

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** 15.50
Salad with numbolo (Corfiot smoke beef), cheese cream, baby potatoes
-  **Χωριάτικη Σαλάτα** 12.50
Greek Salad
-  **Burrata με σαλάτα σπανάκι, αβοκάντο και πέστο ρόκας με πορτοκάλι** 14.50
Burrata with spinach salad, avocado and rocket pesto with orange
- Ελληνική "Caesar's" με γιαούρτι, καπνιστό χοιρινό, γραβιέρα και κρουτόν** 14.50
Greek "Caesar's" salad with yogurt, smoked pork, Graviera cheese and croutons
-   **Καρπάτσιο ψαριού με πράσινη σαλάτα ανάμεικτη, φινόκιο και λαδολέμονο βασιλικού** 19.00
Fish carpaccio with mixed green salad, fennel and basil oil
-   **Χούμους με αβοκάντο (ρεβύθια, ταχίνι, σκόρδο)** 9.00
Hummus with avocado (chickpeas, tahini, garlic)
- Ταραμοσαλάτα λευκή με αυγοτάραχο** 9.00
Tarama fish roe dip with bottarga

Ζεστά Ορεκτικά - Hot Appetizers



-   **Ιμάμ μελιτζάνα με κονφί κρεμμύδι, φέτα, σάλτσα ταχίνι και λάδι μαϊντανού** 14.50
Eggplant imam with onion confit, feta cheese, tahini sauce and parsley oil
-  **Χτένια σωτέ με κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ και έλαιο τρούφας** 19.00
Scallops in artichokes sauce and truffle oil
-   **Σούπα Βελουτέ από αγκινάρα Ιερουσαλήμ με φρέσκα άγρια μανιτάρια, pesto ρόκας και φουντούκι** 14.50
Velouté soup from Jerusalem artichoke with fresh mushrooms, rucola pesto and hazel
-  **Αλμυρά λουκουμαδάκια Ελληνικών τυριών με μαρμελάδα τομάτας και βασιλικό** 12.50
Salty Donuts stuffed with greek cheese in tomato and basil sauce
-  **"Μιλφείγ" σπανακόπιτας με φύλλο ελαιόλαδου και κρέμα γιαούρτι-φέτα** 14.50
Spinach pie "Mille-feuille" with olive oil dough, yogurt and feta cheese cream
-  **Αγκινάρες Τήνου με ελαφριά σκορδαλιά αμυγδάλου, σταφύλια και πεκορίνο Αμφιλοχίας** 16.50
Artichokes from Tinos island with light garlic almond dip, grapes and pecorino Amfilohias cheese

