

Ορεκτικά ~ Starters

- Αλοιφές με πιτούλες 6,50€
τριλογία χειροποίητων αλοιφών (τυροκαυτερή, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα) με ζυμαράκια.
Trilogy of handmade sauces, (tzatziki, hot cheese, eggplant salad) with pita bread
- Γλυκοπατάτα 8,50€
ψητή γλυκοπατάτα με τριμμένη φέτα Κερκύρας, ελιά, κρίταμο, ντοματίνι κονφί και σχοινόπρασο
baked sweet potato with grated Corfu feta, olive, kritamo, cherry tomato and chives.
- Ρολάκι γεμιστό 9,00€
ρολάκι από κανταΐφι με γέμιση philadelphia, πιπεριά, κοτόπουλο, καλαμπόκι και μαρμελάδα ντομάτας
kantaiifi roll stuffed with philadelphia cheese, pepper, chicken, corn and tomato jam
- Γαύρος τηγανητός με ντιπ ταραμά 8,00€
Fried Anchovies with tarama dip
- Καλαμαράκια Τηγανητά 12,00€
σε κρούστα καλαμποκάλευρου συνοδευμένο απο μους ταραμά
fried squid in cornmeal crust served with tarama mousse
- Ψητά Λαχανικά 8,50€
λαχανικά εποχής με ντρεσινγκ παλαιωμένου βαλσάμικού, φρέσκια μοτσαρέλα και νούμπουλο Κερκύρας
seasonal vegetables with aged balsamic dressing, fresh mozzarella and Corfu noumbolo
- Μύδια Αχιστά 11,00€
σβημένα σε λευκό κρασί, γλυκό σκόρδο και μαϊντανό
steamed mussels quenched in white wine, sweet garlic and parsley
- Γαρίδες Σαγανάκι 10,00€
πικάντικες σβησμένες σε λευκό κρασί σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και φέτα Κερκύρας
spicy shrimps fresh tomato sauce and Corfu feta cheese
- Μαραθοκεφτέδες 8,50€
αρωματισμένοι με δυόσμο, συνοδευμένοι με ντιπ Αγιολί
fennel balls flavored with mint and dip of Agioli
- Μιλφέιγ μελιτζάνας 9,00€
με μους κατσικίσιου τυριού, μαρμελάδα πιπεριάς τσίλι και καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
Eggplant millefeuille with goat cheese mousse, chili pepper jam and smoked eggplant salad

Σαλάτες ~ Salads

Παραδοσιακή Ελληνική με μους φέτας, κάπαρη και παξιμάδι χαρουπιού <i>Traditional Greek salad with feta mousse, capers and carob rusk</i>	9,00€
Caesar τραγανές καρδιές απο μαρούλια, ντοματίνια, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν, φλοίδες παρμεζάνας, βινεγκρέτ <i>crispy hearts from lettuce, cherry tomatoes, grilled chicken, croutons, parmesan peels, vinaigrette</i>	10,00€
Καπνιστή Μελιτζάνα με ψητή πιπεριά, ντοματίνια, δαμασκηνοελιά, κρεμμύδι και ανεβάτο Γρεβενών <i>smoked eggplant with roasted peppers, cherry tomatoes, plum olives, onion and Grevena cheese</i>	8,50€
Πράσινη Σαλάτα τριλογία μαρουλιών, baby ρόκα, βαλεριάνα, προσούτο, ψητό χαλούμι, συκομαΐδα και ντρεσινγκ συκού <i>trilogy of lettuces, baby rocket, valerian, prosciutto, grilled halloumi, fig and fig dressing</i>	10,00€
Τονοσαλάτα τριλογία μαρουλιών, ντοματίνια, καλαμπόκι, φρέσκο κρεμμύδι και ντρεσινγκ μαγιονέζας <i>Tuna salad lettuce trilogy, cherry tomatoes, corn, spring onion and mayonnaise dressing</i>	10,00€
Ανεμόμυλος ice-berg, ραντίτσιο, μαρούλι, πολύχρωμη κινόα, ντοματίνι, γαρίδες ψητές, χταπόδι ξιδάτο και ντρεσινγκ εσπεριδοειδών <i>ice-berg, radicchio, lettuce, colorful quinoa, cherry tomato, grilled shrimps, vinegar octopus and citrus dressing</i>	14,00€

Παραδοσιακά Πιάτα ~ Traditional Dishes

Κερκυραϊκό Σοφρίτο με σάλτσα λευκού κρασιού, γλυκό σκόρδο, λευκό ξύδι, μαϊντανό. Συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας και λάδι μαϊντανού <i>Corfiot Sofrito with white wine sauce, sweet garlic, white vinegar, parsley served with fresh mashed potatoes and parsley oil</i>	14,00€
Μουσακάς 100% μοσχαρίσιο κιμά, τραγανή πατάτα, μελιτζάνα και βελούδινη κρέμα μπεσαμέλ <i>100% ground beef, crispy potato, eggplant and velvety bechamel cream</i>	10,00€

