

Explore the local flavours in this traditional array of Greek cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Lefteris Lazarou. Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom you feel in a meal by the sea with your favorite company.

S T A R T E R S
V O R S P E I S E N
E N T R É E S

- GF **Red mullet with Kefalotyri cheese, Corfiot spices with fresh tomato sauce** 21€
"A snack of the Venetians, when the Corfiots adopted, it acquired unique flavors and aromas"
Rotbarbe mit Käse-Kefalotyri, Korfioti-Gewürzen, Tomaten und eingelegtem Zitronen-Sauce
Rouget avec Kefalotyri, épices Corfiot, tomate et mariné sauce au citron
- GF **Seabass carpaccio with fennel and orange salad** 24€
"The carpaccio of the Elba's island fishermen, a variation of the Corfiot sour orange salad"
Seebarsch-Carpaccio mit Orangensalat, Fenchel und Paprika
Carpaccio de bar accompagnée d'une salade d'orange fenouil et paprika doux
- V GF **Pepperonata "Corfiot" style with local white cheese,olives, capers and spices** 18€
"In Corfu we love to combine peppers with our cheese, spices are our Venetian heritage"
Pepperonata "Corfiot" Stil mit lokalen weißen Käse, Oliven, Kapern und Gewürzen
Pepperonata a la corfiote accompagnée de fromages, olives, câpres et épices locales
- GF **Steamed seafood "Skoutela" with mussels, shrimps, vongole and herbs** 23€
"Scutella refers to the big pot, the "multi-tool" of our grandmother's kitchen"
Gedünstete Meeresfrüchte "Skoutela" mit Muscheln, Jakobsmuscheln, Vongole und Kräuter
Fruits de mer vapeur "skoutela" avec moules, crevettes, vongole et herbes
- V GF **Green salad with seasonal fruits and Manouri cheese balls** 17€
"This salad, which combines seasonal greens and fresh fruits with our island's Manouri, it will always be our favorite summer food"
Grüner Salat mit saisonalen Früchten und Manouri-Käsebällchen
Salade verte aux fruits de saison et boulettes de fromage Manouri

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

S T A R T E R S
V O R S P E I S E N
E N T R É E S

- Corfiot Caesar's salad with "Noumboulo" and Parmesan flakes** 17€
"When the famous salad from Tijuana in Baja, California, met with the Corfiot cold cut "noumboulo" and the Italian parmesan"
Corfiot Caesars Salat mit Noumboulo und Parmesanflocken
Salade César Corfiot avec noumboulo et flocons de parmesan
- GF Pan fried cuttlefish "Savoro" with raisins, rosemary and polenta** 24€
"Our cuttlefish were always fried. Later on, we learnt to treat them with the sweet-sour venetian "savoro" and to accompany them with polenta"
Gebratener Tintenfisch "Savoro" mit Rosinen, Rosmarin und Polenta
Seiche poelé "Savoro" avec raisin sec romarin et polenta
- GF Beef carpaccio "Harry's bar" with house dressing, rocket leaves and Parmesan** 25€
"Like the famous carpaccio of "Harry's Bar",in Venice, but with a Corfiot dressing"
Rinder Carpaccio "Harry's Bar" mit Hausdressing, Rucola und Parmesan
Carpaccio de bœuf "Harry's bar" avec une vinaigrette maison, feuilles de roquette et Parmesan

M A I N C O U R S E S
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

- V **Orecchiette ala Corfiota with olives, cherry tomatoes, peperoncino and anchovies** 22€
"Pasta with all the colors of a Corfiot garden and a hot pepper on the same dish"
Orecchiette a la Corfiota mit Oliven, Kirschtomaten, Peperoncino und Sardellen
Orecchiette a la Corfiota accompagné de olives, tomates cerises, piment rouge et anchois
- V **Orzo pasta with tomatoes, olives, Feta cheese and basil** 20€
"Summer in Greece the dishes are garnished with tomato, feta and basil. Stuffed Giouvetsi"
Orzo Pasta mit Tomaten, Oliven, Feta-Käse und Basilikum
Langue d'oiseau servi avec des tomates, olives, fromage Feta et basil
- GF **Risotto with wild fennel, mussels and scallops** 20€
Risotto mit wildem Fenchel, Muscheln und Jakobsmuscheln
Risotto au fenouil sauvage, moules et pétoncles
- GF **Cod fish "Tsigareli" with wild greens and bread gnocchi** 32€
"The Mediterranean cod, cooked in the way of the Venetians, in white sauce, but we are adding some artichoke"
Kabeljaufileisch "Tsigarelli" mit Wildgrün und Gnocchi-Brot
Poisson morue "Tsigarelli" avec légumes verts et gnocchi au pain
- GF **Stone fish "Bourdeto" with cayenne pepper and fennel cream** 34€
"Bourdeto we say the fish that, we cook in a thick and spicy from red peppers broth"
Skorpionfisch "Bourdeto" mit Cayennepfeffer und Fenchelsahne
Rascasse "bourdeto" assaisonné de piment de cayenne et d'une creme de feunouil