Ελληνικές δικές μας Σπεσιαλιτέ - Our Greek Specialities



Αρνίσιο κότσι με κριθαράκι, πούλπα κίτρινης πιπεριάς και κίτρινα τοματίνια Lamb shank in lemon sauce with orzo, yellow peppers mashed and yellow cherry tomatoes	21.00	Χταπόδι ψητό με Πατατοσαλάτα από baby πατάτες, ελιές, αγγινάρα και κάπαρη Roast octopus with baby potato salad, olives, artichoke and capers	25.00
Flap steak ταλιάτα με ριζότο ντομάτας ,φέτα και θυμάρι Flap steak tagliata with tomato risotto, feta cheese and thyme	25.00	Φιλέτο φρέσκου ψαριού με αγγινάρα και σάλτσα κακαβιάς αρωματισμένη με σαφράν Grilled fish fillet of the day with artichoke, potatoes, tomatoes and fish soup sauce with saffron	33.50
Χοιρινά μάγουλα μπρεζέ με αφράτη γλυκοπατάτα και λαχανικά Braised pork cheeks with fluffy sweet potato and vegetables	20.00	Αστακός με ratatouille λαχανικών και κρέμα παρμεζάνας Lobster with vegetable ratatouille and parmesan cream	50.00
Ψαρονέφρι γεμιστό με λιαστή ντομάτα και βασιλικό, πουρέ λευκού καρότου και μελιτζάνες καπονάτα Pork tenderloin stuffed with sun dried tomatoes, basil, white carrots mashed and eggplants	22.00	Καλαμάρι γεμιστό με σπανακοκινόα και σάλτσα ταραμά Stuffed Calamari with spinachquinoa and fish roe sauce	18.00
Γεμιστό μπούτι κοτόπουλο με σπανάκι και παρμεζάνα, υγρή πολέντα με άγρια μανιτάρια και σάλτσα κοτόπουλου. Stuffed chicken thighs with spinach and parmesan, creamy polenta with wild mushrooms and chicken sauce.	18.00	Μοσχάρι σοφρίτο Veal sofrito (with garlic Corfu speciality)	19.00
Μπιφτέκι φούρνου Black Angus με σάλτσα ψητής ντομάτας, μπεσαμέλ παρμεζάνας με μελιτζάνα και πατάτες baby σωτέ Baked Black Angus beef patties with grilled tomato sauce, parmesan béchamel with eggplant and sautéed baby potatoes	18.00	Κόκορας παστισάδο Rooster Pastitsado	19.00
		Striploin ταλιάτα με λαχανικά σάρας και πατάτες baby σωτέ. Striploin tagliata with grilled vegetables and sautéed baby potatoes.	32.00
		Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος Veal steak	26.00

Pasta, Risotti & Pinsa




Spaghetti με γαρίδες, σκορδοβούτυρο, λεμόνι, βασιλικό και σπανάκι 28.00
Spaghetti with shrimps, garlic butter, lemon, basil and spinach

Ραβιόλι καρμπονάρα γεμιστό με χοιρινό καπνιστό και πεκορίνο 18.00
Ravioli carbonara stuffed with cheese and smoked pork in cream sauce

Ριγκατόνι αλλά μπολονέζ με τριμμένη κεφαλογραβιέρα Κέρκυρας 17.00
Rigatoni all bolognese with graviera cheese

 **Ριζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας** 18.00
Risotto with mushrooms and truffle oil

 **Ριγκατόνι με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας. (Ναπολιτέν)** 16.00
Rigatoni with fresh tomato sauce. (Neapolitan)

 **Pinsa με ντομάτα, μελιτζάνα, μοτσαρέλα και μυρωδικά** 18.00
Pinsa with tomato, eggplant, mozzarella and herbs

Επιδόρπια - Desserts



Πορτοκαλόπιτα με vegan παγωτό βανίλια
Πορτοκαλόπιτα με vegan παγωτό βανίλια

8.00

Προφιτερόλ με κρέμα πατισερί, ζεστή σοκολάτα και παγωτό βανίλια
Profiteroles with pastry cream, hot chocolate and vanilla ice cream

10.00

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

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

10.00

Εκμέκ κανταΐφι με κρέμα φιστίκι και παγωτό καϊμάκι
Ekmek kadayifi (bread pudding) with pistachio cream and kaimaki ice cream

8.00

Γεμιστός Μπακλαβάς με παγωτό
Stuffed baklavas with ice cream

7.00

Μπύρες - Beers

ROYAL IONIAN 500ml Pilsener - 5% Alc	6.00	CORFU RED ALE SPECIAL 330ml Ale - 5% Alc	5.00
MYTHOS 330ml Ξανθιά ελαφριά Lager / Blonde Lager - 5% Alc	4.50	VOREIA WIT (WEISS) 330ml Weiss - 5% Alc	5.50
MAMOS 330ml Pilsener - 5% Alc	4.50	PERONI NASTRO AZZURRO 330ml Lager - 5.1% Alc	5.00
CORFU IPA 330ml Ipa - 6.2% Alc	6.50	ALCOHOL FREE BEER 330ml Non-Alcoholic Pilsener - 0% Alc	4.50

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	5.00
Lemonade Soda	4.00	Orange juice (freshly)	4.50	Sparkling water	6.00
		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



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