



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταρτάρ Μοσχάρι 18€
Ψιλοκομμένο Φιλέτο Μοσχάρι, Καρπάτσιο Συκομαΐδας
& Φρεσκοψημένες Μπρουσκέτες Γαλλικής Μπαγκέτας

Ψητά Παντζάρια 🌿 12€
Παντζάρια Σερβιρισμένα Με Κρέμα Σκορδαλιάς
& Καβουρδισμένο Κουκουνάρι

Πολύχρωμα Ντοματίνια 🌿 🌿 11€
Ντοματίνια Σερβιρισμένα Με Μους Φέτας
& Πέστο Βασιλικού

Κοτόπουλο “Παστιτσάδα” 12€
Σιγομαγειρεμένα Μπουτάκια Κοτόπουλου Σε Παραδοσιακή
Πικάντικη Σάλτσα Παστιτσάδας & Ελαφριά Bechamel
Αρωματισμένη Με Βούτυρο Κερκύρας

Σούπα Ρατατουϊγ 🌿 🌿 9.50€
Σούπα Με Πολύχρωμη Κινόα,
Συνοδευμένη Από Gremolata Φρέσκων Μυρωδικών

ΚΥΡΙΩΣ

Tournedos 28€
Φιλέτο Μόσχου Με Αυθεντική Σάλτσα Porto

Chateaubriand (για 2 άτομα) 60€
Σερβίρεται Με Φρέσκα Λαχανικά Σχάρας & Σάλτσα Της
Επιλογής Σας (Gravy, Béarnaise, Pepper)

Αρνάκι “Τσιλίχουρδα” 🌿 22€
Αρνάκι Κότσι Σιγομαγειρεμένο Για 12 ώρες Στους 74oC, Με
Πράσινα Λαχανικά Σωτέ & Ελαφριά Σάλτσα Αυγολέμονο

Ριζότο Άγριων Μανιταριών 🌿 20€
Με ποικιλία Από Άγρια Μανιτάρια &
Λάδι Φρέσκιας Τρούφας





Πάκερι (Ζυμαρικό) 18€
Κοτόπουλο Μαγειρεμένο Σε Κόκκινη Σάλτσα, Ντοματίνια,
Βασιλικός & Κρέμα Παρμεζάνας

Φιλέτο Λαβράκι 🌿 28€
Συνοδεύεται Από Λαχανικά Σωτέ, Σπανάκι
& Άνηθο Αρωματισμένο Με Λαδολέμονο Λουΐζας

Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα) 95€
Σερβίρεται με Ζυμαρικό Linguini

Φρέσκο Ψάρι Ημέρας (τιμή κιλού) 🌿 60€
Σερβίρεται Με Baby Λαχανικά Σχάρας

Κοτόπουλο "Παστιτσάδα" 18€
Επιλογή & Σαν Κυρίως Πιάτο

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σουφλέ Σοκολάτας 🌿 12€
Συνοδεύεται Από Cranberry Sorbet

Μιλφέιγ 🌿 12€
Με Κρέμα Βανίλιας & Σταγόνες Καραμέλας

Citrus Citrus Citrus! 🌿 12€
Κρέμα Εσπεριδοειδών, Μαρέγκα
& Sorbet Kumquat

🌿 Χωρίς Γλουτένη
🌿 Χορτοφαγικό

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

ΑΤΟΜΑ ΠΟΥ ΕΜΦΑΝΙΖΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΩΝ ΝΑ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΝ ΑΜΕΣΑ ΤΟ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ





STARTERS

Steak Tartare 18€

*Beef Fillet With Fig Pie Carpaccio & Freshly Baked
Bruschetta From French Baguette Bread*

