing

Φύλα ρόκας με ζεστό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι

INSALATA MISTA v

€ 4.35

Mixed leaves, cucumber, tomato, olives & Marzano dressing

Ανάμεικτη σαλάτα, αγγουράκι, ντομάτα, ελιές & σάλτσα Μαρζάνο

FUNGHI RIPIENI DI FORMAGGIO DI CAPRA n

€ 6.15

Button mushrooms filled with goat's cheese mixture of parmesan, sun-dried tomato & pesto, with rocket

Μανιτάρια με γέμιση απο κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, λιαστές ντομάτες & πέστο, με ρόκα

MELANZANE PARMIGIANA v

€ 7.65

Baked layers of aubergines, mozzarella, béchamel, Grana Padano cheese, tomato sauce

Στρώσεις ψητής μελιντζάνας, μοτσαρέλλα, μπεσαμέλ, τυρί Γκράνα Παντάνο, σάλτσα ντομάτας

GAMBERI

€ 9.80

Pan-fried tiger prawns with garlic & lemon butter sauce. Served with ciabatta bread

Γαρίδες τσιγαρισμένες με σκόρδο & σάλτσα από βούτυρο & λεμόνι. Σερβίρεται με ψωμί τσιαπάται

SHARERS

new SLIDERS

Mini burgers with pickled gherkins, lettuce & fresh tomato. Served with mustard mayonnaise

Μικρά μπέργκερς με ξιδάτα αγγουράκια, μαρούλι & φρέσκα ντομάτα. Σερβίρεται με μουστάρδα μαγιονέζα

2 burgers / 2 μπέργκερς

€ 3.80

4 burgers / 4 μπέργκερς

€ 7.60

ANTIPASTO MISTO (2 PERSONS)

€ 10.10

Selection of Italian cured meats with green olives, rocket, baby mozzarella, roasted tomatoes sweet Peppadew peppers, marinated pearl onions & vinaigrette dressing. Served with warm bread sticks

Λεπτοκομμένες φέτες Ιταλικών αλλαντικών, πράσινες ελιές, ρόκα, μοτσαρέλλα, ψητές ντομάτες, γλυκές πιπεριές Peppadew & Βινεγκρέτ. Σερβίρεται με ζεστά ψωμάκια

CARPACCIO TRADIZIONALE

€ 7.95

Thinly sliced beef tenderloin topped with rocket, extra virgin olive oil, lemon & Grana Padano cheese flakes

Πολύ λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου. Γαρνίρεται με ρόκα, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι & νιφάδες από τυρί Γκράνα Παντάνο



SALADS

* Served with warm dough sticks

new DUCK SALAD

€ 11.80

Crispy aromatic duck with fresh lettuce, carrots, spring onion, pineapple chutney, caramelized pears & sesame seeds. Drizzled with sweet soya dressing

Τραγανή πάπια με φρέσκο μαρούλι, καρότα, φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμάτια ανανά, καραμελωμένα ακλάδια & σουσάμι. Με γλυκιά σάλτσα σόγιας

new BEET & GOAT'S CHEESE SALAD η ν SUPERFOOD

€ 10.30

Rocket leaves with warm beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey balsamic dressing

Φύλα ρόκας με ζεστό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι

new QUINOA SALAD WITH GAMBERETINI & BEETROOT SUPERFOOD

€ 11.55

Seasonal mixed leaves, fresh mint, parsley, red onion, tomato cubes, avocado, beetroot & quinoa.

Finished with prawns & honey mustard dressing

Εποχιακή ανάμεικτη σαλάτα, φρέσκο δυόσμο, μαϊντανό, κόκκινο κρεμμύδι, κύβους ντομάτας, αβοκάντο, παντζάρι & κινόα. Σερβίρεται με γαρίδες & σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

GORGONZOLA & PEAR SALAD η *

€ 9.65

Mixed leaves, pear, avocado, fresh strawberries, gorgonzola cheese & caramelized walnuts. Served with mixed berries dressing

Ανάμεικτη σαλάτα, ακλάδι, αβοκάντο, φράουλες, τυρί γκοργκονζόλα & καραμελωμένα καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από μούρα

