

*“Context and memory play powerful roles
in all the truly great meals in one’s life”
- Anthony Bourdain*

M | W

• X •
MARLOW
• Y •



COCKTAILS

Off The Hook

Plymouth Gin, Ameretto, Giffard Apricot , Ice Tea, Lemon.
195,-

Marlow Mule

Ketel One Vodka, Lemongrass, Ginger Beer, Angostura bitter.
185,-

Coffee Break

Ketel One, Tia Maria, Mr Black, Chocolate Milk Spuma.
205,-

Frida

Tequila, Cointreau, Aperol, Citrus, Homemade Hot Sauce, Pink Grapefruit Soda.
205,-

Hylleblomst

Yuzu Sake, Tanqueray Gin, Elderflower Soda.
185,-

Kool Herc

Golden Cock Gin, Sea Buckthorn, Coconut, Cucumber.
195,-

Pornstar Martini

Ketel One, Galliano, Vanilla Bitter, Passion Fruit.
185,-

ØL

Fat

Frydelund Pilsner 0,25/0,4 75/110,-
Frydelund Juicy IPA 0,25/0,4 79/129,-

Flaske

ECB Bolt IPA 0,33 134,-
ECB Lamo Wit 0,33 134,-
Peroni 0,33 132,-
Ringes Lite 0,30 109,-
Carlsberg 0,33 105,-
1664 Kronenbourg Blanc 0,33 109,-
Brooklyn East India Pale Ale 0,33 134,-
Kona Brewery Blg Wave 0,33 132,-
Grimbergen Blonde 0,33 134,-
Liefmanns Fruitese 0,25 124,-
Brooklyn Lager 0,33 132,-
Miller 0,33 134,-
Ace Pineapple Cider 0,33 119,-
Crabbies Ginger Beer 0,33 124,-

VIN PÅ GLASS

Glass Extra Dry Prosecco Toso 140,-
Glass Crémant Blanc de Noirs Joseph Cartron 150,-
Glass Champagne Taittinger 185,-
1685 Chardonnay Boschendal 150,-
1685 Sauvignon Blanc Boschendal 150,-
Dry Riesling Chateau Ste. Michelle 165,-
Chablis Domaine Gérard Tremblay 180,-
Private Selection Pinot Noir Robert Mondavi 165,-
Private Selection Cab. Sauvignon Robert Mondavi 175,-
Lirac Chateau De Ségriés 185,-
Glass Rosé - 140,-



DESSERT

Summer At Marlow

Limecurd, ristet pistasj- og kokoscrumble, kokossorbet med kaffir limeblad
Melk, egg, pistasj
125,-

Strawberry Bonanza

Jordbærsalsa med hylleblomst og yuzu, jordbærsorbet og hvit sjokoladesnø
Melk
125,-

Smashed Peach Cobbler

Valrhona Dulcey ganache, karamellisert fersken, fersken- og vaniljeconsommé og kanel- og kremost sorbet
Melk, hvete
135,-

AMERIKANSK AVEC

Michter's Rye

155,-

Eagle Rare 10 Year Bourbon

155,-

Wild Turkey Rare Breed

210,-



KAVIAR

ROSSINI

BAERII

MADAGASCAR

30 GRAM

695,-

ROSSINI

WHITE STURGEON

ITALIA

30 GRAM

795,-

ROSSINI

OSCIETRA

URUGUAY

30 GRAM

895,-

ROSSINI

BLACK LABEL

KINA

50 GRAM

1495,-



FORRETTER / SMÅRETTER

Østers

Klassisk, Granite eller Jalepeno

Per stk

Bløtdyr, melk, hvetemel

59,-

Kingfish Taco

Cognacgravet Kingfish i en crispy shell med hot pickle lime aioli

og sakemarinert sommerkål

Fisk, egg, sennep, gluten

175,-

Tartar

Indrefilet med stikkelsbær, grillet nykål

og hjemmelaget sprøtt brød

Ost, egg, sennep, gluten

185,-

Blåskjell

Dampet med kokos, fermentert habanero og kaffir lime,

servert med pommefrites og aioli

Skalldyr, sulfitter, egg, sennep, melk

245,-

Burratina

Servert med kumato og hasasand tomater, pesto, balsamico krem

og miso pistasj-nøtter

Melk, pistasjnøtter, rugmel, hvetemel, pinjekjerner

185,-



HOVEDRETTER

Dagens fangst

Panert i pinjekjerner, parmesan og panko, servert med rabarbra og sellerisalsa, knuste nypoteter og kaffirlime veloute
Fisk, pinjekjerner, melk, soya, sulfitter, gluten

385,-

Grillet Entrecote

240 gr filet servert med grønn asparges, pommes frites, aioli og rødvinssaus
Melk, egg, sennep, sulfitter, gluten

425,-

Southern Style Baby Back Ribs

1/2 Kilo Langtidsstekt med southern style bbq saus grillet sommerkål og nduja paprika pure
Melk, hvetemel, sulfitter, sennep

365,-

Burger

Grillet med chili landana ost, tørrsaltet bacon, fermentert black garlic bbq saus og pommes frites
Melk, hvetemel, egg, sennep

285,-

Grillet Hvit Asparges

Servert med syltet grønn asparges salat, gravet eggeplomme og fermentert hvit asparges beurre blanc
Melk, hasselnøtter, sulfitter, hvetemel

235,-

Marlow's Cæsar Salat

Kyllingbryst, krutonger av shokupan, tørrsaltet bacon og cæsardressing
Melk, hvetemel, egg, sulfitter, sennep

245,-

SIDES

Coleslaw

Selleri, egg, sennep
45,-

Grillet Nykål

Melk, mandelnøtter
75,-

Fritert Mac'n Cheese

Melk, hvetemel, egg
85,-

Grillet Texas Toast

Hvete
65,-

Pommes Frites

Egg, sennep
75,-



Marlow's Tre-Retter

Spør servitøren hva vi servere i dag

625,-

Marlow's Meny

Rossini Baerii Kaviar

3 Østers

Baby Back Ribs eller Dagens Fangst

Utvalgt Dessert

995,- Per Person

***Min. 2 Personer**

I've heard people say that America doesn't have a cuisine. These people don't know what they're talking about. America has many different cuisines and they inherently mix together to create something that is patently different from any other cuisine on the planet. It can be a bit of asian, a bit of creole, bbq, French, Italian etc. It's totally unique.

Our menu pulls into focus things that we have spent our lives eating, either refining them, or turning them on their heads. The result is a menu that is both surprising and inevitable at the same time.

-The Marlow Team