Grilled Beets 🌿 12€

Beetroots With Homemade Garlic Dip & Roasted Pine Nuts

Colorful Cherry Tomatoes 🌿 🌿 11€

Cherry Tomatoes Served With Feta Mousse & Basil Pesto

Chicken "Pastitsada" 12€

*Slow cooked Chicken Drumsticks Served With Traditional
Spicy "Pastitsada" Sauce & Corfiot Butter Flavored
Bechamel*

Ratatouille Soup 🌿 🌿 9.50€

*Soup With Colorful Quinoa, Accompanied Of Herbs
Gremolata*

MAIN COURSE

Tournedos 28€

Beef Fillet Served In Authentic Porto Wine Sauce

Chateaubriand (for 2 persons) 60€

*Served With Grilled Fresh Vegetables
& Sauce Of Your Choice (Gravy, Béarnaise, Pepper)*

Lamb "Tsilichourda" 🌿 22€

*Slow Cooked Lamp Leg For 12 Hours In 74oC, Served
With Green Sautéed Veggies & Light Egg Lemon Sauce*

Wild Mushroom Risotto 🌿 20€

*Served With A Variety Of Wild Mushrooms
& Oil From Fresh Truffle*





Pakeri Pasta 18€

*Chicken In Red Sauce With Cherry Tomatoes,
Basil & Parmesan Cream*

Sea Bass Fillet 🌿 28€

*Served With Sautéed Vegetables, Spinach
& Lemon-Louisa Flavored Sauce*

Lobster Pasta (for two persons) 95€

Served With Linguini Pasta

Fresh Catch Of The Day (price per kilo) 🌿 60€

Served With Grilled Baby Vegetables

Chicken "Pastitsada" 18€

Can Also Be Served As Main Course

DESSERTS

Chocolate Souffle 🌿 12€

Accompanied With Cranberry Sorbet

Millefeuille 🌿 12€

With Vanilla Cream And Caramel Drops

Citrus Citrus Citrus! 🌿 12€

Lemon-Lime Curd, Meringues & Kumquat Sorbet

🌿 **Gluten Free**

🌿 **Vegetarian**

THE CLIENT IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN HANDED (RECEIPT-INVOICE)

IN CASE YOU SUFFER FROM ALLERGIES RELATED TO THE CONSUMPTION
OF SPECIFIC INGREDIENTS IN FOODS, YOU ARE KINDLY REQUESTED TO
INFORM OUR TEAM PRIOR TO SELECTING YOUR MEAL





ENTREES

Steak Tartare 18€

Filet De Bœuf Avec Carpaccio De Pain De Figues & Bruschettes De Baguette A La Française Fraichement Cuites

Betteraves Grillées 🌿 12€

Betteraves Avec Dip A L'Ail Fait Maison & Pignons Rôtis

Tomates Cerises Colorées 🌿 🌿 11€

Tomates Cerises Servies Avec Mousse De Fromage Feta & Pesto Basilic

Poulet "Pastitsada" 12€

Pilons De Poulet Mijotés, Servis Avec Sauce Epicée Traditionnelle "Patsitsada" & Béchamel Au Beurre De Corfou

Soupe Ratatouille 🌿 🌿 9.50€

Soupe Avec Quinoa Coloré, Accompagnée D'Herbes Gremolata

PLAT PRINCIPAL

Tournedos 28€

Filet De Bœuf Servi Dans Une Authentique Sauce Porto

Chateaubriand (pour 2 personnes) 60€

Servi Avec Légumes Frais Grillés & Sauce De Votre Choix (Gravy, Béarnaise, Poivre)

Agneau "Tsilichourda" 🌿 22€

Gigot D'Agneau Cuit 12 Heures à 74oC, Servi Avec Légumes Verts Sautés & Sauce Œufs-Citron Légère

