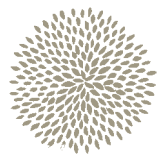


Explore the local flavours in this traditional array of Corfu cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Ettore Botrini. Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom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

*Included. For life.*



# Starters

## Ορεκτικά

## Закуски

---

<b>GF</b>	<b>Baby Anchovies with Kefalotyri cheese, Corfiot spices, tomato and pickled lemons sauce</b>	21€
	Αντζούγιες με κεφαλοτύρι, Κερκυραϊκά μπαχαρικά, ντομάτα και σως από πίκλες λεμονιού Анчоусы с сыром Кефалотири, корфийскими пряностями, помидорами и маринованным лимонным соусом	
<hr/>		
	<b>Seabass carpaccio with orange salad, fennel and sweet paprika</b>	24€
	Λαυράκι καρπάτσιο με σαλάτα πορτοκάλι, φινόκιο και γλυκιά πάπρικα Карпаччо из Сибаса с салатом из апельсинов, фенхелем и сладкой паприкой	
<hr/>		
<b>GF V</b>	<b>Peppers "Corfiot" style with local white cheese and spices</b>	18€
	Πιπεριές στυλ Κερκύρας με ντόπιο λευκό τυρί και μπαχαρικά Перцы «Корфиот» с местным белым сыром и пряностями	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Steamed seafood "Skoutela" with mussels, scallops, vongole and tarragon</b>	23€
	Θαλασσινά στον ατμό "Σκουτέλα" με μύδια, χτένια, αχιβάδες και εστραγκόν Морепродукты на пару «Скутела» с мидиями, гребешками, вонголе и эстрагоном	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Traditional Corfiot sweet pumpkin pie</b>	18€
	Παραδοσιακή Κερκυραϊκή γλυκιά κολοκυθόπιτα Традиционный Корфийский сладкий тыквенный пирог	
<hr/>		
<b>GF V</b>	<b>Corfiot salad with greens, seasonal fruits and local Kefalograviera</b>	17€
	Κερκυραϊκή σαλάτα με χόρτα, φρούτα εποχής και ντόπια κεφαλογραβιέρα Κорфийский салат с зеленью, сезонными фруктами и местным сыром Кефалогравьера	

*Starters*  
*Ορεκτικά*  
*Закуски*

---

**Caesar's salad with "Noumboulo" and Parmesan flakes** 17€  
Σαλάτα του Καίσαρα με "Νούμπουλο" και νιφάδες Παρμεζάνας  
Салат Цезарь с "Noumboulo" и сыром пармезаном

---

**GF Pan fried cuttlefish "Savoro" with raisins, rosemary and polenta** 24€  
Τηγανητή σουπιά "Σαβόρο" με σταφίδες, δέντρολίβανο και πολέντα  
Обжаренная каракатица «Саворо» с изюмом, розмарином и полентой

---

**GF Beef carpaccio "Harry's bar" with house dressing, rocket and Parmesan** 25€  
Καρπάτσιο μοσχαριού "Harry's bar" με σπιτικό ντρέσινγκ, ρόκα και παρμεζάνα  
Карпаччо из говядины «Гарри бар» с домашним соусом, рукколой и пармезаном

# Mains

## Κυρίως πιάτα

## Основные блюда

---

<b>GF V</b>	<b>Corfu – Venice risotto with cuttlefish ink and orange zest</b> Βενετσιάνικο ριζότο με μελάνι σουπιάς και ξύσμα πορτοκαλιού Κορфу - Венецианское ризотто с чернилами каракатицы и апельсиновой цедрой	29€
<b>V</b>	<b>Orzo pasta with tomatoes, Feta cheese and basil</b> Κριθαράκι με ντομάτες, φέτα και βασιλικό Παστα Орзо (Ризони) с помидорами, сыром фета и базиликом	20€
<b>V</b>	<b>Orecchiette ala Corfiota with broccoli, cherry tomatoes and peperoncino</b> Orecchiette ala Corfiota με μπρόκολο, τοματίνια και peperoncino Παστα Ορεκьетте с брокколи, помидорами черри и пеперончино	22€
<b>GF</b>	<b>Cod fish "Bianco" with potatoes and lemon</b> Μπακαλιάρος "Bianco" με πατάτες και λεμόνι Треска «Бьянко» с картофелем и лимоном	32€
<b>GF</b>	<b>Scorpion fish "Bourdeto" with cayenne pepper and fennel cream</b> Σκορπίνα "Μπουρδέτο" με πιπέρι καγιέν και κρέμα φινόκιο Скорпена (морской ерш) «Бурдето» с кайенским перцем и кремом из фенхеля	34€
	<b>Cockerel "Pastitsada" with "Paccheri" pasta and "Kefalotiri" cheese</b> Κόκορας παστιτσάδα με "Paccheri" μακαρόνια και κεφαλοτύρι Пастицада из петуха с пастой «Пачери» и сыром Кефалотири	32€

