

Κρύα Ορεκτικά - Cold Appetizers

Kalte Vorspeisen - Холодные закуски



Νούμπουλο μοσχαρίσιο, λαχανικά, κρέμα καπνιστού τυριού, πατάτες baby

Beef numbolo (ham from Corfu) vegetables, smoked cheese cream, baby potatoes

Rind Numbolo (Schinken aus Korfu), Gemüse, geräucherte Käsecreme, Babykartoffeln

“Нубуло” корфиотская копченая колбаса (вкус как прошутто), крем из копченого сыра, картофель бэби

Τζατζίκι με αβοκάντο

Tzatziki with avocado

Tzatziki mit Avocado

Соус дзадзики с авокадо

Χωριάτικη Σαλάτα

Greek Salad

Griechischer Bauernsalat

Греческого Салата

Ταραμοσαλάτα λευκή με αυγοτάραχο

Tarama fish roe dip with bottarga

Tarama Fischrogen-Dip mit Bottarga

Соус тарамосалата белый из боттарги (прессованная сушеная икра серой кефали)

Ρολάκια σολομού γεμιστά με κρεμώδες τυρί και λάδι βασιλικού

Salmon rolls stuffed with cream cheese and basil oil

Lachs gefüllt mit Frischkäse und Basilikum-Öl

Рулеты из копченоголосося фаршированные плавленым сыром с бальзамическим маслом

Ελληνική “Caesar’s” με γιαούρτι, καπνιστό χοιρινό, γραβιέρα και κρουτόν

Greek “Caesar’s” salad with yogurt, smoked pork, Graviera cheese and croutons

Griechischer Caesar Salat mit Jogurt, geräucherte Schweinefleischstück, Graviera Käse und Croutons

«Цезарь» по-гречески с йогуртом, копченой свининой, сыром «Гравьера» и сухариками

Πράσινα σαλατικά με βινεγκρέτ “τσιπουρόμενο”, σύκα, φουντούκια και τυρί Corfiela

Green salad with tsipouro vinaigrette, figs, hazelnuts and Corfiela cheese

Grüner Salat mit Tsipouro Vinaigrette, Feigen, Haselnüsse und Corfiela Käse

Зеленый салат с винегретной заправкой из ципуро, инжиром, лесным орехом и сыром Corfiela

Ζεστά Ορεκτικά - Hot Appetizers

Warme Vorspeisen - Горячие закуски



Λουκάνικο μοσχαρίσιο με σπιτική κέτσαπ και πουρέ πατάτας
Beef sausage, homemade ketchup, potato puree
Rindfleischwurst, hausgemachter Ketchup, Kartoffelpüree
Колбаска из говядины с картофельным пюре и домашним кетчупом

Ψητό Ταλαγάνι серβρισμένο με βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας
Grilled Talagani cheese served with dried tomato vinaigrette
Gebratener Schafskaese, mit Vinaigrette von getrockneten Tomaten serviert
Сыр Талагани на гриле под «винегар» из вяленых помидор

Αλμυρά λουκουμαδάκια Ελληνικών τυριών με μαρμελάδα τομάτας και βασιλικό
Salty Donuts stuffed with greek cheese in tomato and basil sauce
Griechische, salzige Teigbaellchen, mit Kaese gefuellt und mit Tomatenmarmelade und Basilikum serviert
Солёные пончики из ассорти греческих сыров с джемом из помидор и базилика

Μύδια αχνιστά, φασολάκια και home made λάδι κάρυ
Steamed mussels, green beans and homemade curry oil
Gedämpfte Miesmuscheln, grüne Bohnen und hausgemachtes Curry Öl
Мидии на пару со стручковой фасолью home made масло карри

Αυγό ποσέ με ραγού μανιταριών ψημένο ψωμί και τρούφα
Poached egg with mushroom ragout, grilled bread and truffle
Pochiertes Ei mit Pilzragout, gegrillte Brotscheibe und Trüffel
Яйцо пашот с грибным рагу с подрумяненный хлебом и трюфелём