CHICKEN CAESAR SALAD *

€ 8.95

Chicken, mixed leaves, tomato, Grana Padano cheese, croûtons, Caesar dressing

Κοτόπουλο, ανάμεικτη σαλάτα, ντομάτα, τυρί Γκράνα Παντάνο, κρουτόνια, σάλτσα Σήζαρ

POLLO SALAD *

€ 9.35

Grilled chicken, mixed leaves, goat's cheese, mixed bell peppers, tomato, croûtons, Marzano dressing

Κοτόπουλο σχάρας, ανάμεικτη σαλάτα, κατσικίσιο τυρί, ανάμεικτες πιπεριές, ντομάτα, κρουτόνια, σάλτσα Μαρζάνο

INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA η *

€ 8.30

Wild rocket, baby spinach, orange cubes, goat's cheese, pine kernels, orange vinaigrette dressing

Ρόκα, σπανάκι, κύβοι πορτοκαλιού, κατσικίσιο τυρί, πινόλια, Βινεγκρέτ πορτοκαλιού

RUCOLA WITH AVOCADO & QUINOA SALAD η SUPERFOOD € 8.10

Fresh wild rocket leaves & quinoa with fresh mint, parsley, red onion, tomato cubes, avocado, seeds of Sunflower & Pumpkin, walnuts. Served with honey mustard dressing

Φρέσκα φύλλα ρόκας και κινόα με φρέσκο δυόσμο, μαϊντανό, κόκκινο κρεμμύδι, τομάτα κύβους, αβοκάντο, ηλιόσπορους, σπόρους κολοκύθας και καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα.

PROSCIUTTO CON FICHI SECCHI INSALATA η * € 8.95

Wild baby rocket leaves with prosciutto, sun-dried tomatoes, walnuts, dry figs, balsamic vinaigrette & Grana Padano flakes

Ρόκα, λιαστή ντομάτα, προσούτο, καρύδια, αποξηραμένα σύκα & νιφάδες από τυρί Γκράνα Παντάνο. Σερβίρεται με Βινεγκρέτ βαλσάμικου

BOSCO SALAD *

€ 8.95

Warm garlic mushrooms, baby mozzarella, avocado, roasted tomatoes, baby spinach, rocket, balsamic syrup, honey & mustard dressing

Μανιτάρια με σκόρδο, φρέσκα μοτσαρέλλα, αβοκάντο, ψητές ντομάτες, σπανάκι, ρόκα, σιρόπι από Βαλσάμικο, σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

SEAFOOD SALAD *

€ 12.30

Mixed leaves, char-grilled salmon, seabass & prawn, avocado, cherry tomatoes, blood orange & lemon dressing

Ανάμεικτη σαλάτα, σολομός, λαυράκι & γαρίδα ψημένα στη σχάρα, αβοκάντο, ντοματίνια, σάλτσα από κόκκινο πορτοκάλι & λεμόνι

GRILL BURGERS

Our own freshly homemade burgers of 250gr are made of 100% pure ground beef served in a brioche bun with mixed salad on the side and French fries. Please tell us if you would like pickled gherkin!

Σπιτίσια φρέσκα μπιφτέκια 250gr από 100% αγνό βοδινό, σερβίρονται σε ψωμάκι για μπιφτέκια & συνοδεύονται με ανάμεικτη σαλάτα και πατάτες τηγανιτές. Παρακάτω ενημερώστε μας αν θα θέλατε αγγουράκι τουρσί!

ORIGINAL

€ 8.30

Plain burger

MOZZARELLA

€ 8.80

Burger topped with mozzarella / *Τυρί μοτσαρέλλα*

new AMERICAN

€10.40

Burger topped with cheddar cheese, fresh tomato, lettuce, crispy pancetta & mustard mayonnaise

Μπέργκερ σε ψωμάκι brioche με τυρί τσένταρ, φρέσκα ντομάτα, μαρούλι, τραγανή πανσέττα & μουστάρδα μαγιονέζα

MARZANO SPECIAL

€ 10.40

Burger topped with lettuce, caramelized onions, pancetta, Marzano dressing

Μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια, πανσέτα, σάλτσα Μαρζάνο

