



Φρεσκοψημένο ψωμί με tortilla chips, συνοδεύονται από ελιές με ελαιόλαδο & τυροκαυτερή. €2,50

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από Ιταλικά τυριά & αλλαντικά με αλείμματα φρούτων.....	€18,00
Παραδοσιακοί κολοκυθοκεφτέδες με τυρί & chutney τομάτας με κόλιανδρο V 	€8,00
Τραγανές φλογέρες λευκών τυριών με σάλτσα γλυκού chili V 	€8,00
Παραδοσιακά κεφτεδάκια σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας, κρέμα φέτας και πιτάκια σχάρας.....	€12,00
Ντολμαδάκια κασιώτικα με γιαούρτι μυρωδικών	€13,00
Carpaccio κόκκινης γαρίδας με αβοκάντο, κρέμα αγριοράπανου, χοντρό αλάτι & lime.....	€16,00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ψητό ροδάκινο, μαριναρισμέναμανιτάρια, ηλιόσπορο & βινεγκρέτ φράουλας V 	€12,00
Burrata με τοματίνια confit, gazpacho αγγουριού & φρυγανισμένο ψωμί V 	€13,00
Ψητό παντζάρι με κατσικίσιο τυρί, baby ρόκα, chips παντζαριού, πράσινο μήλο & βινεγκρέτ σουσάμι V 	€13,00
Σαλάτα με καπνιστό σολομό αβοκάντο, κίτρινο παντζάρι, καρέ φρέσκιας τομάτας, baby σπανάκι & βινεγκρέτ lime.....	€14,00

PASTA / RISOTTO / PINSA

Cappelletti με ρικότα σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με μέντα, τραγανή μελιτζάνα & scamorza V 	€12,00
Tagliolini με φιλέτο κοτόπουλο, σπαράγγια & κρέμα σαφράν.....	€18,00
Ριζότο γαρίδας με τοματίνια confit & άρωμα μοσχολέμονου.....	€18,00
Pinsa με σάλτσα τομάτας San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα Fior di Latte, παρμεζάνα 24 μηνών & φρέσκο βασιλικό V 	€13,00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με baby λαχανικά, αρωματικό πλιγούρι & σάλτσα με θυμάρι, μπούκοβο & κίτρο.....	€18,00
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σχάρας με διπλοτηγανισμένες πατάτες, πιτάκια σχάρας & σάλτσα γιαουρτιού.....	€16,00
Black Angus burger με cheddar, τραγανό bacon, iceberg, & σάλτσα παρμεζάνας-τρούφας.....	€18,00
Κερκυραϊκό σοφρίτο από μοσχαρίσια φιλετίνια σερβιρισμένο με ρύζι μπασμάτι.....	€18,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με πουρέ πατάτας, μπροκολίνι σωτέ, σπαράγγια βουτύρου & σάλτσα κόκκινου κρασιού.....	€32,00
Φιλέτο λαβράκι σερβιρισμένο σε στρώση από σωτέ σπανάκι, λιαστή τομάτα, κάπαρη & λαδολέμονο.....	€21,00

ΓΛΥΚΑ

Παραδοσιακή φωλιά δίπλας με κρέμα mascarpone & σάλτσα φράουλας Amaretto V 	€9,00
Soufflé μαύρης σοκολάτας αρωματισμένο με Kahlua, με παγωτό βανίλιας & σάλτσα καραμέλας espresso V 	€10,00
Pavlova με κρέμα λευκής σοκολάτας, coulis κόκκινων φρούτων & φρέσκα μούρα V 	€10,00
Παγωτό (βανίλια, σοκολάτα V , sorbet λεμόνι VG)	€3,00

ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Espresso	€2,50
Double espresso	€3,50
Freddo espresso	€3,50
Freddo cappuccino	€4,00
Cappuccino	€3,50
Cappuccino διπλός	€4,00
Ελληνικός	€2,50
Ελληνικός διπλός	€3,50
Στιγμιαίος	€3,50
Φίλτρου	€3,50
Τσάι	€3,00
Ζεστή/κρύα σοκολάτα	€4,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola (250ml)	€3,50
Coca cola light (250ml)	€3,50
Coca cola zero (250ml)	€3,50
Fanta πορτοκάλι (250ml)	€3,50
Fanta λεμόνι (250ml)	€3,50
Fanta μπλε (250ml)	€3,50
Sprite (250ml)	€3,50
Μαστιχόνερο (330ml)	€4,00
Ξυνό Νερό (250ml)	€3,50
μ. Artisan water (still) (700ml)	€3,50
μ. Artisan water (sparkling) (700ml)	€5,00
Φυσικός χυμός πορτοκάλι	€4,00
Φυσικός χυμός Ανάμεικτος	€5,00