Σπανακόπιτα σχάρας με киноα και κρέμα φέτας
Grilled spinach pie with quinoa and feta cheese cream
Gegrillte Spinattasche (Pita) mit Quinoa und Feta Käse Creme
Пирог со шпинатом и киноа на гриле, сыр-крем «Фета»

Σούπα με καρότο/τζίντζερ και πορτοκάλι
Carrot, ginger and orange soup
Karotten/Ingwer und Orangensuppe
Суп с морковью / имбирем и апельсином

Ελληνικές δικές μας Σπεσιαλιτέ - Our Greek Specialities

Griechische Spezialitäten - Греческие фирменные блюда



Σιγομαγειρεμένο αρνίσιο κότσι και κουσκουσάκι αρωματισμένο με ξύσμα λεμόνι και μαϊντανό

Slow-cooked lamb Shank and couscous flavored with lemon peel and parsley

Geschmorte Lamm-Haxe und CousCous aromatisiert mit geriebener Zitronenschale und Petersilie

Баранья ножка, приготовленная на медленном огне.

Подается с кускусом, заправленным цедрой лимона и петрушкой

Κοτόπουλο φιλέτο μπρεζέ με σάλτσα φέτας (κρέμα γάλακτος, φασολάκι, πιπεριές mix, ρίγανη, μπούκοβο)

Chicken fillet braze with feta sauce (sour cream, beans, mix peppers, oregano, boukovo)

Hähnchenfiletlot mit Fetasaucе (Sauerrahm, Bohnen, Paprika, Oregano, Boukovo)

Куриное филе де брезе с соусом из сыра "фета" (сливки, стручковая фасоль, перец микс, орегано, специя "буково")

Μάγουλα χοιρινά μπρεζέ, σελινόριζα καραμελωμένη, μαύρο σκόρδο, πράσσο, σάλτσα κόκκινου κρασιού

Braised pork cheeks, caramelized celeriac, black garlic, leek, red wine sauce

Geschmorte Schweinebäckchen, karamellisierter Knollensellerie, schwarzer Knoblauch, Lauch, Rotweinsauce

Говяжьи щёчки брезе с чёрным чесноком, лук-порей, соус из красного вина и карамельный корень сельдерея

Μπούτι πάπιας, Κερκυραϊκό κουμ κούατ, πατζάρι, τσίκορε, φαγόπυρο

Duck leg, kumquats from Corfu beet root, chicory, buckwheat

Entenschenkel, Kumquat aus Korfu, Rote Beete, Chicorée, Buchweizen

Утиная ножка с керкиресйким кум – кватом Свекла, салатный цикорий, гречка

Μπακαλιάρος bianco μαγειρεμένος με πατάτες και σάλτσα σκόρδου

Cod in bianco cooked with potatoes and garlic sauce

Hechtdorsch Bianco zubereitet mit Kartoffeln und Knoblauchsoße

Нежная треска с картофелем в чесночном соусе «Бьянко»

Ριζότο πατάτας, αγκινάρες Ιερουσαλήμ, απόσταγμα μάραθου, σάλτσα λεμονιού, υφές λαχανικών

Potato risotto, Jerusalem artichokes, fennel extract, lemon sauce, vegetable textures

Kartoffelrisotto, Topinambur, Fenchelextrakt, Zitronensauce, Gemüsetexturen

Картофельное ризотто, иерусалимские артишоки,экстракт фенхеля, лимонный соус , овощное пюре

Κόκορας παστισάδο

Rooster Corfu style

Hahn in Tomaten Soße mit Pasta (pastitsada)

Петух с мелкими макаронами в красном соусе

Μοσχάρι σοφρίτο

Veal soffrito (with garlic Corfu speciality)

Soffrito (rind in Knoblauchsoße)

Софрито (говяжья вырезка в спец иальном чесночном соусе)

Μουσακάς

Moussaka

Moussaka

Муссака (запеканка из баклажан, говяжьего фарша под кремом Бешамэль)

Της ώρας - Grilled

Gegrillt - Мясные блюда на гриле



Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος

Veal steak

Kalbssteak

Телятина отбивная

Φιλέτο μοσχαρίσιο στη σχάρα 250γρ.