M A I N C O U R S E S
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

- Chicken pastitsada with stuffed Paccheri and carrot cream** 32€
"The "pastitsada", with its warm spices, is our "special" dish, that we cook to honor our guests"
Hähnchen "Pastitsada" mit gefüllten Paccheri und Karottencreme
Pastitsada au poulet avec Paccheri farci et crème de carottes
- Traditional beef stew "Sofrito" with garlic and parsley** 34€
"Slow cooked beef, with an old venetian recipe, which over the centuries has been identified with the cuisine of our island"
Traditioneller Rindereintopf "Sofrito" mit Knoblauch und Petersilie
Ragout de boeuf traditionnel "sofrito" avec ail et persil
- Slow cooked lamb shoulder with parsnip emulsion, sweet garlic and potatoes tart** 35€
"The lamb and the wild seasonal greens of our island in the same pot with the root of Helianthus Tuberosus, which the French brought it, in their short "passage" from our island, the 19th century"
Langsam gegartes Lamm mit Pastinakenemulsion, süßem Knoblauch und Kartoffelkuchen
Épaule d'agneau cuite lentement avec émulsion de panais, ail doux et tarte aux pommes de terre
- GF **Pan seared pork fillet with dry red wine, green apple puree and spicy fruit mustard** 30€
"Slowly cooked in red wine, pork is combined with apple puree and "dulce mustard", a variation of Venetian mostarda veneta"
Pan gebratenes Schweinefilet mit trockenem Rotwein, apfel puree und wurziger fruchten mustard
Filet de porc poêlé avec vin rouge sec, purée de pomme et épices aux fruits et moutarde

DESSERTS

- V **Choco Mess - chocolate trilogy with citrus sauce and hazelnuts crumble** 14€
"We love chocolate and we combine it with the small citrus kumquat that we cultivate on our island and our favorite vanilla ice cream"
Choco Mess - Trilogie Schokolade mit Zitrussoße und Haselnüssen bröckeln
Choco Mess - Trilogie au chocolat avec sauce aux agrumes et crumble aux noisettes
- GF **Pavlova and strawberrie concert** 14€
"The sweet with the meringues, created in honor of Anna Pavlova, the first ballerina of the Imperial Ballet of Russia after her tour in Australia and New Zealand in 1920. "Dancing" with Corfiot strawberries"
Pavlova mit Erdbeeren
Pavlova accompagné de fraises
- V GF **"Almond Dream" almond dacquoise, almond hazelnut cream, milk chocolate and almond praline vanilla ice cream** 14€
"Mandoles are our traditional sweet. A candy with roasted and caramelized almonds, combined with ice cream"
"Almond Dream" perfekte Eiscreme, Korfiotop-Mandolen und Baiser
Glace de parfait "Almond Dream", mandoles de corfiote et meringue
- Seasonal fruits** 14€
Φρούτα εποχής
Сезонные фрукты
- Ice cream selection** 14€
"Because the best ice cream is what you like the most!"
Auswahl an Eis
Selection de crèmes glacée

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS

- GF **Pepperonata "Corfiot" style with local white cheese,olives, capers and spices** 18€
"In Corfu we love to combine peppers with our cheese, spices are our Venetian heritage"
Pepperonata "Corfiot" Stil mit lokalen weißen Käse, Oliven, Kapern und Gewürzen
Pepperonata a la corfiote accompagné de fromages, olives, câpres et épices locales
- GF **Green salad with seasonal fruits and Manouri cheese balls** 17€
"This salad, which combines seasonal greens and fresh fruits with our island's Manouri,it will always be our favorite summer food"
Grüner Salat mit saisonalen Früchten und Manouri-Käsebällchen
Salade verte aux fruits de saison et boulettes de fromage Manouri

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

Orecchiette ala Corfiota with olives, cherry tomatoes, peperoncino and anchovies 22€

"Pasta with all the colors of a Corfiot garden and a hot pepper on the same dish"

