

SEA GRILL

BEACHSIDE BBQ BLISS

Fresh, succulent and overflowing with Mediterranean spirit, our menu brings you a delectable choice of charcoal-grilled meats, seafood and vegetables, served with a sea view. An ode to the finest Spanish, Italian and Greek cuisines, given a contemporary twist, enjoy crisp salads and mouth-watering grilled dishes accompanied by an impressive selection of local and international wines.

Starters and Salads to Share

V DF	Chorizo salad with guacamole and tomatoes Chorizo-Salat mit Guacamole und Tomaten Salade de chorizo au guacamole et tomates	16€
VG	Green leaves salad with melon, pistachio, Corfiot 'sikomaida' and sweet green chili vinaigrette Salat mit grünen Blättern mit Melone, Pistazie, korfiotischer 'sikomaida' und süßer grüner Chili-Vinaigrette Salade de feuilles vertes au melon, pistache, 'sikomaida' de Corfou et vinaigrette au piment vert doux	16€
V	Metsovone cheese croquette with chutney kumquat Metsovone Käsekroquette mit Chutney-Kumquat Croquette de fromage Metsovone avec kumquat au chutney	16€
V	Tzatziki with yogurt, cucumber, avocado and spearmint Tzatziki mit Joghurt, Gurke, Avocado und grüner Minze Tzatziki au yaourt, concombre, avocate et menthe verte	15€
V	Smoked eggplant salad with tahini, yogurt and pistaccio Geräucherter Auberginensalat mit Tahini, Joghurt und Pistazide Salade d'aubergines fumées au tahini, yaourt et pistaccio	15€
GF	Musky octopus with spicy tomato esme and humus Moschus-Oktopus mit würziger Tomate Esme und Humus Poulpe musqué à l'esme de tomate épicée et à l'humus	17€
	Chicken koftas with ginger, coriander, mango salad and yogurt Hähnchen-Köfte mit Ingwer, Koriander, Mangosalat und Joghurt Koftas de poulet au gingembre, coriandre, salade de mangue et yaourt	18€
EF	Crispy potatoes with paprika sauce and sheep cheese Knusprige Kartoffeln mit Paprikasauce und Schafskäse Pommes de terre croustillantes à la sauce paprika et fromage de brebis	15€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

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

Pit fire

V GF EF	Beets, carrots, parsnip with hummus and maple dressing Rote Bete, Karotten, Pastinake mit Hummus und Ahorn-Dressing Betteraves, carottes, panais avec houmous et vinaigrette à l'érable	21€
V EF	Grilled eggplant with harissa, crumbled sheep cheese and nuts Gegrillte Auberginen mit Harissa, zerbröckeltem Schafskäse und Nüssen Aubergines grillées à la harissa, fromage de brebis émietté et noix	34€
EF	Sea bream fillets with tomato paste and fresh cherry tomato salad Doradenfilets mit Tomatenmark und frischem Kirschtomatensalat Filets de daurade à la pâte de tomate et salade de tomates cerises fraîches	34€
GF EF	Grilled prawns with green chili vinaigrette, and cucumber salad with baby gem and almonds Gegrillte Garnelen mit grüner Chili-Vinaigrette und Gurkensalat mit Baby Gems und Mandeln Crevettes grillées avec vinaigrette au piment vert et salade de concombre avec petit bijou et amandes	32€
EF	Lamb kebab with harissa, coriander, tomato, onions, pita, and yogurt Lammspieß mit Harissa, Koriander, Tomate, Zwiebeln, Pita und Joghurt Brochette d'agneau à la harissa, coriandre, tomate, oignons, pita et yogourt	36€
	Glazed spicy pork skewers with sesame and patatas bravas with bacon Glasierter, würziger Schweinefleischspieß mit Sesam und Patatas Bravas mit Speck Brochettes de porc épicées glacées au sésame et patatas bravas au bacon	31€
EF GF	Grilled chicken, herbs vinaigrette, broccoli tabouleh and yogurt sauce Gegrilltes Hähnchenfleisch, Kräutervinaigrette, Brokkoli-Tabouleh und Joghurt-Soße Poulet grillé, vinaigrette aux herbes, taboulé de brocoli et sauce au yogourt	34€
GF DF EF	Angus Beef steak tagliata with chimichurri sauce and roots Angus-Rindersteak-Tagliata mit Chimichurri-Sauce und Wurzeln Tagliata de bifteck de bœuf Angus, sauce chimichurri et racines	36€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