Grilled beef fillet 250gr.

Rindfleischfilet gegrillt 250 gr.

Говяжье филе на гриле

Χοιρινό ψαρονέφρι γεμιστό με ξερα φρούτα, αρωματικό ρύζι μπάσмати, φακές σάλτσα με ξύδι Ceres

Pork tenderloin filled with dried fruits, aromatic basmati rice, lentil sauce with Ceres vinegar

Schweinelende gefüllt mit getrockneten Früchten, aromatischen Basmati Reis, Linsensoße mit Ceres Essig

Свиная вырезка фаршированная сухофруктами, ароматным рисом Басмати, чечевицей с соусом из уксуса Ceres

Αρνίσιο σουβλάκι στην σχάρα με baby πατάτες και σαλάτα ταμπουλέ

Grilled lamb skewer with baby potatoes and tabbouleh salad

Gegrilltes Lammspieß mit Baby-Kartoffeln und Tabbouleh-Salat

Шашлык из баранины на гриле, бэби-картофель и салат «Табуле»

Vegetarian μπέργκερ με λαχανικά, πατάτες τηγανητές, φρέσκια σαλάτα

Vegetarian burger with vegetables, French fries, fresh salad

Vegetarischer Burger mit Gemüse, Pommes frites und frischem Salat

Вегетарианский бургер с овощами, картофель жареный, свежий салат

Θαλασσινά - Seafood

Meeresfrüchte - Блюда с морепродуктами



Καλαμαράκι ψητό στην σχάρα με κριθαρότο, τυρί μασκαρπόνε, ρόκα και ντοματίνια

Grilled calamari with orzo pasta, mascarpone, arugula and cherry tomatoes

Gegrillter Calamari mit Orzo Pasta, Mascarpone, Rucola und Kirschtomaten

Кальмары на гриле с орзо(ризони), сыр маскарпоне, руккола и томаты- черри

Φιλέτο φρέσκου ψαριού στην σχάρα με μωβ πατάτες, φασολάκια, vinaigrette lemongrass-μαντζουράνα

Grilled fish fillet with Peruvian potato, green beans, lemongrass-marjoram vinaigrette

Gegrillte Fischfilet mit lila Kartoffelpüree, grüne Bohnen, Zitronengras-Majoran-Vinaigrette

Филе свежей рыбы на гриле с фиолетовой картошкой, с зеленой стручковой фасолью и соусом из лимонной травы и майорана

Χταπόδι σχάρας με πουρέ φάβας, μελιτζάνα και καραμελωμένα κρεμμύδια

Grilled octopus with fava puree, aubergine and caramelized onions

Gegrillter Oktopus mit Fava Püree, Aubergine und karamellisierten Zwiebeln

Осминог на гриле , гороховое пюре (фава), баклажан, карамелизированный лук

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, σπανάκι, λεμόνι, άνηθο

Black risotto in cuttlefish ink with spinach, lemon juice, dill and grilled cuttlefish

Risotto mit Tintenfischtinte, Spinat, Zitronensaft und Dill

Ризотто с чернилами каракатицы, шпинатом, лимоном и укропом

Ψαρόσουπα

Zuppa di pesce

Bouillabaisse

Рыбный суп

Φιλέτο σολομού με δροσερή ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα με μελιτζάνα

Grilled salmon fillet, served with fresh finely-chopped Greek salad with eggplants

Lachsfilet mit frischem kleingehacktem Bauernsalat mit Aubergine

Филе лосося на гриле, подается со свежим греческим салатом с баклажанами

Αστακός σχάρας με κριθαράκι μαγειρεμένο με μάραθο και αυγοτάραχο
Grilled lobster served with orzo cooked with fennel and bottarga
Gegrillter Hummer dazu Kritharaki-Nudeln gekocht mit Fenchel und Bottarga
Лобстер на гриле с ризони, приготовленным с фенхелем и боттаргой

Ζυμαρικά - Pasta Pasta - Паста



Ανοικτό ραβιόλι μπολονέζ με κρέμα γραβιέρας
Open ravioli bolognese with graviera cheese cream
Offene Ravioli Bolognes mit Graviera Käse Creme
Равиоли аля болонез с кремом из сыра «Гравьера»

