



# Pool Menu

## SNACKS BY THE POOL

### Toasts

<b>With Ham, Gouda Cheese, Lettuce, Tomato &amp; Butter</b> <i>Με Ζαμπόν, Τυρί Gouda, Μαρούλι, Ντομάτα &amp; Βούτυρο</i>	8€
<b>With Smoked Turkey, Gouda Cheese, Lettuce, Tomato &amp; Butter</b> <i>Με Καπνιστή Γαλοπούλα, Τυρί Gouda, Μαρούλι, Ντομάτα &amp; Βούτυρο</i>	8€

### Sandwiches

<b>Club Sandwich with “Kasseri” Cheese, Chicken Salad, Iceberg Lettuce, Sun-Dried Tomato Mayo &amp; Chips</b> <i>Club Sandwich Με Κασέρι, Κοτοσαλάτα, Μπέικον, Ομελέτα, Ντομάτα, Αισμπεργκ, Μαγιονέζα Λιαστής Ντομάτας &amp; Πατάτες Τηγανητές</i>	12€
<b>Bagel with Salmon, Sour Cream, Dill, Capers &amp; Avocado</b> <i>Bagel με Σολωμό, Sour Cream, Άνηθο, Κάπαρη &amp; Αβοκάντο</i>	12€
<b>Open Face Focaccia with “Feta” Cheese Cream, Fresh Greens, Fried Egg &amp; Smoked Paprika</b> <i>Open Face Focaccia με Κρέμα Φέτας, Χόρτα Εποχής, Αυγό Τηγανητό &amp; Καπνιστή Πάπρικα</i>	12€
<b>Ciabatta Salado with Gruyere, “Corfiot” Salami, Florina Peppers, Mixed-Olive Mayo &amp; Rocket</b> <i>Τσιαμπάτα Σαλάδο με Γραβιέρα, Κερκυραϊκό Σαλάμι, Πιπεριά Φλωρίνης, Μαγιονέζα Ελιάς &amp; Ρόκα</i>	9€

### Burger

<b>Black Angus Burger with Brioche, Aged Cheddar Cheese, Grilled Onion, Tartar Sauce, Tomato, Iceberg Lettuce &amp; Chips</b> <i>Μπριός με Black Angus Μπέργκερ, Παλαιωμένο Τσένταρ, Ψητό Κρεμμύδι, Ταρτάρ Sauce, Ντομάτα, Αισμπεργκ &amp; Πατάτες Τηγανητές</i>	14€
---	-----

## Grill

<b>Chicken Tigt “Souvlaki” with Marinated Yogurt, Grilled Peppers, Grilled Tomato, Spearmint “Tzatziki”, Small Pita &amp; Chips</b> <i>Σουβλάκι από Μπούτι Κοτόπουλο με Μαρινάδα Γιαούρτι, Ψητές Πιπεριές, Ψητή Ντομάτα, Τζατζίκι Δυόσμου, Πιτάκι &amp; Πατάτες Τηγανητές</i>	12€
<b>Marinated Pork Neck “Gyros”, with Grilled Tomato, Onion, Parsley, Spearmint “Tzatziki”, Small Pita &amp; Chips</b> <i>Μαριναρισμένος Γύρος από Χοιρινό Λαιμό με Ψητή Ντομάτα, Κρεμμύδι, Μαϊντανό, Τζατζίκι Δυόσμου, Πιτάκι &amp; Πατάτες Τηγανητές</i>	14€

## Snacks

<b>Corfiot Eggs “Strapatsada” with Tomato, Corfiot “Salado”, Feta Cheese &amp; Oregano</b> <i>Κερκυραϊκή Στραπατσάδα με Ντομάτα, Κερκυραϊκό Σαλάδο, Φέτα &amp; Ρίγανη</i>	10€
<b>Greek Eggs Omelette with Tomato, Onion, Pepper, Olive, “Feta” Cheese &amp; Oregano</b> <i>Ελληνική Ομελέτα με Ντομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Ελιά, Φέτα &amp; Ρίγανη</i>	9€
<b>Chips with “Kopanisti” &amp; Smoked Paprika</b> <i>Πατάτες Τηγανητές με Κοπανιστή &amp; Καπνιστή Πάπρικα</i>	5€
<b>Greek Style Spring Rolls with Rice Wraps, Tomato, Onion, Pepper, Cabbage, Gruyere &amp; Spicy Yogurt Dip</b> <i>Greek Style Spring Rolls με Φύλλο Ρυζιού, Ντομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Λάχανο, Γραβιέρα, Πικάντικο Ντιπ Γιαουρτιού</i>	9€

