

DINNER MENU

Salads / Σαλάτες

Greek / Ελληνική 	13
Tomato, cucumber, peppers, onion, olives, feta cheese, capers, barley rusk Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, κάπαρη, λαδοκούλουρο	
Tuna / Τόνο	17
Fresh tuna, grilled vegetables, cherry tomatoes, orange, sesame, herbs, passion fruit dressing Φρέσκος τόνος, ψητά λαχανικά, ντοματίνια, πορτοκάλι, σουσάμι, μυρωδικά, ντρέσινγκ φρούτα του πάθους	
Corfiot / Κερκυραϊκή	16
Mesclun, roasted grapes, Corfiot noumboulo, manouri, onions, citrus dressing Μεσκλάν, ψητά σταφύλια, Κερκυραϊκό νούμπουλο, μανούρι, κρεμμύδια, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών	
Burrata / Μπουράτα 	15
Tomato gazpacho, cherry tomatoes, carob nuts, pine nuts, basil dressing Γκασπάτσο ντομάτας, ντοματίνια, παξιμάδια χαρουπιού, κουκουνάρι, ντρέσινγκ βασιλικού	

Starters / Ορεκτικά

Spreads / Αλοιφές	15
Olive paste, tzatziki, fish roe salad, hummus, spicy feta cheese, grated tomatoes, pita bread Πάστα ελιάς, τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, χούμους, τυροκαυτερή, ντομάτα τριμμένη, ψωμί πίτας	
Beef Carpaccio / Καρπάτσιο Μοσχάρι	18
Cocoa sauce, hazelnuts, parmesan Σάλτσα κακάο, φουντούκια, παρμεζάνα	
Cheese “Loukoumades” / Λουκουμαδάκια Τυριού 	14
Cheese balls with cheese variety, tomato jam Λουκουμαδάκια από ποικιλία τυριών, μαρμελάδα ντομάτας	
Beetroot / Παντζάρι  	15
Colorful beetroots, aromatic tofu cream, walnuts, orange Πολύχρωμα παντζάρια, αρωματική κρέμα τόφου, καρύδια, πορτοκάλι	
Shrimps Ceviche / Ceviche Γαρίδας	18
“Leche de Tigre”, garlic, onion, coriander, lime, avocado “Leche de Tigre”, σκόρδο, κρεμμύδι, κόλιανδρος, λάιμ, αβοκάντο	
Grilled Aubergines / Μελιτζάνες Ψητές 	14
“Gruyere” cheese, basil pesto, cherry tomatoes, hazelnuts Γραβιέρα, πέστο βασιλικού, ντοματίνια, φουντούκια	
Mussels / Μύδια	16
Soy, sweet chili, coriander, ginger, spring onion, sesame, lemon zest Σόγια, γλυκό τσίλι, κόλιανδρος, τζίντζερ, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι, ξύσμα λεμονιού	

Pasta / Ζυμαρικά

Seafood Linguine / Λιγκουίνι Θαλασσινών	24
Mussels, shrimp, quinces, garlic, parsley Μύδια, γαρίδες, κυδώνια, σκόρδο, μαϊντανός	
Chimichurri / Τσιμιτσούρι  	15
Seasonal vegetables, cherry tomatoes, arugula, “chimichurri” sauce Λαχανικά εποχής, ντοματίνια, ρόκα, σάλτσα τσιμιτσούρι	
Truffle Paste / Πάστα Τρούφας	18
Pappardelle with truffle paste and oil, mushrooms, parmesan, mascarpone Παπαρδέλες με πάστα και λάδι τρούφας,μανιτάρια, παρμεζάνα, μασκαρπόνε	

Main Courses / Κυρίως Πιάτα

Scorpaena cacavia / Σούπα Κακαβιά	22
“Fisherman’s” traditional soup Σούπα κακαβιά	
Catch of the day / Ψάρι Ημέρας	32
“Tsigarelli”, textured celery root, leek chips Τσιγαρέλι, σελινόριζα με υφή, τσιπς πράσου	
Fish Bianco / Ψάρι Μπιάνκο	26
Croaker, potato gnocchi, oregano, Corfiot butter Μυλοκόπι, νιόκι πατάτας, ρίγανη, Κερκυραϊκό βούτυρο	
Fish by Kg / Ψάρι κιλού	
Beef Veal / Μοσχαρίσιο Μάγουλο	25
Sofrito sauce, creamy polenta, parsley chips Σάλτσα σοφρίτο, κρεμώδη πολέντα, τσιπς μαϊντανού	
Chicken Breast / Κοτόπουλο Στήθος	19
Quinoa, vegetables, tahini sauce Κινόα, λαχανικά, σάλτσα ταχίνι	
Lamb Shank / Αρνί Κότσι	29
Cauliflower purée, pomegranate, wine sauce with fig Πουρέ κουνουπίδι, ρόδι, σάλτσα κρασιού με σύκο	
Beef Cuts / Μοσχαρίσιες Κοπές	
Inside Skirt / Εσωτερικό Διάφραγμα	34
Striploin	34
Devern Steak	32
Picanha	33
All cuts are accompanied with triple baked potatoes, grilled vegetables, chimichurri sauce, salt variety Όλες οι κοπές συνοδεύονται με τριπλοψημένες πατάτες, ποικιλία αλατιών, σάλτσα τσιμιτσούρι	

Desserts / Επιδόρπια

Bitter Chocolate Mousse / Μπίτερ Σοκολάτας Butter caramel, hazelnuts Καραμέλα βουτύρου, φουντούκια	14
Baklava / Μπακλαβάς Caramelized white chocolate, pistachio, "kaimaki" ice cream Καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, φυστίκι αιγίνης, παγωτό καϊμάκι	13
Profiterole / Προφιτερόλ Fig pie, bergamot gel, flavored ganache Συκομαΐδα, τζελ περγαμόντο, αρωματισμένη ganache	13
Pistachio Financier Forest fruit cream, meringue, vanilla ice cream Κρέμα φρούτα του δάσους, μαρέγκα, παγωτό βανίλια	12

Bread / Ψωμί	5
---------------------	---

Allergenic Foods



Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

The prices are in euros and include VAT and local taxes.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received.

Supervisor: Theodoros Ziniatis

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε αν έχετε αλλεργία
σε τρόφιμα ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις.

Οι τιμές είναι σε ευρώ συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.
Αγορ. Υπεύθ.: Θεόδωρος Ζηνιάτης



vegetarian / χορτοφάγων



vegan