CHEDDAR & CARMELIZED ONIONS

€ 10.45

Burger topped with cheddar cheese, smoked BBQ sauce, caramelized onions, sautéed mushrooms

Τυρί τσένταρ, καπνιστή σάλτσα μπάρμπεκιου, καραμελωμένα κρεμμύδια, σωταρισμένα μανιτάρια

CHOOSE ANY EXTRA TOPPING

€ 1.00

Mozzarella cheese, gorgonzola sauce, pancetta

Τυρί μοτσαρέλλα, σάλτσα γκοργκονζόλα, πανσέτα

GRILLS

new FILLET STEAK MIGNON

€ 21.95

Two fillets of 100g each. Served with wild rice & seasonal vegetables with a creamy mustard mushroom sauce

Δύο Βοδινά φιλετάκια των 100γρ το καθένα, με σάλτσα από μανιτάρια & μουστάρδα. Σερβίρονται με άγριο ρύζι & λαχανικά εποχής

new FILETTO DI SALMONE SUPERFOOD

€ 19.55

Oven-baked salmon fillet served with quinoa with fresh mint, red onion, tomato cubes, fennel, asparagus, broccoli, seeds of Sunflower & Pumpkin, topped with fresh yogurt dill dressing

Φιλέτο σολομού ψημένο στο φούρνο. Σερβίρεται με κινόα, φρέσκο δυόσμο, κόκκινο κρεμμύδι, τομάτα κύβους, άνηθο, σπαράγγια, ηλιόσπορους, σπόρους κολοκύθας και ντιπ γιαουρτιού με άνηθο.

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

€ 19.55

Char-grilled salmon fillet, seasonal vegetables, potatoes in herb butter. Served with a fresh cream dill sauce

Φιλέτο σολομού στη σχάρα, λαχανικά εποχής, πατάτες με αρωματικό βούτυρο. Σερβίρεται με σάλτσα από κρέμα γάλακτος και άνηθο

BISTECCA DI MANZO CON RUCOLA *

€ 23.05

Fresh premium beef tenderloin, rocket, gorgonzola cheese & balsamic dressing. Served with rosemary scented new potatoes

Φρέσκο φιλέτο μόσχου, ρόκα, τυρί γκοργκονζόλα & σάλτσα από βαλσάμικο. Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο

BISTECCA DI MANZO *

€ 23.05

Fresh premium beef tenderloin, seasonal vegetables, potato puree scented with basil

Φρέσκο φιλέτο μόσχου, λαχανικά εποχής, πουρέ πατάτας αρωματισμένο με βασιλικό

SAUCES FOR BISTECCA

€ 0.90

Gorgonzola, Mushroom, Black Peppercorn sauce

Γκοργκονζόλα, σάλτσα από μανιτάρια, πιπέρι μαύρο

All the above are cooked medium unless requested otherwise

Όλα τα πιο πάνω είναι μέτρια ψημένα εκτός εάν ζητηθεί διαφορετικά

POLLO ALLA GRIGLIA *

€ 12.25

Marinated chicken breast with cream, mushroom sauce & garlic. Served with rosemary scented new potatoes

Φιλέτο κοτόπουλου μαριναρισμένο με σάλτσα από κρέμα γάλακτος & μανιτάρια, σκόρδο. Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο

POLLO ALLA CAPRINA E POMODORI SECCHI *

€ 14.45

Marinated grilled chicken fillet, seasonal vegetables, rosemary scented new potatoes, sun-dried tomatoes & olives.

Served with goat's cheese velouté

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου στη σχάρα, λαχανικά εποχής, φρέσκιες πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο, λιαστή ντομάτα & ελιές. Σερβίρεται με βελουτέ κατσικίσιου τυριού

SPIEDINO FRUTTI DI MARE

€ 15.15

Three skewers with king prawns, salmon, sea-bass seasoned with olive oil, salt & pepper. Served with wild rice, seasonal vegetables and lemon vinaigrette on the side

Τρία ξυλάκια με βασιλικές γαρίδες, σολομό, λαβράκι με ελαιόλαδο, αλάτι & πιπέρι. Σερβίρεται με άγριο ρύζι & λαχανικά εποχής & Βινεγκρέτ από λεμόνι.