## Salads

<b>Greek with Tomato, Onion, Pepper, Cucumber, Olive, Samphire, Carob Rusk &amp; Caramelized “Feta” Cheese</b> <i>Ελληνική Σαλάτα Με Παξιμάδια Χαρουπιού, Κάππαρη, Ρόκα &amp; Φέτα</i>	8€
<b>Potato Salad with Baby Potatoes with Caper, Grilled Cherry Tomatoes, Smoked Trout &amp; White Tarama</b> <i>Πατατοσαλάτα με Πατάτες Baby, Κάππαρη, Ψητά Ντοματίνια, Καπνιστή Πέστροφα &amp; Λευκός Ταραμάς</i>	10€
<b>Corfiot Ceasar Salad with Iceberg Lettuce, Chicken, Corfiot Gruyere, “Numbulo”, Bread Crouton &amp; Fried Egg Dressing</b> <i>Κερκυραϊκή Σίτζαρ Σαλάτα με Αισμπεργκ, Κοτόπουλο, Κερκυραϊκή Γραβιέρα, Νούμπουλο, Κρουτόν Χωριάτικου Ψωμιού &amp; Ντρέσινγκ Τηγανητού Αυγού</i>	12€
<b>Green Salad with Spinach, Rocket, Grilled “Talagani” Cheese, Peach, Almonds, Lime &amp; Spearmint Vinaigrette</b> <i>Πράσινη Σαλάτα με Σπανάκι, Ρόκα, Ψητό Ταλαγάκι, Ροδάκινο, Αμύγδαλα &amp; Βινεγκρέτ Λαίμ Δυόσμο</i>	9€

## Pasta

<b>Corfiot Rooster “Pastitsada” with Pappardelle &amp; “Kefalograviera” Cheese</b> <i>Κερκυραϊκή Πασιτισάδα Κόκορα με Παπαρδέλες &amp; Κεφαλογραβιέρας</i>	12€
<b>Al Pesto Pasta with Rigatoni &amp; Homemade Basil Pesto</b> <i>Al Πέστο με Ριγκατόνι &amp; Χειροποίητο Πέστο Βασιλικού</i>	14€

Greek Style Pasta with Spaghetti, Cherry Tomatoes, Capper, Olive, “Feta” Cheese & Basil <i>Ελληνική με Σπαγγέτι, Ντοματίνια, Κάπαρη, Ελιά, Φέτα &amp; Βασιλικό</i>	9€
Linguini with Shrimps, Saffron, Spring Onion & Orange <i>Γαριδομακαρονάδα με Λιγκουίνι, Σαφράν, Φρέσκο Κρεμμύδι &amp; Πορτοκάλι</i>	16€

## Pizza

Margarita with Homemade Dough, Tomato Salsa, Fresh Mozzarella Cheese & Basil <i>Margarita με Χειροποίητο Ζυμάρι, Ντομάτα, Φρέσκια Μοτσαρέλα &amp; Βασιλικό</i>	10€
Prosciutto Pizza with Homemade Dough, Tomato Salsa, Fresh Mozzarella Cheese & Rocket <i>Πίτσα με Προσούτο, Χειροποίητο Ζυμάρι, Σάλτσα Ντομάτας, Φρέσκια Μοτσαρέλα &amp; Ρόκα</i>	12€

## Main Courses

“Mousakas” with Lamb & Beef Mince, Potato, Artichoke & Yogurt Bechamel <i>Μουσακάς με Μοσχαρίσιο &amp; Αρνίσιο Κιμά, Πατάτα, Αγκινάρα &amp; Μπεςαμέλ Γιαουρτιού</i>	15€
Lamb Fricassee with Greens, Dill, Fennel & Egg-Lemon Sauce <i>Αρνί Κότσι Φρικασέ με Χόρτα Εποχής, Ανηθο, Μάραθο &amp; Σάλτσα Αυγολέμονο</i>	18€
Beef Sirloin Steak with Chips, Butter & Herbs <i>Μοσχαρίσιο Σιρλοιν Steak με Πατάτες &amp; Βούτυρο Μυρωδικών</i>	26€
Mackerel “Plaki” with Tomato, Onion, Herbs, Lemon & Oil Tomato Sauce <i>Σκουμπρί Πλακί με Ντομάτα, Κρεμμύδι, Μυρωδικά &amp; Λαδολέμονο Ντομάτας</i>	14€
Fish of the Day with Greens, Boiled Potato, Zucchini, White Tarama, Lemon & Oil Sauce <i>Ψάρι Ημέρας με Χόρτα Εποχής, Πατάτα Βραστή, Κολοκύθι, Λευκό Ταραμά &amp; Λαδολέμονο</i>	60€/kg

## Desserts

Yogurt Mousse with White Chocolate, Strawberry Sauce & Seasonal Fruit Ratatouille <i>Μούς Γιαουρτιού με Λευκή Σοκολάτα, Σάλτσα Φράουλα &amp; Ρατατούι από Φρούτα Εποχής</i>	10€
Homemade Choux with Vanilla Cream, Chocolate Sauce & Whipped Cream <i>Χειροποίητα Σού με Κρέμα Βανίλιας, Σάλτσα Σοκολάτας &amp; Σαντιγί</i>	12€
Fruit Salad <i>Φρουτοσαλάτα</i>	9€
Ice Cream <i>Παγωτο</i>	9€