

## Menu

Bread with Dip (Per Person) Ψωμί με Ντιπάκι (Ανά Άτομο)	2€
--	----

### 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€
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€

### Salads

“Horiatiki” Salad with “Feta” Cheese, Cherry Tomato, Cucumber, Peper,	12€
---	-----



Olives, Marinated Zucchini & Cretan Dusk Χωριάτικη Σαλάτα Με Φέτα, Τοματίνια, Αγγούρι, Πιπεριά, Ελιά Μαριναρισμένο Κολοκύθι & Κρίθινο Παξιμάδι	13€
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	22€
“Skioufihta” with Beef Fillets, Porcini, Rose Sauce & Gruyere Peels Σκιουφιχτά με Φιλετάκια Μοσχαρίσια, Βασιλομανίταρα, Ροζέ Σάλτσα & Φλοίδες Γραβιέρας	19€
Papardelle with Chicken Mince, “Pastitsada” Sauce, Chilli Peels & Corfiot Gruyere Παπαρδέλες με Κιμά Κοτόπουλο, Σάλτσα Πασιτσάδα, Φλοίδες Τσίλι & Σκληρογραβιέρα Κέρκυρας	16€

### Main Courses

Sauteed Seabass with “Bourdeto” Sauce, Bean Cream & Broccoli Σωτέ Λαβράκι με Σάλτσα Μπουρδέτο, Κρέμα Φασόλι & Μπρόκολο	24€
“Papoutsaki” Beef with Roasted Aubergine & Gruyere Bechamel Sauce Παπουτσάκι Μοσχάρι 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 Αρνί Ρολό με Baby Λαχανικά, Πουρέ Μελιτζάνας & Σάλτσα Θυμαρί-Σύκο	25€
Sea Bream with Sun Dried Tomato Pesto Sauce, Almond Net & Baby Gem Τσιπούρα με Σάλτσα Πέστο Λιαστής Τομάτας, Φιλέ Αμύγδαλο & Baby Gem	24€
Chicken Burgers with Glazed Vegetables, Carrot Puree, Celeriac & Vierge Sauce Μπιφτέκια Κοτόπουλο με Λαχανικά Γλασέ, Πουρέ Καρότο, Σελινόριζα & Σάλτσα Vierge	18€
Beef Fillet with Spicy Avocado, Sauted Vegetables & Mavrodaphne Wine Sauce Φιλέτο Μοσχάρι με Καυτερό Αβοκάντο, Σωτέ Λαχανικά & Σάλτσα Κρασιού Μαυροδάφνης	35€

### Desserts

Walnut Pie with White Chocolate Mousse, Caramelized Walnuts, “Kaimaki” Ice Cream & Salted Caramel Καρυδόπιτα με Μούς Λευκής Σοκολάτας, Καραμελωμένο Καρύδι, Παγωτό Καιμάκι & Αλμύρη Καραμέλα	12€
“Galaktoboureko” with Kumquat Ice Cream & Spearmint Gel Γαλακτομπούρεκο με Παγωτό Κουμ Κουάτ & Τζελ Δυόσμου	10€
Chocolate with Waffle Biscuit, Caramel Montée & Vanilla Ice Cream Σοκολάτα με Μπισκότο Βάφλας, Μοντέ Καραμέλας & Παγωτό Βανίλια	12€