FILETTO DI MAIALE MEDALIONS

€ 15.10

Marinated pork tenderloin, seasonal vegetables, rosemary scented new potatoes

Μαριναρισμένα χοιρινά φιλετάκια, λαχανικά εποχής, πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο

Served with your choice of sauce:

Lemon, Marsala, Gorgonzola or Black Peppercorn sauce

Σερβίρεται με σάλτσα της δικής σας επιλογής:

Λεμονιού, Μαρσάλα, Γκοργκονζόλα ή σάλτσα από μαύρο πιπέρι

POLLO TANDOORI S

€ 14.40

Marinated chicken breast, served with mixed leaves, rosemary scented potatoes & yoghurt dip

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου, σερβιρισμένο με ανάμεικτη σαλάτα, πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο & dip γιαουρτιού

POLLO MARSALA CON FUNGHI E SALSА DI BERRYS € 13.25

Chicken fillet sautéed with Marsala wine, mushroom & berry sauce.

Served with wild rice

Σταρισμένο φιλέτο κοτόπουλου με κρασί Μαρσάλα,μανιτάρια & σάλτσα απο μούρα. Σερβίρεται με άγριο ρύζι

POLLO CON MOZZARELLA SU CIABATTA

€ 10.20

Grilled chicken fillet on ciabatta bread with fresh baby mozzarella & tomato slices with a touch of pesto sauce.

Served with French fries and a mixed side salad

Κοτόπουλο στη σχάρα σε Ιταλικό ψωμί με φρέσκα μοτσαρέλλα, ντομάτα & σάλτσα πέστο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανίτες & ανάμεικτη σαλάτα

OTHER FAVOURITES | ΑΛΛΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Can't find your old favourite dish? Just ask your waiter...

Δεν μπορείτε να βρείτε παλιό αγαπημένο σας πιάτο;

Απλά ρωτήστε τον σερβιτόρο σας...

ADD our famous dough sticks for € 1.70

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια για € 1.70

* For all our meat dishes we use fresh & frozen meats of first class quality

Πάντοτε χρησιμοποιούμε φρέσκα και κατεψυγμένα κρέατα αρίστης ποιότητας



PASTA

PENNE POMODORO V € 6.70

Mozzarella, basil, olive oil, garlic, tomato sauce

Μοτσαρέλλα, βασιλικός, ελαιόλαδο, σκόρδο, σάλτσα ντομάτας

SPAGHETTI BOLOGNESE € 8.10

Traditional bolognese sauce made with minced beef & pork

Σάλτσα μπολονέζ με βοδινό & χοιρινό κιμά

TAGLIATELLE GAMBERETINI WITH CHAMPAGNE SAUCE € 13.20

Prawns, champagne sauce, pomodoro sauce, chopped onions & broccoli

Γαρίδες, σάλτσα σαμπάνιας, σάλτσα ντομάτας, ταλιατέλλες, ψιλοκομμένο κρεμμύδι και μπρόκολο

SPAGHETTI GAMBERETINI SUPERFOOD € 11.85

Wholemeal spaghetti with sautéed prawns with chilli & garlic oil, broccoli, tomato cubes, fresh parsley

Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με γαρίδες και τσίλι, σκορδέλαιο, μπρόκολο, τομάτα κύβους και φρέσκο μαϊντανό.

SPAGHETTI WITH SALMON & AVOCADO PESTO N SUPERFOOD € 10.65

Wholemeal Spaghetti with Smoked Salmon, pesto & avocado sauce, cherry tomatoes, wild rocket, extra virgin oil

Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με καπνιστό σολομό, σάλτσα πέστο και αβοκάντο, τοματίνια, ρόκα και παρθένο ελαιόλαδο.

new TAGLIATELLE POLLO € 10.50

Chicken fillet strips, asparagus, red pepper slices, fresh ginger, onions, turmeric, chilli powder with cream cheese sauce

Φέτες από φιλέτο κοτόπουλο, σπαράγγια, λωρίδες ψητής κόκκινης πιπεριάς, κιτρινόριζα, κρεμμύδι, φρέσκο τζίντζερ, καυτερό πιπέρι & σάλτσα από κρεμώδες τυρί

