

Rex

RESTAURANT











Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο.
In case of any allergy please inform your waiter

 χωρίς λακτόζη / lactose free  χωρίς γλουτένη / gluten free  vegan  vegetarian

Κρύα Ορεκτικά - Cold Appetizers



- | | |
|--|-------|
|   Σαλάτα με νούμπουλο μοσχαρίσιο, κρέμα καπνιστού τυριού, πατάτες baby
Salad with numbolo (Corfiot smoke beef), cheese cream, baby potatoes | 11.50 |
|   Χωριάτικη Σαλάτα
Greek Salad | 11.50 |
|   Πράσινη σαλατικά με αχλάδι, καρύδια, κυανό τυρί και vinaigrette από κρασί Samos
Green salad with pear, walnuts, Greek blue cheese and Samos wine vinaigrette | 11.50 |
| Ελληνική "Caesar's" με γιαούρτι, καπνιστό χοιρινό, γραβιέρα και κρουτόν
Greek "Caesar's" salad with yogurt, smoked pork, Graviera cheese and croutons | 11.50 |
|  Τζατζίκι με αβοκάντο
Tzatziki with avocado | 8.50 |
|  Ταραμοσαλάτα λευκή με αυγοτάραχο
Tarama fish roe dip with bottarga | 8.50 |

Ζεστά Ορεκτικά - Hot Appetizers




- Μελιτζάνα αργοψημένη με ντομάτα, λουκάνικο μοσχαρίσιο και αφρό παρμεζάνας** 14.50
Grilled eggplants with tomatoes, beef sausages and parmesan cheese foam
-  **Χτένια σωτέ με κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ και έλαιο τρούφας** 18.00
Scallops in artichokes sauce and truffle oil
-  **Σούπα Βελουτέ τοπιναμπούρ με φρέσκα άγρια μανιτάρια, pesto ρόκας και φουντούκι** 11.50
Topinambur velouté soup with fresh mushrooms, rucola pesto and hazel
-  **Τραγανό σαγανάκι από κεφαλοτύρι με Τσάτνεϊ κουμ κουατ** 11.50
Crispi fried saganaki cheese with chutney kumquat fruit
-  **“Μιλφειγ” σπανακόπιτας με φύλλο ελαιόλαδου και κρέμα γιαούρτι-φέτα** 11.50
Spinach pie “Mille-feuille” with olive oil dough, yogurt and feta cheese cream
-   **Μανιτάρια φρικασέ αρωματισμένα με σάλτσα μανιτάρι, μυρωδικά και πουρέ λευκού καρότου** 11.50
Mushrooms fricassee flavored with mushroom sauce, aromatic herbs with white carrots mashed


Ελληνικές δικές μας Σπεσιαλιτέ - Our Greek Specialities





Αρνίσιο κότσι με κριθαράκι, πούλπα κίτρινης πιπερίας και κίτρινα τοματίνια 18.00
Lamb shank in lemon sauce with orzo, yellow peppers mashed and yellow cherry tomatoes

Osso buco μπρεζέ με σπανάκι, κυανό τυρί και φρέσκα ζυμαρικά paccheri 22.00
Braised osso buco with spinach Greek blue cheese and paccheri pasta

 **Χοιρινά μάγουλα μπρεζέ με lemongrass, πατάτες confit, μυρωδικά και αφρό πολιτικής σαλάτας** 18.00
Pork cheeks with lemongrass, potatoes, herbs and foam from cabbage salad

 **Ψαρονέφρι γεμιστό με λιαστή ντομάτα και βασιλικό, πουρέ λευκού καρότου και μελιτζάνες καπονάτα** 22.00
Pork tenderloin stuffed with sun dried tomatoes, basil, white carrots mashed and eggplants

Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο με γιαούρτι, λεμόνι, τσίλι, μέντα και κάρδαμο με πιτούλες και baby πατάτες 18.00
Chicken souvlaki marinated with yogurt, lemon, chilly, mint, cardamom with baby potatoes and pita bread




  **Χταπόδι ψητό με Πατατοσαλάτα απο baby πατάτες, ελιές, φινόκιο και σάλτσα κάπαρη-σκόρδο** 25.00
Roast octopus with baby potato salad, olives, fennel and sauce from capers and garlic