Risotto Aux Champignons Sauvages 🌿 20€

Servi Avec Une Variété De Champignons Sauvages & Huile De Truffe Fraiche





Pâtes Paccheri 18€

*Avec Poulet Sauce Rouge, Tomates Cerises,
Basilic & Crème De Parmesan*

Filet De Bar 🌿 28€

*Servi Avec Légumes Sautés, Epinards
& Sauce Aromatisée Citron-Verveine*

Pâtes Au Homard (pour 2 personnes) 95€

Servi Avec Pâtes Linguini

Prise Du Jour (prix par kilo) 🌿 60€

Servi Avec Petits Légumes Grillés

Poulet "Pastitsada" 18€

Peut Aussi Être Servi Comme Plat Principal

DESSERTS

Soufflé Chocolat 🌿 12€

Accompagné De Sorbet Canneberge

Millefeuille 🌿 12€

Avec Crème Vanille Et Gouttes De Caramel

Citrus Citrus Citrus! 🌿 12€

Crème Citron-Lime, Meringues & Sorbet Kumquat

🌿 **Sans Gluten**
🌿 **Végétarien**

**LE CLIENT N'EST PAS OBLIGÉ DE PAYER S' IL NE REÇOIT PAS L' AVIS DE
PAIEMENT LÉGAL (PREUVE D'ACHAT-FACTURE)**

**LES PERSONNES QUI SOUFFRENT D'ALLÉRGIES LIÉES À LA
CONSOMMATION DES ALIMENTS SPÉCIFIQUES SONT PRIÉES DE TENIR AU
COURANT LE PERSONNEL AVANT DE CHOISIR LE DÉJEUNER**





ЗАКУСКИ

Стейк Тартар 18€

Филе говядины с фиговым пирогом карпаччо и свежеиспеченной брускеттой из французского багета

Свекла Гриль 🌿 12€

Свекла с домашним чесночным соусом и жареными в духовке кедровыми орехами

Цветные Помидоры Черри 🌸 🌿 11€

Помидоры черри с муссом из феты и песто из базилика

Куриная «Пастичиада» 12€

Куриные ножки, приготовленные на медленном огне. Подаются с традиционным пикантным соусом «Пастичиада» и корфиотским сливочным бешамель

Суп Рататуй 🌿 9.50€

Суп с цветной киноа в сочетании с соусом гремолата

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Турнедо 28€

Филе говядины в оригинальном соусе с портвейном

Шатобриан (на 2 персоны) 60€

Подаётся со свежими овощами гриль и соусом на ваш выбор (подливка, Беарнез, перец)

Ягнёнок «Цилихулда» 🌸 22€

Ножка ягнёнка, приготовленная в течении 12 часов при 74оС. Подаётся с соте из зелёных овощей с легким яично-лимонным соусом

Ризотто с Дикими Грибами 🌿 20€

Подаётся с разнообразными дикими грибами и маслом из свежих трюфелей





Паста Пакери 18€

*Курица в красном соусе с помидорами черри,
базиликом и кремом из пармезана*

Филе Сибаса 🌿 28€

*Подаётся с овощным сое, шпинатом и лимонно-
мятным соусом*

Паста с Лобстером (на 2 персоны) 95€

Подаётся с макаронами лингвини

Свежий Улов Дня (цена за кг) 🌿 60€

Подаётся с мини-овощами гриль

Куриная «Пастигиада» 18€

также может подаваться как главное блюдо

ДЕСЕРТЫ

Шоколадное Суфле 🌿 12€

В сопровождении клюквенного сорбета

Милфей 🌿 12€

С ванильным кремом и карамельными каплями

Цитрус Цитрус Цитрус! 🌿 12€

Лимонно-лаймовый творог, безе и сорбет из кумквата

🌿 Без глютена

🌿 Без глютена

КЛИЕНТ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ, ЕСЛИ НЕ ПОЛУЧИТ ЗАКОННЫЙ
ДОКУМЕНТ ОБ ОПЛАТЕ (СЧЕТ - ФАКТУРУ)

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ
НЕМЕДЛЕННО СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ПЕРСОНАЛУ ПЕРЕД ВЫБОРОМ
БЛЮДА