PENNE PRIMAVERA V € 7.65

Mushrooms, onion, diced red & yellow peppers, broccoli florettes, black olives, rocket leaves with fresh cream or Pomodoro sauce

Μανιτάρια, κρεμμύδι, κόκκινη & κίτρινη πιπεριά, μπρόκολο, μαύρες ελιές, ρόκα, φρέσκα κρέμα ή σάλτσα ντομάτας

PENNE ALLA CARBONARA € 8.25

Fresh cream, egg, pancetta / Φρέσκα κρέμα, αυγό, πανσέτα

FETTUCCINE ROMANI € 10.60

Chicken, mushrooms, fresh cream, garlic, tomato sauce, wine, parsley

Κοτόπουλο, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, σάλτσα ντομάτας, κρασί, μαϊντανός

PENNE ARRABBIATA V S € 7.50

Garlic, olive oil, chilli, thyme, oregano, parsley, butter, tomato sauce

Σκόρδο, ελαιόλαδο, τσίλι, θυμάρι, ρίγανη, μαϊντανός, βούτυρο, σάλτσα ντομάτας

Add Chicken / Προσθέστε κοτόπουλο € 1.80

Add Prawns / Προσθέστε γαρίδες € 2.40

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE € 10.80

Prawns, squid rings, mussels with shell, pomodoro sauce, garlic, lemon juice, olive oil, parsley

Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια με κέλυφος, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, χυμός λεμονιού, ελαιόλαδο, μαϊντανός

SPAGHETTI POLLO MARSALA € 10.40

Chicken fillet strips with porcini Marsala wine sauce, sun-dried tomatoes & dry figs

Λωρίδες από κοτόπουλο με σάλτσα από μανιτάρια πορτοσί & ημίγλυκο κρασί Μαρσάλα με λιαστές ντομάτες & αποξηραμένα σύκα

TAGLIATELLE AL SALMONE E ASPARAGI € 9.60

Smoked salmon, onions, asparagus, unsalted butter, cream, dill

Καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, σπαράγγια, ανάλατο βούτυρο, κρέμα γάλακτος, άνηθος

LASAGNE PASTICCIATE € 8.80

Pasta layers with bolognese sauce, béchamel & Grana Padano cheese

Στρώσεις ζυμαρικών με σάλτσα μπολονέζ, μπεσαμέλ & τυρί Γκράνα Παντάνο

TAGLIATELLE GORGONZOLA WITH PANCETTA & SPINACH € 9.50

Gorgonzola sauce, pancetta, cherry tomatoes, baby spinach & white wine

Σάλτσα γκορκονζόλα, πανσέτα, ντοματίνια, σπανάκι & άσπρο κρασί

PENNE CON FILETO DI MANZO E RUCOLA € 10.50

Beef tenderloin strips, rocket, olive oil, Grana Padano cheese shavings, creamy mushroom sauce & white wine

Λωρίδες από φιλέτο βοδινού, ρόκα, ελαιόλαδο, νιφάδες από τυρί Γκράνα Παντάνο, σάλτσα μανιταριών με φρέσκα κρέμα & λευκό κρασί

PORK FILETTINI ALLA MARSALA E PORCINI € 12.45

Pork fillet slices in a garlic & porcini Marsala wine sauce. Served with tagliatelle

Φιλετάκια από χοιρινό ψαρονέφρι με σάλτσα από σκόρδο, μανιτάρια πορτοσί & ημίγλυκο κρασί Μαρσάλα. Σερβίρονται με ταλιατέλλες

CANNELLONI v € 8.80

Ricotta & spinach pasta, béchamel, tomato sauce & Grana Padano cheese

Ρολά ζυμαρικών με γέμιση από ανθότυρο & σπανάκι, μπεσαμέλ, σάλτσα ντομάτας & τυρί Γκράνα Παντάνο

TORTELLI AL CROSTACEI € 13.20

Lobster & crab ravioli with onion, brandy, fresh tomato cubes, fresh cream & champagne sauce