## Mains

### Κυρίως πιάτα

### Основные блюда

---

	<b>Traditional beef stew "Sofrito" with beef shank, garlic and parsley</b>	34€
	Παραδοσιακό μοσχαρίσιο κότσι κατσαρόλας "Σοφρίτο" με σκόρδο και μαϊντανό	
	Традиционное говяжье тушеное мясо «Софрито» из говяжий голени с чесноком и петрушкой	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Lamb shoulder with "Topinambour" and wild greens</b>	35€
	Αρνίσια σπάλα με "Τοπιναμπούρ" και άγρια χόρτα	
	Плечо ягненка с «Топинамбур» и дикой зеленью	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Pan seared pork fillet with dry red wine and smoked cheese from Metsovo</b>	30€
	Χοιρινό καρέ με κόκκινο κρασί και καπνιστό τυρί Μετσοβόνη	
	Обжаренное свиное филе в сухом красном вине с копченым сыром из Меццо	

*Desserts*  
*Επιδόρμια*  
*Десерты*

---

**Chocolate pave with kumquat and ice cream** 14€  
Σοκολατόπιτα με κουμκουάτ και παγωτό  
Шоколадный Паве с кумкватом и мороженым

---

**GF Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues** 14€  
Пάβλοβα με φράουλες, παγωτό βανίλια και μαρέγκα  
Павлова с клубникой, ванильным мороженым и меренгами

---

**"Almond Dream" with almond ice cream, mandoles and seasonal fruits** 14€  
"Όνειρο αμυγδάλου" με παγωτό αμύγδαλο, μάντολες και φρούτα εποχής  
«Almond Dream» с миндальным мороженым, мандолами и сезонными фруктами

---

**Ice cream selection** 14€  
Επιλογή παγωτού  
Выбор мороженого



## Vegetarian options

### Starters

---

	<b>Peppers Corfiot style with local white cheese and spices</b>	18€
	Πιπεριές στυλ Κερκύρας με ντόπιο λευκό τυρί και μπαχαρικά Перцы «Корфиот» с местным белым сыром и пряностями	
	<b>Traditional Corfiot sweet pumpkin pie</b>	18€
	Παραδοσιακή Κερκυραϊκή γλυκιά κολοκυθόπιτα Традиционный Корфийский сладкий тыквенный пирог	
GF	<b>Corfiot salad with greens, seasonal fruits and local Kefalograviera</b>	17€
	Κερκυραϊκή σαλάτα με χόρτα, φρούτα εποχής και ντόπια κεφαλογραβιέρα Κорфийский салат с зеленью, сезонными фруктами и местным сыром Кефалогравьера	

---

### Main Courses

---

GF V	<b>Corfu – Venice risotto with cuttlefish ink and orange zest</b>	29€
	Βενετσιάνικο ριζότο με μελάνι σουπιάς και ζύσμα πορτοκαλιού Корфу - Венецианское ризотто с чернилами каракатицы и апельсиновой цедрой	
	<b>Orzo pasta with tomatoes, Feta cheese and basil</b>	20€
	Κριθαράκι με ντομάτες, φέτα και βασιλικό Паста Орзо (Ризони) с помидорами, сыром фета и базиликом	
	<b>Orecchiette ala Corfiota with broccoli, cherry tomatoes and peperoncino</b>	22€
	Orecchiette ala Corfiota με μπρόκολο, τοματίνια και peperoncino Паста Орекьетте с брокколи, помидорами черри и пеперончино	