Orecchiette a la Corfiota mit Oliven, Kirschtomaten, Peperoncino und Sardellen

Orecchiette a la Corfiota accompagné de olives, tomates cerises, piment rouge et

anchois

Orzo pasta with tomatoes, olives, Feta cheese and basil

21€

"Summer in Greece the dishes are garnished with tomato, feta and basil. Stuffed Giouvetsi"

Orzo Pasta mit Tomaten, Oliven, Feta-Käse und Basilikum

Langue d'oiseau servi avec des tomates, olives, fromage Feta et basili

DESSERTS

	Choco Mess - chocolate trilogy with citrus sauce and hazelnuts crumble	14€
	"We love chocolate and we combine it with the small citrus kumquat that we cultivate on our island and our favorite vanilla ice cream"	
	Choco Mess - Trilogie Schokolade mit Zitrussoße und Haselnüssen bröckeln Choco Mess - Trilogie au chocolat avec sauce aux agrumes et crumble aux noisettes	
	Pavlova and strawberrie concert	14€
	"The sweet with the meringues, created in honor of Anna Pavlova, the first ballerina of the Imperial Ballet of Russia after her tour in Australia and New Zealand in 1920. "Dancing" with Corfiot strawberries"	
	Pavlova mit Erdbeeren Pavlova accompagné de fraises	
	"Almond Dream" almond dacquoise, almond hazelnut cream, milk chocolate and almond praline vanilla ice cream	14€
	"Mandoles are our traditional sweet. A candy with roasted and caramelized almonds, combined with ice cream"	
	"Almond Dream" perfekte Eiscreme, Korfiotop-Mandolen und Baiser Glace de parfait "Almond Dream", mandoles de corfiote et meringue	
GF	Seasonal fruits	14€
	Saisonale Früchte Fruits de saison	
	Ice cream selection	14€
	"Because the best ice cream is what you like the most!"	
	Auswahl an Eis Selection de crèmes glacée	

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS

- Red mullet with Kefalotyri cheese, Corfiot spices with fresh tomato sauce** 21€
"A snack of the Venetians, when the Corfiots adopted, it acquired unique flavors and aromas"
Rotbarbe mit Käse-Kefalotyri, Korfioti-Gewürzen, Tomaten und eingelegtem Zitronen-Sauce
Rouget avec Kefalotyri, épices Corfiot, tomate et mariné sauce au citron
- Seabass carpaccio with fennel and orange salad** 24€
"The carpaccio of the Elba's island fishermen, a variation of the Corfiot sour orange salad"
Seebarsch-Carpaccio mit Orangensalat, Fenchel und Paprika
Carpaccio de bar accompagnée d'une salade d'orange fenouil et paprika doux
- V **Pepperonata "Corfiot" style with local white cheese, olives, capers and spices** 18€
"In Corfu we love to combine peppers with our cheese, spices are our Venetian heritage"
Pepperonata "Corfiot" Stil mit lokalen weißen Käse, Oliven, Kapern und Gewürzen
Pepperonata a la corfiote accompagné de fromages, olives, câpres et épices locales
- Steamed seafood "Skoutela" with mussels, shrimps, vongole and herbs** 23€
"Scutella refers to the big pot, the "multi-tool" of our grandmother's kitchen"
Gedünstete Meeresfrüchte "Skoutela" mit Muscheln, Jakobsmuscheln, Vongole und Kräuter
Fruits de mer vapeur "skoutela" avec moules, crevettes, vongole et herbes
- V **Green salad with seasonal fruits and Manouri cheese balls** 17€
"This salad, which combines seasonal greens and fresh fruits with our island's Manouri, it will always be our favorite summer food"
Grüner Salat mit saisonalen Früchten und Manouri-Käsebällchen
Salade verte aux fruits de saison et boulettes de fromage Manouri
- Pan fried cuttlefish "Savoro" with raisins, rosemary and polenta** 24€
"Our cuttlefish were always fried. Later on, we learnt to treat them with the sweet-sour venetian "savoro" and to accompany them with polenta"
Gebratener Tintenfisch "Savoro" mit Rosinen, Rosmarin und Polenta
Seiche poelé "Savoro" avec raisin sec romarin et polenta
- Beef carpaccio "Harry's bar" with house dressing, rocket leaves and Parmesan** 25€
"Like the famous carpaccio of "Harry's Bar", in Venice, but with a Corfiot dressing"
Rinder Carpaccio "Harry's Bar" mit Hausdressing, Rucola und Parmesan
Carpaccio de bœuf "Harry's bar" avec une vinaigrette maison, feuilles de roquette et Parmesan

