



«Αν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δεις να σου απομένουν μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι. Που σημαίνει με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις»

Οδυσσέας Ελύτης /Βραβείο Νόμπελ 1979

Εμπνευσμένοι από τον στίχο του μεγάλου ποιητή αποσυνθέσαμε ελληνικές γεύσεις και με πρώτης ποιότητας υλικά εποχής ανασυνθέσαμε ένα μενού που με το άρωμα και την νοστιμιά μας ταξιδεύει στο ελληνικό καλοκαίρι

If you dismantle Greece, you will be left with an olive tree, a vineyard and a boat.
So with the same components, you can rebuild it!

Odysseas Elytis /Nobel prize 1979

Inspired by the words of this great poet, we dismantled Greek flavours and tastes, and using top quality seasonal ingredients we devised a menu that guides us through the Greek summer.

modern
Greek
dining

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.
Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.»
"Please inform your waiter if you suffer from any food intolerances / allergies"

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Prices are inclusive of all taxes and duties.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The shop is obligated to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτα Πάλλη

Επιμέλεια καταλόγου: Αριστοτέλης Μέγκουλας / Chef: Φιλίππια Ροΐδου
Consultant Chef: Aristotelis Megoulas / Chef: Filippia Roidou



ΟΡΕΚΤΙΚΑ/STARTERS

ΡΟΣΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

Φιλέτο μοσχαρίσιο ρόστο, μαγιονέζα ταραμά, αγγούρι, αυγοτάραχο, χύμα μυρωδικών

ROASTED BEEF

Roasted beef fillet, "tarama" preserved fish roe emulsion, cucumber, bottarga, herb breadcrumbs

17€

ΤΑΡΤΑ

Τάρτα από φύλλο, μελιτζάνα καπνιστή, γαύρος μαρινάτος σαν Κερκυραϊκό σαβόρο, σταφίδες, κουκουνάρι, δεντρολίβανο

TART

Phyllo dough tart, smoked eggplant, anchovies marinated like Corfiot "savoro", raisins, pine nuts, rosemary

14€

ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΤΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ

Ψητό πρόβειο τυρί Κέρκυρας, κηρήθρα καραμέλας, μέλι ανθέων

HONEY AND CHEESE FEAST

Corfiot roasted sheep milk cheese, caramel honeycomb, blossom honey

9€

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ ΣΤΗΝ ΒΕΝΕΤΙΑ

Φλαν από σπανάκι, κρέμα μπακαλιάρου με ελαιόλαδο, ταλιατέλες σουπιάς

FROM CORFU TO VENICE

Spinach flan, cod and olive oil mousse, cuttlefish tagliatelle

16€

ΚΟΥΚΟΥΡΙΤΣΑ

Πατάτες, πικάντικη μους φέτας, τρούφα, νούμπουλο, καβουρδισμένα φουντούκια

KOUKOURITSA

Potatoes, spicy feta mousse, truffle, nouboulo, toasted hazelnuts

14€

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

ΠΡΑΣΙΝΗ

Ρόκα, αγγούρι, κολοκύθι, φασολάκια, πράσινο μήλο, δυόσμος, καυτερή πιπεριά, φιστίκι Αιγίνης, αριάνι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

GREEN

Arugula, cucumber, zucchini, green beans, green apple, peppermint, spicy pepper, pistachios from Aegina, ayran, extra virgin olive oil

12€

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, καρπούζι, ελιές, λιαστή ντομάτα, κάπαρη, "premium" Κερκυραϊκό ελαιόλαδο

SUMMER

Tomato, cucumber, pepper, onion, feta cheese, watermelon, olives, sun dried tomatoes, capers, toasted sesame, fresh summer herbs, Corfiot premium olive oil

14€

ΔΑΣΙΑ

Πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, μαραθόριζα, γαρίδες, κρεμμύδι, ταραμά, πικάντικο ελαιόλαδο

DASIA

Orange, grapefruit, fennel root, shrimps, onion, "tarama", spicy olive oil

16€

ΚΕΡΚΥΡΑ

Ντοματίνια, ροδάκινο, ελιές, καβουρδισμένο αμύγδαλο, νούμπουλο, καλοκαιρινά μυρωδικά, λαδομελιλέμονο

CORFU

Cherry tomatoes, peach, olives, roasted almonds, nouboulo, summer herbs, honey-lemon and olive oil dressing

14€

ΚΥΡΙΩΣ/MAIN COURSES

ΜΟΥΣΑΚΑ

Μελιτζάνα, πατάτα, κιμάς μοσχαρίσιος, καπνιστή κρέμα

MOUSAKA

Eggplant, potato, ground beef, smoked cream (béchamel)

16€

ΚΟΚΟΡΑΣ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΟ

Μουσελίν κόκορα, λαζάνια, σάλτσα παστιτσάδο

ROOSTER PASTITSADO

Rooster mousseline, lasagna, "pastitsado" sauce

16€

ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ

Αρνί, γίγαντες και πουρέ από γίγαντες, ψητό λεμόνι

ROASTED LAMB

Lamb, stewed beans, bean puree, roasted lemon

18€

ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΠΙΑΝΚΟ

Φιλέτο λαβράκι, φλαν πατάτας, σάλτσα μπιάνκο

SEA BASS "BIANCO"

Sea Bass fillet, potato flan, bianco sauce

24€

ΧΤΑΠΟΔΙ

Χταπόδι, πουρέ από ριζότο ντομάτας, μαριναρισμένες σταφίδες, καβουρδισμένο κουκουνάρι

OCTOPUS

Stewed octopus, puree of tomato risotto, marinated dried grapes, toasted pine nuts

19€

ΓΑΡΙΔΕΣ

Γαρίδες σωτέ, κολοκυθάκια, φασολάκια, σάλτσα σαγανάκι, πέστο καλοκαιρινών μυρωδικών

SHRIMPS

Sautéed shrimps, zucchini, green beans, saganaki sauce, summer herbs pesto

18€

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ

rib eye ειδικής εκτροφής

Μοσχαρίσια μπριζόλα, καρύκευμα γιουσούρι-αρτεμισία, πατάτες τηγανιτές, μικρή χωριάτικη, μελιτζανοσαλάτα καπνιστή, ζυμαράκια

GREEK BBQ BEEF STEAK

rib eye of special breeding

Beef steak, greek yogurt-tarragon deep, pommes frites, small greek salad, smoked eggplant deep, pitta bread

28€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ/DESSERTS

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Ροδάκινο, κρέμα πικραμύγδαλο, κράμπλ

SUMMER

Peach, bitter almond cream, crumble

9€

ΈΡΩΣ

Μους Σοκολάτα γάλακτος, Μπαβαρουαζ φράουλα,

EROS

Chocolate Milk mousse, strawberry bavarois

9€

ΚΡΕΜΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

Κρέμα Brulee Λεμόνι

CITRUS CREAM

Lemon creme brulee

9€

ΜΟΚΑ

Φωλιά μαρέγκας, παγωτό μόκα, καβουρντισμένα φουντούκια, σάλτσα καφέ

MOCHA

Meringue nest, mocha ice cream, roasted hazelnuts, coffee sauce

9€