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

Desserts

V	Summer pavlova with white chocolate yogurt mousse Sommerliche Pavlova mit weißer Schokoladen-Joghurt-Mousse Pavlova d'été à la mousse de yaourt au chocolat blanc	14€
VG	Chocolate mousse with berries and crumble Schokoladenmousse mit Beeren und Streuseln Mousse au chocolat aux baies et crumble	14€
V	Greek pastries 'kurkubinia' bites with walnuts caramel and vanilla ice cream Griechisches Gebäck "Kurkubinia" mit Walnüssen, Karamell und Vanilleeis Pâtisseries grecques 'kurkubinia' bouchées aux noix, caramel et glace à la vanille	14€
V GF	Melon and watermelon with kumquat and vanilla ice cream Melone und Wassermelone mit Kumquat und Vanilleeis Melon et pastèque avec glace au kumquat et à la vanille	14€
GF EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Mangosorbet, Limette Sorbet Sélection de glaces et sorbets Vanille, chocolat, fraise, banane, sorbet mangue, citron vert Sorbet	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

Vegan

Salads & Snacks

	Plant sausage salad with guacamole and tomatoes Pflanzenwurstsalat mit Guacamole und Tomaten Salade de saucisses végétales au guacamole et tomates	16€
	Green leaves salad with melon, pistachio, Corfiot 'sikomaida' and sweet green chili vinaigrette Salat mit grünen Blättern mit Melone, Pistazie, korfiotischer 'sikomaida' und süßer grüner Chili-Vinaigrette Salade de feuilles vertes au melon, pistache, 'sikomaida' de Corfou et vinaigrette au piment vert doux	16€
GF	Beets, carrots, parsnip with hummus and maple dressing Rote Bete, Karotten, Pastinake mit Hummus und Ahorn-Dressing Betteraves, carottes, panais avec houmous et vinaigrette à l'érable	18€
	Crispy potatoes with paprika sauce and plant mayo Knusprige Kartoffeln mit Paprikasauce und Pflanzenmayo Pommes de terre croustillantes avec sauce au paprika et mayonnaise aux plantes	16€

Main Dishes

	Grilled eggplant with muhammara, plant cheese and nuts Gegrillte Auberginen mit Muhammara, Pflanzenkäse und Nüssen Aubergines grillées au muhammara, fromage végétal et noix	21€
	Plant sausage smoked eggplant salad, plant mayonnaise ,pita bread and paprika Pflanzenwurst, geräucherter Auberginensalat, Pflanzenmayonnaise, Fladenbrot und Paprika Salade d'aubergines fumées à la saucisse végétale, mayonnaise aux plantes, pain pita et paprika	16€
	Poke pita plant gyros, with paprika sauce, and pico de gallo Poke Pita-Pflanzengyros mit Paprikasauce und Pico de Gallo Poke pita plante gyros, sauce paprika, et pico de gallo	15€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