Ραβιόλι με γέμιση αστακού & κάβουρα, κρεμμύδι, μπράντι, κύβοι φρέσκιας ντομάτας, κρέμα γάλακτος και σάλτσα με κρέμα γάλακτος και σαμπάνια

LUNETTE QUATTRO FORMAGGI AL PESTO n € 10.85

Lunette (ravioli) with four cheeses in a pesto cream white wine sauce with chicken strips & sun-dried tomatoes

Ραβιόλι με γέμιση τεσσάρων τυριών με σάλτσα από κρέμα πέστο και άσπρο κρασί. Σερβίρεται με φιλέτο κοτόπουλο & λιαστές ντομάτες

FIOCCHI SPECK E FONTINA € 10.85

Pasta filled with smoked ham & fontina cheese.

Served with chicken strips & prosciutto in a Marsala cream sauce

Ζυμαρικά με γέμιση από καπνιστό ζαμπόν & τυρί φοντίνα. Σερβίρεται με φέτες κοτόπουλου & prosciutto σε κρεμώδη σάλτσα ημίγλυκου κρασιού Μαρσάλα

PIZZA

Our traditional classic pizza base

MARGHERITA v € 6.15

Mozzarella, tomato sauce / *Μοτσαρέλλα, σάλτσα ντομάτας*

new DUCK PIZZA € 10.40

Hoisin sauce, duck breast, mozzarella, red onion, courgette, rocket & spring onion

Σάλτσα Hoisin, στήθος πάπιας, μοτσαρέλλα, κολοκύθι, κόκκινα κρεμμύδια, ρόκα & φρέσκο κρεμμυδάκι

new HAWAIIAN PIZZA € 10.35

Hawaiian with an Italian twist. Sweet chili pineapple chutney, prosciutto crudo, red onions, garlic oil, Grana Padano cheese & mozzarella. All on white béchamel base with fresh basil, fresh parsley & chili oil

Hawaiian με Ιταλικό τουίστ. Γλυκό τσίλι & κομμάτια ανανά που ταιριάζουν απόλυτα με το προσούτο, κόκκινα κρεμμύδια, σκορδέλαιο, τυρί Γκράνα Παντάνο & μοτσαρέλλα. Όλα σε βάση άσπρης μπεσαμέλ με φρέσκο βασιλικό & λάδι από τσίλι

LA REINE € 8.10

Ham, olives, mushrooms, mozzarella & tomato sauce
Ζαμπιόν, ελιές,μανιτάρια, μοτσαρέλλα & σάλτσα ντομάτας

AMERICAN € 8.40

Pepperoni, mozzarella, tomato sauce
Πεπερόνι, μοτσαρέλλα, σάλτσα ντομάτας

AMERICAN HOT s € 8.70

Pepperoni, hot green peppers, mozzarella & tomato sauce
Πεπερόνι, καυτερή πράσινη πιπεριά, μοτσαρέλλα & σάλτσα ντομάτας

GIARDINERA v n € 8.70

Artichokes, mushrooms, red peppers, Santos tomatoes, leeks, olives, garlic oil, tomato & pesto base

Αγκινάρες, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, πράσο, ελιές, σκορδέλαιο, ντομάτα και βάση πέστο

QUATTRO FORMAGGI € 9.00

Four cheeses & tomato sauce / *Τέσσερα τυριά & σάλτσα ντομάτας*

FAVORITA € 9.80

Santos tomatoes, fior di latter mozzarella, prosciutto di parma ham, rocket, olives and tomato sauce

Ντοματίνια, μοτσαρέλλα χαμηλή σε λιπαρά, προσιούτο πάρμας, ρόκα, ελιές & σάλτσα ντομάτας

DIABOLO s € 10.60

Spicy beef, pepperoni, red onions, tabasco, hot green pepper, mozzarella & tomato sauce

Πικάντικος βοδινός κιμάς, πεπερόνι, κόκκινα κρεμμύδια, ταμπάσκο, καυτερή πράσινη πιπεριά, μοτσαρέλλα & σάλτσα ντομάτας

D'ANDREA € 10.40

Marinated chicken fillet strips, mozzarella, feta cheese, mixed bell peppers, basil & garlic oil, tomato sauce