Φρέσκα Ζυμαρικά Ριζόττο ~ Fresh Pasta Risotto

Fusilli	9,00€
με σάλτσα αλ πέστο, κονφί ντοματίνια και φρέσκια μοτσαρέλα <i>with al pesto sauce, confit cherry tomatoes and fresh mozzarella</i>	
Mare	14,00€
με πικάντικη σάλτσα ντομάτας, μύδια, γαρίδες, ζωμό οστρακοειδών και ζύσμα εσπεροειδών <i>with spicy tomato sauce, mussels, shrimps, shellfish broth and citrus zest</i>	
Ravioli	11,00€
με γέμιση ricotta σε λευκή σάλτσα <i>with ricotta filling in white sauce</i>	
Niochi	11,00€
φρέσκια πατάτας σε σάλτσα λευκής κρέμας,μανιτάρια, προσούτο, σπανάκι και κουκουνάρι <i>fresh potato in white cream sauce, mushrooms, prosciutto, spinach and roasted pine nuts</i>	
Risotto	12,00€
τριφολάτας μανιταριών, λάδι λευκής τρούφας και ζωμό porcini <i>mushroom trifoliate, white truffle oil and Porcini broth</i>	
Κριθαρότο	14,00€
θαλασσινών με γλασαρισμένα ντοματίνια, λευκό κρασί, πέστο βασιλικού και φύλλα βασιλικού <i>Seafood orzo with candied cherry tomatoes, white wine, basil pesto and basil leaves.</i>	

Κυρίως Πιάτα ~ Main Dishes

Χοιρινή παντσέτα - Pork Pancetta	12,00€
μπρεζέ σε κενό αέρος για 12ώρες σε κρασί Μαυροδάφνης, συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας, μπριάμ και σάλτσα αρωματισμένης Μαυροδάφνης <i>vaccum brazier for 12 hours in Mavrodafni wine, served with mashed potatoes, briam and flavored Mavrodafni sauce</i>	

- Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό – Stuffed chicken fillet 12,00€
 με γραβιέρα Κρήτης, προσούτο, πέστο λιαστής ντομάτας, συνοδεύεται με τσακιστές πατάτες, πουρέ
 κολοκύθας και σάλτσα bois boudran
*with Cretan gruyere, prosciutto, sun-dried tomato pesto. Served with crispy potatoes, pumpkin
 puree and bois boudran sauce*
- Μοσχαρίσια spare ribs – Beef spare ribs 14,00€
 μαριναρισμένα σε τζιτζερ και five spices μπαχαρικά, συνοδεύεται με φρέσκο πουρέ πατάτας, κρέμα
 σελινόριζας και μαριναρισμένα λαχανικά
*marinated in ginger and five spices, served with mashed potatoes, celery root cream and marinated
 vegetables*
- Φιλέτο χοιρινό – Pork fillet 13,00€
 με σάλτσα cranberry και μουστάρδα dijon, συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας και τσιπς
 λαχανικών
with cranberry sauce and dijon mustard, served with sweet potato puree and vegetables chips
- Rib eye steak 25,00€
 συνοδεύεται με τσακιστές πατάτες, ψητά λαχανικά εποχής, μους φέτας και σάλτσα chimichurri
served with crushed potatoes, grilled seasonal vegetables, feta mousse and chimichurri sauce
- Φιλέτο Σολομού Σχάρας – Grilled Salmon fillet 22,00€
 συνοδεύεται με αρωματισμένο κουσκουσότο, λάδι μαϊντανού και σάλτσα από πιπέρι λεμονιού
served with flavored couscous, parsley oil and lemon pepper sauce
- Φιλεταρισμένο Λαβράκι – Sea Bass fillet 16,00€
 με αρωματικά ντοματίνια, σκορδαλιά, χόρτα εποχής και σάλτσα κάπαρης δεντρολίβανο
with aromatic cherry tomatoes, garlic flavored sauce, seasonal greens and caper rosemary sauce
- Φιλέτο Τσιπούρας – Sea Bream fillet 15,00€
 με τραγανή πέτσα σε στρώμα κρέμας παστινάκι, σταμναγκάθι, άγρια σπαράγγια, κρέμα παντζάρι,
 ζελέ λεμονιού και σάλτσα αυγολέμονο ζαμπγιόνε
*with crispy skin in a layer of cream of parsnip, wild asparagus, beetroot cream, lemon jelly and
 Zabaglione egg-lemon sauce*
- Γαρίδες Σχάρας – Grilled Shrimps 16,00€
 πάνω σε μαριναρισμένα λαχανικά και σάλτσα γλυκόμενης
on marinated vegetables and sweet and sour sauce

Ποικιλίες ~ Platters

2per / 4 per

Ποικιλία Κρεατικών

25,00€ / 48,00€

λουκάνικο, μπιφτέκι, λαιμός χοιρινός, πανσέτα, φιλέτο μπούτι κοτόπουλο
συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές, τζατζίκι, πιτάκια

Meat Platter

25,00€ / 48,00€

sausage, burger, pork, pancetta, chicken leg fillet
served with french fries, tzatziki and pita bread

Ποικιλία Θαλασσινών

25,00€ / 48,00€

γαρίδες σχάρας, γαύρος τηγανητός, χταπόδι ξιδάτο, καλαμαράκια τηγανητά
συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές, ταραμά, λαχανικά εποχής, πιτάκια

Seadfood Platter

25,00€ / 48,00€

grilled shrimp, fried anchovies, vinegar octopus, fried spuid
served with french fries, tarama, seasonal vegetables, pita bread