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα. *Κατεψυγμένο. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον νόμο. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο. Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου. Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018



Freshly baked bread with tortilla chips served with olives, olive oil & spicy feta dip.....**€2,50**

APPETIZERS

Selection of Italian cheeses & cold cuts with fruit spreads | V |..... **€18,00**

Traditional zucchini fritters with cheese & tomato chutney with coriander | V |.....**€8,00**

Crispy white cheese rolls with sweet chili sauce | V |.....**€8,00**

Traditional meatballs in fresh tomato sauce, feta cream & grilled pita bread.....**€12,00**

Stuffed vine leaves from Kassos served with herbed yogurt..... **€13,00**

Red shrimp carpaccio with avocado, horseradish cream, coarse salt & lime..... **€16,00**

SALADS

Mixed green salad with grilled peach, marinated mushrooms,
sunflower seeds & strawberry vinaigrette | V | **€12,00**

Burrata with confit cherry tomatoes, cucumber gazpacho & toasted bread | V |..... **€11,00**

Roasted beetroot, with goat cheese, baby arugula, beetroot chips,
green apple & sesame vinaigrette | V |..... **€13,00**

Salad with smoked salmon, avocado, yellow beetroot, fresh tomato,
baby spinach & lime vinaigrette..... **€14,00**

PASTA / RISOTTO / PINSA

Cappelletti with ricotta, tomato sauce flavored with mint, crispy eggplant & scamorza | V |.**€12,00**

Tagliolini with chicken fillet, asparagus & saffron cream.....**€18,00**

Shrimp risotto with confit cherry tomatoes & a hint of citrus..... **€18,00**

Pinsa with San Marzano tomato sauce, fresh Fior di Latte mozzarella,
24-month aged parmesan & fresh basil | V |.....**€13,00**

MAIN COURSES

Grilled chicken fillet with baby vegetables, aromatic bulgur & thyme, chili flakes & citron sauce.....	€18,00
Grilled beef patty with double-fried potatoes, grilled pita bread & yogurt sauce.....	€16,00
Black Angus burger with cheddar, crispy bacon, iceberg & parmesan truffle sauce.....	€18,00
Corfu sofrito from beef fillets, served with basmati rice.....	€18,00
Grilled beef fillet with mashed potatoes, sautéed broccolini, buttered asparagus & red wine sauce.....	€32,00
Sea bass fillet served on sautéed spinach, sun-dried tomato, capers & lemon-olive oil dressing.....	€21,00

DESSERTS

Greek honey rolls (diples) with mascarpone cream & strawberry amaretto sauce V 	€9,00
Dark chocolate soufflé flavored with Kahlua, served with vanilla ice cream & espresso caramel sauce V 	€10,00
Pavlova with white chocolate cream, red fruit coulis & fresh berries V 	€10,00
Ice cream (vanilla, chocolate V , lemon sorbet VG).....	€3,00

COFFEE & BEVERAGES

Espresso	€2,50
Double espresso	€3,50
Freddo espresso	€3,50
Freddo cappuccino	€4,00
Cappuccino	€3,50
Cappuccino double	€4,00
Greek coffee	€2,50
Greek coffee double	€3,50
Instant	€3,50
Filter coffee	€3,50
Tea	€3,00
Hot/iced chocolate	€4,00

REFRESHMENTS

Coca cola (250ml)	€3,50
Coca cola light (250ml)	€3,50
Coca cola zero (250ml)	€3,50
Fanta orange (250ml)	€3,50
Fanta lemon (250ml)	€3,50
Fanta blue (250ml)	€3,50
Sprite (250ml)	€3,50
MastiH2O (330ml)	€4,00
Xino Nero (250ml)	€3,50
μ. Artisan water (still) (700ml)	€3,50
μ. Artisan water (sparkling) (700ml)	€5,00
Natural orange juice	€4,00
Natural mixed juice	€5,00

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints. For the food preparation, extra virgin olive oil is used. Sunflower oil is used for the fried food preparation. All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability. *Frozen. In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. Smoking is prohibited in all public enclosed spaces according the relevant legislation. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax. Person in charge in case of inspection: George Papageorgiou. ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018