

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

**Coca Cola**  
(regular, zero, light) 250ml

**Fanta**  
(πορτοκάλι, μπλέ, λεμόνι) 250ml  
(orange, blue, lemon) 250ml

**Sprite** 250ml

**Ginger Ale**  
**Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι**  
**Fresh Orange Juice**

**Χυμός Amita** (motion, μήλο)  
**Amita Juice** (motion, apple)

**Ανθρακούχο Νερό** (Μικρό)  
**Sparkling Water** (Small)

**Ανθρακούχο Νερό** (Μεγάλο)  
**Sparkling Water** (Large)

**Θεόνη Μεταλλικό Νερό** (Μεγάλο)  
**Mineral Water** (Large)

## ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEES

**Ελληνικός**  
**Greek Coffee**

**Εσπρέσσο**  
**Espresso**

**Καπουτσίνο**  
**Cappuccino**

**Αμερικάνο**  
**American coffee**

**Λάττε**  
**Latte**

**Σοκολάτα**  
**Chocolate**

**Τσάι**  
**Tea**

## ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ / DRINKS

### ΒΑΡΕΛΙ ΜΠΥΡΑ / DRAFT BEER

**Ionian Gold lager** 300ml  
**Ionian Gold Draft** 300ml

### ΦΙΑΛΗ ΜΠΥΡΑ-BOOTLE BEERS

**Κερκυραϊκή μπύρα lager** 330ml  
**Corfu Beer lager** (Fresh Corfu Lager)

**Royal Ionian Radler** 330ml  
**Royal Ionian Radler** 330ml

**Κερκυραϊκή μπύρα Pilsner** 330ml  
**Corfu Beer Pilsner** 330ml

**Κερκυραϊκή μπύρα Real Ale** 330ml  
**Corfu Beer Real Ale** 330ml

**Κερκυραϊκή μπύρα Dark Ale** 330ml  
**Corfu Beer Dark Ale** 330ml

**Κερκυραϊκή μπύρα Weiss** 500ml  
**Corfu Beer Weiss** 330ml

**Μπύρα χωρίς αλκοόλ** 330ml  
**Non-Alcoholic Beer** 330ml

### ΟΙΝΟΣ (ΦΙΑΛΗ) / WINE (BOTTLE)

**Κρασί** (Λευκό/Ροζέ/Κόκκινο) 500ml  
**Wine** (White/Rose/Red) 500ml

### ΡΕΤΣΙΝΑ / RETSINA

**Ρετσίνα Γεωργιάδη** 500ml  
**Retsina Georgiadi** 500ml

### ΟΥΖΟ-ΤΣΙΠΟΥΡΟ / OUZOU-TSIPOURO

**Ούζο Ατομικό** 50ml  
**Ouzo** 50ml

**Ούζο Μπαμπατζίμ** 200ml  
**Ouzo Babatzim** 200ml

**Ούζο Βαρβαγιάννη** 200ml  
**Ouzo Barbayanni** 200ml

**Ούζο Πλωμάρι** 200ml  
**Ouzo Plomari** 200ml

**Τσίπουρο Ατομικό** 50ml  
**Tsipouro** 50ml

**Τσίπουρο Μπαμπατζίμ** 200ml  
**Tsipouro Babatzim** 200ml

**Τσίπουρο Δεκαράκι** 200ml  
**Tsipouro Dekaraki** 200ml

**Τσίπουρο Αποστολάκη** 200ml  
**Tsipouro Apostolaki** 200ml

**Τσίπουρο Αγιονέρι** 200ml  
**Tsipouro Agioneri** 200ml

**Ψωμί της "Αυλής"** (χειροποίητο ψωμί με προζύμι)

**"Avli" Bread** (handmade sourdough bread)

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

**Τζατζίκι** (Σπιτικό)  
**Tzatziki** (homemade)

**Ταραμοσαλάτα Λευκή** (Σπιτική)  
**White fish roe salad** (homemade)

**Μελιτζανοσαλάτα** (Σπιτική)  
**Eggplant Dip** (homemade)



**Φάβα** (Σπιτική)  
Με καραμελωμένα κρεμμύδια  
**Fava** (Homemade split pea)  
with caramelized onions



**Χαλούμι Σχάρας**  
**Grilled Haloumi Cheese**

**Μπουγιουρντί Πικάντικο**  
**Bougiourdi**  
Spicy oven baked feta cheese

**Φέτα σουσαμμένα με μέλι**  
Ψημένη στο φούρνο με Σουσαμι & μέλι  
**Feta Cheese**  
Oven baked feta cheese  
with sesame & honey