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

Desserts

Chocolate mousse with coconut milk berries and crumble Schokoladenmousse mit Kokosmilch, Beeren und Streuseln Mousse au chocolat, baies de lait de coco et crumble	14€
Greek pastries 'kurkubinia' bites with walnuts caramel and vanilla ice cream Griechisches Gebäck "Kurkubinia" mit Walnüssen, Karamell und Vanilleeis Pâtisseries grecques 'kurkubinia' bouchées aux noix, caramel et glace à la vanille	14€
Melon and watermelon with kumquat and plant vanilla ice cream Melone und Wassermelone mit Kumquat und pflanzlichem Vanilleeis Melon et pastèque avec glace au kumquat et à la vanille végétale	14€
Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Eis- und Sorbetauswahl Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces et sorbets Vanille, chocolat, sorbet mangue, sorbet citron vert	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

Toddler's Menu

VG GF	Cream of green vegetables, rice, and olive oil Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Creme aus Hühnchen, Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Creme aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€

Kids Menu

Starters

V DF	Chorizo salad with guacamole and tomatoes Chorizo-Salat mit Guacamole und Tomaten Salade de chorizo au guacamole et tomates	12€
V	Tzatziki with yogurt, cucumber, avocado and spearmint Tzatziki mit Joghurt, Gurke, Avocado und grüner Minze Tzatziki au yaourt, concombre, avocate et menthe verte	12€
	Chicken koftas with ginger, coriander, mango salad and yogurt Hähnchen-Köfte mit Ingwer, Koriander, Mangosalat und Joghurt Koftas de poulet au gingembre, coriandre, salade de mangue et yaourt	14€
EF	Crispy potatoes with paprika sauce and sheep cheese Knusprige Kartoffeln mit Paprikasauce und Schafskäse Pommes de terre croustillantes à la sauce paprika et fromage de brebis	12€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

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

Kids Menu

Main Dishes

GF EF	Grilled prawns with green chili vinaigrette, and cucumber salad with baby gem and almonds Gegrillte Garnelen mit grüner Chili-Vinaigrette und Gurkensalat mit Baby Gems und Mandeln Crevettes grillées avec vinaigrette au piment vert et salade de concombre avec petit bijou et amandes	14€
EF	Lamb kebab with harissa, coriander, tomato, onions, pita, and yogurt Lammspieß mit Harissa, Koriander, Tomate, Zwiebeln, Pita und Joghurt Brochette d'agneau à la harissa, coriandre, tomate, oignons, pita et yogourt	16€
EF GF	Grilled chicken, herbs vinaigrette, broccoli tabouleh and yogurt sauce Gegrilltes Hähnchenfleisch, Kräutervinaigrette, Brokkoli-Tabouleh und Joghurtsauce Poulet grillé, vinaigrette aux herbes, taboulé de brocoli et sauce au yogourt	14€

and more...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Kids Beef Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	12€
V EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margarita à la mozzarella et sauce tomate	12€
	Fish croquets with fries Fischkroketten mit Pommes frites Croquets de poisson avec frites	9€
	Chicken nuggets with fries Chicken Nuggets mit Pommes frites Nuggets de poulet avec frites	9€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

Desserts

V	Summer pavlova with white chocolate yogurt mousse Sommerliche Pavlova mit weißer Schokoladen-Joghurt-Mousse Pavlova d'été à la mousse de yaourt au chocolat blanc	9€
VG	Chocolate mousse berries and crumble Schokoladenmousse, Beeren und Streusel Mousse au chocolat, baies et crumble	9€
VG GF	Melon and watermelon with kumquat and vanilla ice cream Melone und Wassermelone mit Kumquat und Melon et pastèque avec glace au kumquat et à la vanille	8€
GF EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eis und Sorbets Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Mangosorbet, Limette Sorbet Sélection de glaces et sorbets Vanille, chocolat, fraise, banane, sorbet mangue, citron vert Sorbet	9€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

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

Trotz aller Sorgfalt können Gerichte dennoch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte
aufgeführt sind
Und diese Inhaltsstoffe können eine allergische Reaktion hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen
sich darüber im Klaren sein, dass
und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel
bitten

Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients
qui ne figurent pas sur le menu
Et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies
doivent être conscients de ce qui suit
ce risque et devrait demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en
allergènes de nos aliments