Ριζότο με манιτάρια και λάδι τρούφας
Risotto with mushrooms and truffle oil
Risotto mit Pilzen und Trüffelöl
Ризотто с грибами и трюфельным маслом

Паπαρδέλες με καπνιστό χοιρινό, πιπεριές, εστραγκόν και κρέμα γάλακτος
Papardelle with smoked pork, peppers, tarragon and cream
Bandnudeln mit geräucherten Schweinefleischstücke, Paprika, Estragon und Sahne
Паппарделле с копченой свининой, перцем, эстрагоном и сливками

Γαριδομακαρονάδα αρωματισμένη με ούζο, τοματίνια και πέστο μυρωδικών
Shrimp Pasta with ouzo, cherry tomatoes and herb pesto
Tomaten-Garnelen-Pasta aromatisiert mit Ouzo, Kirschtomaten und Kräuterpesto
Паста с креветками, заправленная узо, помидорами черри и соусом «песто»

Μπύρες - Beers



ΜΥΘΟΣ 330ml

Ξανθιά ελαφριά Lager - 5% Alc

Rich foam, shiny blonde color and complex but distinct aromas. Balanced taste with fruity scents and hints of hops, with light sweetness and a rich, long-lasting aftertaste.

MYTHOS 330ml

Blonde Lager - 5% Alc

ΑΛΦΑ 330ml

Ξανθιά ελαφριά Lager - 5% Alc

Shiny golden-yellow color and a gentle aroma of malt and yeast. Cool, refreshing, with rich foam, is easy to drink and pairs perfectly with the Greek cuisine.

ALFA 330ml

Blonde Lager - 5% Alc

CORFU RED ALE SPECIAL 330ml

Ale - 5% Alc

Unfiltered, unpasteurized red ale, from caramelized malt and fruity scented yeasts.

CORFU RED ALE SPECIAL 330ml

Ale - 5% Alc

DRAFT ROYAL IONIAN 500ml

Pilsener - 5% Alc

Fresh, aromatic, crystal-clear blonde beer with full body, rich hops aroma and a gentle, pleasant bitterness.

DRAFT ROYAL IONIAN 500ml

Pilsener - 5% Alc

SEVEN ISLAND CITRA BLAST IPA 330ml

East Coast IPA - 6,5% Alc

Ipa with huge amounts of citra hops and big aroma of tropical fruits and citrus. Medium body with bitter aftertaste.

SEVEN ISLAND CITRA BLAST IPA

East Coast IPA - 6,5% Alc

VOREIA WIT (WEISS) 330ml

Weiss - 5% Alc

Coriander and orange mix together for the first time with the Greek wheat and create an unexpected harmony of flavors and aromas. Refreshing, delicate, delicious!

VOREIA WIT (WEISS) 330ml

Weiss - 5% Alc

PERONI NASTRO AZZURRO 330ml

Lager - 5,1% Alc

All Italian finesse in an elegant beer bottle. Cool aromas of citrus, to the lively vegetation, to the sweet honey and to the spicy touches. In the mouth the hops excel and add extra delicate points.

PERONI NASTRO AZZURRO 330ml

Lager - 5,1% Alc

ΜΠΥΡΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ 330ml

Pilsener Χωρίς Αλκοόλ - 0% Alc

New high quality refreshing beer with 0.0% alcohol, natural ingredients and full flavor, the result of a unique combination of natural barley and wheat malts.

ALCOHOL FREE BEER 330ml

Non-Alcoholic Pilsener - 0% Alc

Αναψυκτικά - Refreshments



Coca cola

Coca cola light

Coca cola zero

Orangeade

Lemonade

Sprite

Soda Water

Tonic Water

Orange juice (freshly)

Grapefruit (freshly)

Ginger Beer

Ice Tea Lemon

Ice Tea Peach

Mineral water

San Pellegrino



Recommend us on
tripadvisor®

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο

The consumer has no obligation to pay if he did not receive the notice of payment

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Περικλής Κατσαρός