

## All Day Menu(13:00-22:45)

### Appetizers

Homemade Marinated Anchovy with Fennel Marmelade & Cherry Tomato Confit Χειροποίητος Μαριναρισμένος Γαύρος με Αλμυρή Μαρμελάδα Φινόκιο & Κονφι Ντοματίνια	10€
Gravlax Salmon with Herbs Pesto, Capers Leaves, “Katiki” Cheese & Citrus Powder Gravlax Σολωμός με Πέστο Μυρωδικών, Καπαρόφυλλα, Κατίκι & Πούδρα Εσπεριδοειδών	16€
Zucchini Carpaccio with “Athinaiki” Shrimp-Anchovy Salad, Fish Eggs & Parmigianno Καρπάτσιο Κολοκύθι με Αθηναϊκή Σαλάτα Γαρίδας-Λαβράκι, Αυγοτάραχο & Παρμεζάνα	16€
Chickpea “Kokkinista” with Octopus Tentacle & Glazed Onions Ρεβύθια Κοκκινιστά, Πλοκάμι Χταποδιού & Κρεμμύδια Γλασέ	18€ <span style="float: right;">(V)</span>
Cuttlefish with Seasonal Greens, Onions & Corfiot Salami Σουπιά με Χόρτα Εποχής, Κρεμμύδια & Κερκυραϊκό Σαλάμι	14€
Meatballs with Cherry Tomato Sauce, Yogurt & Rusk Κεφτεδάκια με Σάλτσα από Τοματίνια, Γιαούρτι και Παξιμάδι	12€
Cod crockett with “Skordalia”, White Tarama & Sweet Chilli Κροκέτα Μπακαλιάρo με Σκορδαλιά, Λευκό Ταραμά & Γλυκό Τσίλι	12€
Millefeuille “Metsovone” Cheese with Thyme Honey & Chia Seed Μιλφέιγ Μετσοβόνε με Θυμαρίσιο Μέλι & Σπόροι Chia	10€ <span style="float: right;">(V)</span>

### Salads

“Horiatiki” Salad with “Feta” Cheese, Cherry Tomato, Cucumber, Peper, Olives, Marinated Zucchini & Cretan Dusk Χωριάτικη Σαλάτα Με Φέτα, Τοματίνια, Αγγούρι, Πιπεριά, Ελιά Μαριναρισμένο Κολοκύθι & Κρίθινο Παξιμάδι	12€ <span style="float: right;">(V)</span>
---	--



Green Salad with Corfiot “Noumboulo”, Black Sesame, Grapes, Apricot & Spearmint Sauce  
 Πράσινη Σαλάτα με Νούμπουλο, Μαύρο Σουσάμι, Σταφύλια, Βερίκοκο & Σάλτσα Δυόσμου 13€

Superfood with Quinoa, Buckwheat, Lettuce Mix, Pine Cone & Berries Sauces  
 Superfood με Κινόα, Φαγόπυρο, Μίξ Μαρουλιών, Κουκουνάρι & Σάλτσα Μούρων 13€

### Pasta

Fresh Shrimp Risotto with Bisque Sauce, Artichoke & Fennel  
 Ριζότο με Φρέσκιες Γαρίδες, Σάλτσα Μπίσκ, Αγκινάρα & Μάραθο 18€

“Skioufihta” with Beet Fillets, Porcini, Rose Sauce & Gruyere Peels  
 Σκιουφιχτά με Φιλετάκια Μοσχαρίσια, Βασιλομανίταρα, Ροζέ Σάλτσα & Φλοίδες Γραβιέρας 16€

Papardelle with Chicken Mince, “Pastitsada” Sauce, Chilli Peels & Corfiot Gruyere  
 Παπαρδέλες με Κιμά Κοτόπουλο, Σάλτσα Παστιτσάδα, Φλοίδες Τσίλι & Σκληρογραβιέρα Κέρκυρας 14€

### Main Courses

Sauteed Seabass with “Bourdeto” Sauce, Bean Cream & Broccoli  
 Σωτέ Λαβράκι με Σάλτσα Μπουρδέτο, Κρέμα Φασόλι & Μπρόκολο 24€

“Papoutsaki” Chicken with Roasted Aubergine & Gruyere Bechamel Sauce,  
 Παπουτσάκι Κοτόπουλο με Ψητή Μελιτζάνα & Μπεςαμέλ Γραβιέρας 19€

Pork Steak with Homemade Pickled Onion, Mushroom, Potato Wedges & Smoked Herb butter  
 Χοιρινή Μπριζόλα με Χειροποίητο Τουρσί, Κυδωνάτες Πατάτες & Καπνιστό Βούτυρο Μυρωδικών 19€

Lamb Meatloaf with Baby Vegetables, Aubergine Puree, Fig & Thyme Sauce 25€



Αρνί Ρολό με Baby Λαχανικά, Πουρέ Μελιτζάνας & Σάλτσα Θυμαρί-Σύκο

Chicken Burgers with Glazed Vegetables, Carrot Puree, Celeriac & Vierge Sauce

Μπιφτέκια Κοτόπουλο με Λαχανικά Γλασέ, Πουρέ Καρότο, Σελινόριζα & Σάλτσα Vierge

18€

Ribeye Tagliata, Baby Carrots & Spicy Avocado

Ταλιάτα Ribeye, Baby Καρότα & Spice Αβοκάντο

35€

### Desserts

Walnut Pie with White Chocolate Mousse, Caramelized Walnuts, “Kaimaki” Ice Cream & Salt Caramel

Καρυδόπιτα με Μούς Λευκής Σοκολάτας, Καραμελωμένο Καρύδι, Παγωτό Καιμάκι & Αλμύρη Καραμέλα

12€

“Galaktoboureko” with Orange Sorbet & Spearmint Gel

Γαλακτομπούρεκο με Σορμπέ Πορτοκάλι & Τζελ Δυόσμου

10€

Chocolate with Waffle Biscuit, Caramel Montée & Vanilla Ice Cream

Σοκολάτα με Μπισκότο Βάφλας, Μοντέ Καραμέλας & Παγωτό Βανίλια

12€