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

- Risotto with wild fennel, mussels and scallops** 20€
Risotto mit wildem Fenchel, Muscheln und Jakobsmuscheln
Risotto au fenouil sauvage, moules et pétoncles
- Cod fish "Tsigareli" with wild greens and bread gnocchi** 32€
"The Mediterranean cod, cooked in the way of the Venetians, in white sauce, but we are adding some artichoke"
Kabeljaufisch "Tsigarelli" mit Wildgrün und Gnocchi-Brot
Poisson morue "Tsigarelli" avec légumes verts et gnocchi au pain
- Stone fish "Bourdeto" with cayenne pepper and fennel cream** 34€
"Bourdeto we say the fish that, we cook in a thick and spicy from red peppers broth"
Skorpionfisch "Bourdeto" mit Cayennepfeffer und Fenchelsahne
Rascasse "bourdeto" assaisonné de piment de cayenne et d'une creme de feunouil
- Pan seared pork fillet with dry red wine, green apple puree and spicy fruit mustard** 32€
"Slowly cooked in red wine, pork is combined with apple puree and "dulce mustard", a variation of Venetian mostarda veneta"
Pan gebratenes Schweinefilet mit trockenem Rotwein, apfel puree und wurziger fruchten mustard
Filet de porc poêlé avec vin rouge sec, purée de pomme et épices aux fruits et moutarde

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

Pavlova and strawberrie concert

14€

"The sweet with the meringues, created in honor of Anna Pavlova, the first ballerina of the Imperial Ballet of Russia after her tour in Australia and New Zealand in 1920. "Dancing" with Corfiot strawberries"

Pavlova mit Erdbeeren

Pavlova accompagné de fraises

"Almond Dream" almond dacquoise, almond hazelnut cream, milk chocolate and almond praline vanilla ice cream 14€

"Mandoles are our traditional sweet. A candy with roasted and caramelized almonds, combined with ice cream"

"Almond Dream" perfekte Eiscreme, Korfiotop-Mandolen und Baiser

Glace de parfait "Almond Dream", mandoles de corfiote et meringue

Seasonal fruits

14€

Φρούτα εποχής

Сезонные фрукты

T O D D L E R ' S M E N U
M E N Ü F Ü R K L E I N K I N D E R
M E N U P O U R L E S N O U R R I S S O N S

Cream of seasonal fruits and biscuits 10€
Creme aus Saisonale Früchte und Kekse
Crème de fruits de saison accompagné de biscuit

Cream of green vegetables, rice and olive oil 10€
Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl
Crème de legumes vert, de riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato, carrots and celery 10€
Creme aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Creme de poulet, de pommes, de terre carottes et celerie

Cream of poached fish fillet, zucchini,carrots and potatoes 10€
Creme aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre

KIDS MENU

Mini Greek salad Mini-griechischer Salat Petite salade Grecque	10€
Sea bass fillet with rice and steamed vegetables Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse Filet de bar accompagné de riz et légumes vapeur	12€
Kids burger with tomato, lettuce and French fries Kinderburger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomates, laitue et frites	12€
Orzo pasta with tomatoes, olives, Feta cheese and basil Orzo Pasta mit Tomaten, Oliven, Feta-Käse und Basilikum LLangue d'oiseau servi avec des tomates, olives, fromage Feta et basil	28€
Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes grillé	12€
Spaghetti with tomato sauce Pasta mit Tomaten Sauce Pates avec sauce tomates	12€
Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Fleisch und Tomaten Sauce Pâtes à la viande hachée et à la sauce tomate	12€

K I D S M E N U

D E S S E R T S

Pavlova and strawberrie concert

10€

Pavlova mit Erdbeeren

Pavlova accompagné de fraises

Ice cream selection

10€

Auswahl an Eiscreme

Selection de glace

Seasonal fruits

10€

Saisonale Früchte

Fruits de saison

KIDDIES BEVERAGES AND MOCKTAILS

Ladiebird`s sunrise

Orange and apple juice with grenadine syrup
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadinesirup
Jus d'orange ou de pommes avec sirop de grenadine

11€

Shirley Temple

Sprite with grenadine syrup
Sprite mit Grenadinesirup
Sprite et sirop de grenadine

11€

Juices variety / Auswahl an Säften

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsche, Ananas
Pomme, bananes, orange, peche, cerise, ananas

11€

Fresh Milk / Frische Milch

Served warm or cold
Warm oder kalt serviert
Servi froid ou chaud

11€

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Ettore Botrini for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Ettore Botrini für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Ettore Botrini pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.