Μαριναρισμένο κοτόπουλο, μοτσαρέλλα, τυρί φέτα, ανάμεικτες πιπεριές, βασιλικός & σκορδέλαιο, σάλτσα ντομάτας

CALZONE CLASSICO (FOLDED)

€ 11.50

Tomato sauce, Italian cured meats, baby mozzarella, Santos tomatoes, garlic oil, parsley, fresh basil & fresh spinach, Grana Padano cheese

Σάλτσα ντομάτας, τέσσερα είδη αλλαντικών, φρέσκα μοτσαρέλλα, ντοματίνια, σκορδέλαιο, μαιντανός, φρέσκος βασιλικός & φρέσκο σπανάκι, τυρί Γκράνα Παντάνο

Add extra salmon, buffalo & baby mozzarella, king prawn, prosciutto, chicken, pancetta for **€1.80**, all others **€1.00**

Προσθέστε σολομό, μοτσαρέλλα, γαρίδα, προσούτο, κοτόπουλο, πανσέτα για €1.80, οποιαδήποτε άλλη επιλογή €1.00

V Suitable for vegetarians (Grana Padano cheese is not suitable for vegetarians)

Κατάλληλο για χορτοφάγους (Το τυρί Γκράνα Παντάνο δεν είναι κατάλληλο για χορτοφάγους)

S Contains chillies or spicy product

Η συνταγή περιέχει τσίλι ή καυτερή ουσία

N Contains nuts or nut oils

Η συνταγή περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών

Although dishes without this symbol are made without nuts, there's a possibility that traces of nuts may still be found in them. Please also watch out for stray olive stones

Τα υπόλοιπα προϊόντα μας δεν περιέχουν ξηρούς καρπούς ως υλικά, υπάρχει όμως η πιθανότητα ίχνη ξηρών καρπών να βρεθούν σε κάποια από αυτά. Προσοχή και από κουκούτσια ελιάς

Prices include all legal charges

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις



DOLCI / ΓΛΥΚΑ

CHOCOLATE FUDGE CAKE € 4.80

Served with hot chocolate fudge sauce, cream or ice cream
Σερβίρεται με ζεστή σάλτσα σοκολάτας, κρέμα ή παγωτό

BROWNIE CHEESECAKE € 3.60

Brownie base with baked cheese cake garnished with mixed berries
Βάση από μπράουνι με ψημένο κέικ τυριού γαρνιρισμένο με ανάμεικτα μούρα

APPLE PIE € 4.40

Served with cream or ice cream / *Σερβίρεται με κρέμα ή παγωτό*

PANNA COTTA € 4.10

Authentic Italian recipe. Served with fruits of the forest sauce or cinnamon & honey

Αυθεντική Ιταλική συνταγή.

Σερβίρεται με σάλτσα από φρούτα του δάσους ή μέλι & κανέλλα

TIRAMISU € 4.30

new RED VELVET € 4.40

Red Velvet cake layer with cream cheese frosting

Red Velvet κέικ με επικάλυψη κρέμας τυριού

CHEESECAKE € 3.65

Served with raspberry coulis / *Σερβίρεται με κουλίσ από μούρα*

new COFFEE OPERA CAKE € 3.85

Almond sponge cake layered with ganache & coffee, covered with chocolate glaze

Στρώσεις παντεσπάνι αμυγδάλου με σοκολάτα & καφέ, καλυμμένα με λιωμένη σοκολάτα

SOFT DRINKS / ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

PEPSI / DIET PEPSI / PEPSI MAX 330ML € 1.75

7UP / DIET 7UP / IVI 330ML € 1.75

SMALL BOTTLED WATER 500ML € 1.05

MARZANO

TAKE AWAY

NICOSIA: 27, Diagorou Str., Tel: 22 66 32 40, 22 66 37 40

LARNACA: Makarios Ave. III & Kalogreon 4, Tel: 24 65 70 00 / 20

DELIVERY 

NICOSIA 77 77 73 00

Delivery Hours : Monday - Sunday: 12:00-16:00 & 19:00-23:00

Delivery charge : Zone 1: €1.50 / Zone 2: €2.00