---



## Desserts

---

**Chocolate pave with kumquat and ice cream** 14€  
Σοκολατόπιτα με κουμκουάτ και παγωτό  
Шоколадный Паве с кумкватом и мороженым

---

**GF Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues** 14€  
Πάβλοβα με φράουλες, παγωτό βανίλια και μαρέγκα  
Павлова с клубникой, ванильным мороженым и меренгами

---

**"Almond Dream" with almond ice cream, mandoles and seasonal fruits** 14€  
"Όνειρο αμυγδάλου" με παγωτό αμύγδαλο, μάντολες και φρούτα εποχής  
«Almond Dream» с миндальным мороженым, маңдолами и сезонными фруктами

---

**Ice cream selection** 14€  
Επιλογή παγωτού  
Выбор мороженого



## Gluten free options

### Starters

---

**Baby Anchovies with Kefalotyri cheese, Corfiot spices, tomato and pickled lemons sauce** 21€

Αντζούγιες με κεφαλοτύρι, Κερκυραϊκά μπαχαρικά, ντομάτα και σως από πίκλες λεμονιού  
Анчоусы с сыром Кефалотири, корфийскими пряностями, помидорами и маринованным лимонным соусом

---

**Seabass carpaccio and orange salad, fennel and sweet paprika** 24€

Λαυράκι καρπάτσιο με σαλάτα πορτοκάλι, φινόκιο και γλυκιά πάπρικα  
Карпаччо из Сибаса с салатом из апельсинов, фенхелем и сладкой паприкой

---

**Peppers "Corfiot" style with local white cheese and spices** 18€

Πιπεριές στυλ Κερκύρας με ντόπιο λευκό τυρί και μπαχαρικά  
Перцы «Κορφιот» с местным белым сыром и пряностями

---

**Steamed seafood "Skoutela" with mussels, scallops, vongole and tarragon** 23€

Θαλασσινά στον ατμό "Σκουτέλα" με μύδια, χτένια, αχιβάδες και εστραγκόν  
Морепродукты на пару «Скутела» с мидиями, гребешками, вонголе и эстрагоном

---

**Pan fried cuttlefish "Savoro" with raisins, rosemary and polenta** 24€

Τηγανητή σουπιά "Σαβόρο" με σταφίδες, δεντρολίβανο και πολέντα  
Обжаренная каракатица «Саворо» с изюмом, розмарином и полентой

---

**Beef carpaccio "Harry's bar" with house dressing, rocket and Parmesan** 25€

Καρπάτσιο μοσχαριού "Harry's bar" με σπιτικό ντρέσινγκ, ρόκα και παρμεζάνα  
Карпаччо из говядины «Гарри бар» с домашним соусом, рукколой и пармезаном

---

**V Corfiot salad with greens, seasonal fruits and local Kefalograviera** 17€

Κερκυραϊκή σαλάτα με χόρτα, φρούτα εποχής και ντόπια κεφαλογραβιέρα  
Κορφийский салат с зеленью, сезонными фруктами и местным сыром Кефалогравьера

## Main Courses

---

<b>V Corfu – Venice risotto with cuttlefish ink and orange zest</b>	29€
Βενετσιάνικο ριζότο με μελάνι σουπιάς και ξύσμα πορτοκαλιού Корфу - Венецианское ризотто с чернилами каракатицы и апельсиновой цедрой	
<hr/>	
<b>Cod fish "Bianco" with potatoes and lemon</b>	32€
Μπακαλιάρος "Bianco" με πατάτες και λεμόνι Треска «Бьянко» с картофелем и лимоном	
<hr/>	
<b>Scorpion fish "Bourdeto" with cayenne pepper and fennel cream</b>	34€
Σκορπίνα "Μπουρδέτο" με πιπέρι καγιέν και κρέμα φινόκιο Скорпена (морской ерш)«Бурдето» с кайенским перцем и кремом из фенхеля	
<hr/>	
<b>Lamb shoulder with "Topinambour" and wild greens</b>	35€
Αρνίσια σπάλα με "Τοπιναμπούρ" και άγρια χόρτα Плечо ягненка с «Топинамбур» и дикой зеленью	
<hr/>	
<b>Pan seared pork fillet with dry red wine and smoked cheese from Metsovo</b>	30€
Χοιρινό καρέ με κόκκινο κρασί και καπνιστό τυρί Μετσοβόνη Обжаренное свиное филе в сухом красном вине с копченым сыром из Мецово	

