

TRY P

BY WYNDHAM

CORFU DASSIA

AURA FYNE DYN YNG

Ορεκτικά / Starters

ΡΟΣΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

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

ROASTED BEEF

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

20€

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΤΑΡΤΑ “ΣΑΝ ΣΑΒΟΡΟ”

Τάρτα από φύλιθο, μελιτζάνα καπνιστή, γαύρος μαρινάτος, σταφίδες, κουκουνάρι, δεντρολίβανο

SUMMER TART like “SAVORO”

Phyllo dough tart, smoked eggplant, anchovies marinated, 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

10€

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ ΣΤΗ ΒΕΝΕΤΙΑ

Φλάν από σπανάκι, κρέμα μπακαλιάρου με ελαιόλαδο, ταλιστέλες σουπιάς

CORFU TO VENICE

Spinach flan, cod and olive oil mousse, cuttlefish tagliatelle

18€

ΚΟΥΚΟΥΡΙΤΣΑ

Πατάτες βραστές, μούσ φέτας, τρούφα, νούμπουλο, καβουρδισμένα φουντούκια και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

KOUKOURITSA

Boiled potatoes, feta mousse, truffle, nouboulo, toasted hazelnuts and extra virgin olive oil

15€

Σαλάτες / 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

13€

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ



Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, μους φέτας, καρπούζι, ελιές,
λιαστή ντομάτα, κάπαρη, καβουρδισμένο σουσάμι, καλοκαιρινά μυρωδικά,
"premium" Κερκυραϊκό ελαιόλαδο

SUMMER

Tomato, cucumber, pepper, onion, feta mousse, watermelon, olives,
sun dried tomatoes, capers, roasted sesame, seasonal herbs, Corfiot premium olive oil

16€

ΔΑΣΣΙΑ

Γαρίδες, κρεμμύδι, ταραμά, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, μαραθόριζα,
πικάντικο ελαιόλαδο

DASSIA

Shrimps, onion, "tarama", orange, grapefruit, fennel root,
spicy olive oil

18€

ΚΕΡΚΥΡΑ

Ντοματίνια, ροδάκινο, ελιές, καβουρδισμένο αμύγδαλο, νούμπουλο,
καλοκαιρινά μυρωδικά, βινεγκρέτ μελιού

CORFU

Cherry tomatoes, peach, olives, roasted almonds, nouboulo,
summer herbs, honey vinaigrette

15€

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Μελιτζάνα με μανιτάρια, ρεβύθια, ταχίνι, μαστίχα Χίου, λιαστή ντομάτα και ταπενάντ ελιάς

FARM TO TABLE

Eggplant with mushrooms, chickpeas, tahini, Chios mastic, sun-dried tomatoes and olive tapenade

16€

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Μελιτζάνα, πατάτα, κιμάς μοσχαρίσιος, κρέμα Κερκυραϊκής γραβιέρας

MOUSAKAS

Eggplant, potato, ground beef, Corfiot gruyere cream (béchamel)

18€

ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΟ

Μουσελίν κόκορα, λαζάνια, σάλτσα παστιτσάδο

CORFIOT PASTITSADO

Rooster mousseline, lasagna, "pastitsado" sauce

19€

ΑΡΝΑΚΙ ΤΟΥ ΠΑΠΠΟΥ

Αρνί, γύγαντες, πουρέ από γύγαντες και χώμα λεμονιού

GRANDFATHER's LAMB

Lamb, stewed beans, bean puree and citrus crumble

21€

ΜΠΙΑΝΚΟ

Φιλέτο λισβράκι, φλάν πατάτας, σάλτσα μπιάνκο

"BIANCO"

Sea Bass fillet, potato flan, bianco sauce

24€

ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΤΟ ΜΠΛΟΥΖ

Χταπόδι, ριζότο ντομάτας, μαριναρισμένες σταφίδες,
καβουρδισμένο κουκουνάρι

AEGEAN'S BLUES

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

24€



ΓΗ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑ

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

LAND AND SEA

Sautéed shrimps, zucchini, green beans, Saganaki sauce, summer herbs pesto
22€

ΕΛΛΗΝΙΚΟ BBQ

Φιλέτο μοσχαρίσιο, καρύκευμα γιαούρτι, πατάτες τηγανιτές,
μικρή χωριάτικη, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ζυμαράκια

BEEF FILLET GREEK BBQ

Beef fillet, greek yogurt dip, pommes frites, small greek salad,
smoked eggplant dip, pita bread

28€



Vegan



Vegetarian





Επιδόρπια / Desserts

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ



Ροδάκινο, κρέμα πικραμύγδαλο, κράμπολ
SUMMER

Peach, bitter almond cream, crumble

10€

ΈΡΩΣ



Σοκολάτα, Φράουλα, φυστίκι Αιγίνης
EROS

Chocolate, Strawberry, Aigina's pistachios

10€

ΚΡΕΜΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ



Κρέμα Brulee Λεμόνι

CITRUS CREAM

Lemon creme brulee

9€

ΜΟΚΑ



Φωτιστική μαρέγκα, παγωτό μόκα, καβουρδισμένα φουντούκια, σάλτσα καφέ

MOCHA

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

9€



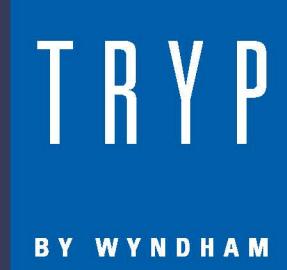
«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνα αυτών.»
"Please inform your waiter if you suffer from any food intolerances / allergies"

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: Φιλιππία Ροϊδου
Consultant Chef: Aristotelis Megoulas
Chef: Filippia Roidou



CORFU DASSIA

WYNDHAM
REWARDS®
*You've earned this.**