**Τσιγαρέλι**  
(Παραδοσιακό Κερκυραϊκό πιάτο)  
Άγρια χόρτα, κόκκινο πιπέρι καυτερό,  
πράσινη καυτερή πιπεριά,  
σάλτσα ντομάτας  
**Tsigareli** (Corfu traditional dish)  
Wild edible plants, red spicy pepper,  
green spicy pepper, tomato sauce



**Σπανακόπιτα** (Σπιτική)  
Σπανάκι, πράσσο, μυρωδικά  
**Spinach Pie** (Homemade)  
Spinach, leek, green herbs



**Ρολάκια Κολοκυθιού**  
Με μυζήθρα, άνηθο, λιαστή ντομάτα  
και σάλτσα ντομάτας  
**Roasted Stuffed Courgette Rolls**  
With unsalted cheese, dried tomato  
and tomato sauce

**Μπουρεκάκια Μελένια**  
Ζύμη κουρού, ανθότυρο,  
σουσάμι, μέλι

**Honey Patties**  
Crispy dough, unsalted  
cheese, honey, sesame

**Πιπεριές Φλωρίνης Ψητές**  
Βαλσάμικο, σκόρδο και ρίγανη



**Roasted Red Sweet Peppers**  
Oven baked, olive oil, garlic, oregano  
and balsamic vinegar

**Μεσογειακά Ζυμαράκια**  
Πιτάκια, ντομάτα, βασιλικό,  
σκόρδο, ελαιόλαδο, σκληρό τυρί  
**Mediterranean Bruschetta**  
Fresh tomato, basil, olive oil,  
garlic, hard cheese

**Μανιτάρια Σκορδάτα**  
Φρέσκα μανιτάρια champignon,  
σκόρδο, λευκό κρασί



**Mushrooms with Garlic**  
Fresh champignon mushrooms, garlic,  
white wine

**Μελιτζάνα Φούρνου**  
Φέτες μελιτζάνας, σάλτσα  
ντομάτας, κεφαλοτύρι

**Oven Baked Aubergines**  
Slices eggplant, tomato sauce,  
hard cheese

**Πατάτες Τηγανητές**  
Με σως γιαουρτιού

**Fresh Fried Chips**  
With yoghurt sauce

**Χταπόδι Καρπάτσιο**  
**Octopus Carpaccio**

**Γαύρος Μαρινάτος**  
**Marinated Anchovy**

## ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

**Ψαρόσουπα Βελουτέ**  
*Fish Veloute Soup*

**Σούπα Λαχανικών Βελουτέ**  
*Vegetables Veloute Soup*



## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

**Αυλής**  
Μαρούλι, ντομάτα, κεφαλοτύρι, σως βαλσάμικο

**Avli Salad**  
*Lettuce, tomato, (kefalotiri) hard cheese, Balsamic sauce*

**Γλυκιά**  
Μαρούλι, σπανάκι, iceberg, ανθότυρο, καρύδια, σως μελιού

**Sweet Salad**  
*Lettuce, spinach, iceberg, "anthotiro" cheese, walnuts, honey sauce*

**Γαριδοσαλάτα**  
Μαραθόριζα, αγγούρι, πλιγούρι, σως κουμ-κουατ

**Shrimp Salad**  
*Finokio, cucumber, groats, Kumquat sauce*

**Ελληνική**  
ντομάτα, τυρί φέτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη

**Greek Salad**  
*Tomato, feta cheese, cucumber, onions, peppers, olives, extra virgin olive oil*

**Πανδαισία**  
Μαρούλι, iceberg, ρόκα, κεφαλοτύρι, νούμπουλο, βινεγκρέτ μηλόξυδου

**Pandesia Salad**  
*Lettuce, iceberg, rocket salad, (kefalotiri) hard cheese, noumboulo Corfiot dry ham, vinaigrette apple vinegar*