 Φρέσκα ζυμαρικά spaghetti με караβίδες, σάλτσα με πιπεριές Φλωρίνης, ζωμό караβίδας και βασιλικό Home made spaghetti with crawfish prawns in red sweet pepper sauce and basil	25.00
 Ριζότο με αχνισμένα μύδια, pesto κόλιανδρου και ψητό φινόκιο Risotto with steam mussels, pesto coriander and grilled fennel	22.00
  Φιλέτο φρέσκου ψαριού με φινόκιο γιαχνί και σάλτσα κακαβιάς αρωματισμένη με σαφράν Grilled fish fillet of the day with fennel, potatoes, tomatoes and fish soup sauce with saffron	32.00
Κριθαράκι από μελάνι σουπιάς με φινόκιο, κίτρινα τοματίνια και ταλιατέλες από φρέσκο καλαμάρι Cuttlefish ink casserole with fennel, yellow cherry tomatoes and fresh squid tagliatelle	18.00
Μοσχάρι σοφρίτο Veal sofrito (with garlic Corfu speciality)	18.00
Φιλέτο μοσχαρίσιο στη σχάρα 250γρ. Grilled beef fillet 250gr.	28.00
Κόκορας παστιτσάδο Rooster Pastitsado	18.00
Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος Veal steak	24.00
Μουσακάς Moussaka	_____

Ζυμαρικά - Pasta



 Ριζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας 15.50
Risotto with mushrooms and truffle oil

   Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με σάλτσα μινεστρόνε αρωματισμένη με φρέσκο βασιλικό 14.50
Gluten free pasta with minestrone sauce and fresh basil

Ραβιόλι καρμπονάρα γεμιστό με χοιρινό καπνιστό και πεκορίνο 16.00
Ravioli carbonara stuffed with cheese and smoked pork in cream sauce

Ζυμαρικά κοχύλια αλλά μπολονέζ με τριμμένη κεφαλογραβιέρα Κέρκυρας 16.00
Pasta conchiglioni all bolognese with graviera cheese



Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο.
In case of any allergy please inform your waiter

Επιδόρπια - Desserts



Καρυδόπιτα με κρέμα καραμελωμένης λευκής σοκολάτας, άνθη κανέλας, gel αχλάδι και παγωτό βανίλιας. 8.00

Walnut pie with caramelized white chocolate cream, cinnamon flowers, pear gel and vanilla ice cream.

Κρύο Brownies με σοκολάτα Caraibe, γεμιστό με αλμυρή καραμέλα γλασαρισμένο με βούτυρο κακάο, Cremieux σοκολάτας και παγωτό βανίλια 10.00

Brownies with caraibe chocolate stuffed with salty caramel, Cremieux chocolate and vanilla ice cream

Εκμέκ κανταΐφι με κρέμα φιστίκι και παγωτό καϊμάκι 8.00

Ekmek kadayifi (bread pudding) with pistachio cream and kaimaki ice cream

Γεμιστός Μπακλαβάς με παγωτό 7.00

Stuffed baklavas with ice cream

Μπίρες - Beers

ROYAL IONIAN 500ml Pilsener - 5% Alc	5.00
CORFU RED ALE SPECIAL 330ml Ale - 5% Alc	4.50
ΜΥΘΟΣ / MYTHOS 330ml Ξανθιά ελαφριά Lager / Blonde Lager - 5% Alc	4.00
ΑΛΦΑ / ALFA 330ml Ξανθιά ελαφριά Lager / Blonde Lager - 5% Alc	4.00
ΠΙΚΡΙ I.P.A. 330ml Ale - 5% Alc	6.00
VOREIA WIT (WEISS) 330ml Weiss - 5% Alc	5.00
PERONI NASTRO AZZURRO 330ml Lager - 5.1% Alc	5.00
ΜΠΥΡΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL FREE BEER 330ml Pilsener Χωρίς Αλκοόλ / Non-Alcoholic Pilsener - 0% Alc	4.00

Αναψυκτικά - Refreshments

Coca cola	4.00	Pink Soda	4.00	Ginger Beer	4.00
Coca cola light	4.00	Sprite	4.00	Ice Tea Lemon	4.00
Coca cola zero	4.00	Soda Water	4.00	Ice Tea Peach	4.00
Orangeade Soda	4.00	Tonic Water	4.00	Mineral water	4.00
Lemonade Soda	4.00	Orange juice (freshly)	4.50	Sparkling water	5.00
		Grapefruit (freshly)	4.50		

Αλλεργιογόνα συστατικά | Allergenic foods

 γλουτένη gluten	 καρκινοειδή crustaceans	 ψάρια fish	 μαλάκια molluscs	 λακτόζη lactose	 σόγια soya	 καρποί με κέλυφος nuts
 αραχίδες peanuts	 σέλερι celery	 μουστάρδα mustard	 αυγό egg	 θειώδη sulfite	 λούπινο lupins	 σουσάμι sesame



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