## ΜΕΖΕΔΕΣ / GREEK MEZE

**Μπιφτέκια Μοσχαρίσια**  
Με χειροποίητη σως

**Grilled Meatballs**  
*Beef meatballs, homemade dips*

**Λουκάνικο Χωριάτικο**  
με πιτάκια και σως γιαουρτιού

**Greek Sausage**  
*Pita bread and yoghurt sauce*

**Κοτόπουλο φιλέτο**  
Σωταρισμένο με θυμάρι και σκόρδο

**Chicken fillet**  
*Sautéed with thyme herb and garlic*

**Αγιορείτικη Τηγανιά**  
Με κοτόπουλο, χοιρινό, λουκάνικο, κρεμμύδι, λευκό κρασί, πράσινη καυτερή πιπεριά

**Agioritiki Tigania**  
*With chicken, pork, sausage, onions, white wine and green spicy pepper*

**Συκώτι Τηγανιά**  
*Liver Tigania*  
*Veal liver, onions, garlic & white wine*

**Μπριζολάκι Μοσχαρίσιο**  
Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου κρέατος

**Grilled Beef**  
*Thin Slices of beef*

**Ψαρονέφρι με Κουμκουάτ**  
Σωταρισμένο με κρέμα γάλακτος και κουμκουάτ

**Pork fillet with Kumquat**  
*Sautéed with whipping cream and kumquat*

**Μύδια Αχνιστά**  
Με σκόρδο, κρεμμύδι, μουστάρδα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και λευκό κρασί

**Fresh steamed Mussels**  
*Garlic, onions, mustard, extra virgin olive oil and white wine*

**Γαρίδες Σκορδάτες**  
Σωταρισμένες με σκόρδο, κρεμμύδι και λευκό κρασί

**Shrimps with garlic**  
*Sautéed shrimps with garlic, onions and white wines*

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

**Αρνάκι Γάστρας**  
Σιγομαγειρεμένο αρνί, Ρόστι πατάτας, σάλτσα δυόσμου

**Lamb with spearmint**  
*Slow cooked lamb, potato Rosti, spearmint sauce*

**Μοσχάρι Ριγανάτο**  
Ψημένο στο φούρνο, ρύζι με λαχανικά, ριγανάτη σάλτσα

**Beef Rib**  
*Oven baked, rise with vegetables, oregano sauce*

**Σουτζουκάκια Σμυρνέικα**  
Με πουρέ πατάτας και σάλτσα ντομάτας

**Soutzoukakia Smyrneika**  
*With mashed potato and tomato sauce*

**Χταπόδι Σχάρας**  
Με φάβα

**Grilled Octopus**  
*With fava been*

**Καλαμάρι Σχάρας**  
Με σωτέ λαχανικά

**Grilled Kalamari**  
*With sautéed vegetables*

**Φιλέτο Ψαριού ημέρας**  
Με σωτέ λαχανικά

**Fresh fish fillet**  
*With sautéed vegetables*

**Φρέσκα ψάρια / θαλασσινά**  
Ρωτήστε τον σερβιτόρο μας

**Fresh fish / Seafood per kilo**  
*Ask our waiter*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

**Σουφλέ Σοκολάτας**  
Με παγωτό βανίλια

**Chocolate Soufflé**  
*With vanilla ice cream*

**Τσιζκέικ**  
Με μαρμελάδα φράουλα

**Cheesecake**  
*With strawberry jam*

**Σπιτική Μηλόπιτα**  
Με παγωτό βανίλια

**Crumble Apple pie (Homemade)**  
*With vanilla ice cream*

**Πορτοκαλόπιτα**  
Με παγωτό βανίλια

**Kumquat Pie**  
*With vanilla ice cream*

Έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο; Παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ (€), συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση. Απαγορεύεται η κατανάλωση αινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες. Για το μαγείρεμα και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο έλτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο. Για τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο, απόδειξη ή τιμολόγιο. Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Παπάς

Do you have a food allergy or intolerance? Please inform the staff. Prices are in euros (€), include all taxes and are subject to change without notice. Alcohol consumption is forbidden under the age of 17 without parental escort. For cooking and salads we only use virgin olive oil. For pan frying we use sunflower oil. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice). Quality manager: Vasilis Papas