## Desserts

---

<b>Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues</b>	14€
Πάβλοβα με φράουλες, παγωτό βανίλια και μαρέγκα Павлова с клубникой, ванильным мороженым и меренгами	
<hr/>	
<b>"Almond Dream" with almond ice cream, mandoles and seasonal fruits</b>	14€
"Όνειρο αμυγδάλου" με παγωτό αμύγδαλο, μάντολες και φρούτα εποχής «Almond Dream» с миндальным мороженым, мандолами и сезонными фруктами	
<hr/>	
<b>Ice cream selection</b>	14€
Επιλογή παγωτού Выбор мороженого	

## Toddler's Menu



---

### Cream of seasonal fruits and biscuits

10€

Κρέμα με φρούτα εποχής και μπισκότο  
Крем-пюре из сезонных фруктов и печенья



---

### Cream of green vegetables, rice and olive oil

10€

Κρέμα από πράσινα λαχανικά, ρύζι και ελαιόλαδο  
Крем-пюре из зеленых овощей с рисом и оливковым маслом



---

### Cream of chicken, potato, carrots and celery

10€

Κρέμα από κοτόπουλο, πατάτες, καρότα και σέλερι  
Крем-пюре из курицы, картофеля, моркови и сельдерея



---

### Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes

10€

Κρέμα από ψάρι ποσέ, κολοκυθάκι, καρότα και πατάτες  
Крем-пюре из вареного рыбного филе, кабачков, моркови и картофеля



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat




contains cheese


V vegetarian option / GF gluten free option




## Kids Menu

---



 **Mini Greek salad with tomatoes, cucumber, olives and Feta cheese** 10€  
Μίνι Ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγούρι, ελιές και φέτα  
Мини-греческий салат с помидорами, огурцами, оливками и сыром фетой

---

 **Mini mixed salad with tomato, cucumber and Parmesan flakes** 10€  
Μίνι ανάμεικτη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι και νιφάδες παρμεζάνας  
Мини-смешанный салат с помидорами, огурцами и хлопьями сыра пармезан

   **Mini beef burger in soft bun with Cheddar cheese, tomato, lettuce and french fries** 12€  
Μίνι μοσχαρίσιο μπεργκερ σε μαλακό ψωμάκι με τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές  
Мини-бургер из говядины с сыром чеддар, помидорами, листьями салата и картофелем-фри




---

  **Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables** 12€  
Φιλέτο κοτόπουλο ψητό με πουρέ πατάτας και ψητά λαχανικά  
Куриное филе гриль с картофельным пюре и овощами на гриле




---

  **Cod fish "Bianco" with potatoes and lemon** 32€  
Μπακαλιάρος "Bianco" με πατάτες και λεμόνι  
Треска «Бьянко» с картофелем и лимоном



---

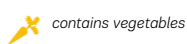
   **Sea bass fillet with rice and steamed vegetables** 12€  
Φιλέτο λαυράκι με ρύζι και λαχανικά στον ατμό  
Филе морского окуня с рисом и пропаренными овощами

---

   **Pasta with meat sauce or tomato sauce** 12€  
Μακαρόνια με κιμά ή σάλτσα ντομάτα  
Макарони с мясным или томатным соусом

---

  **Pizza Margarita with tomato sauce and mozzarella** 10€  
Πίτσα Μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα  
Пицца Маргарита с томатным соусом и моцареллой



## *Kids Desserts*

---

**Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues** 14€  
Πάβλοβα με φράουλες, παγωτό βανίλια και μαρέγκα  
Павлова с клубникой, ванильным мороженым и меренгами

---

**Selection of ice cream** 10€  
Επιλογή παγωτού  
Мороженое на выбор

---

**Seasonal fruits** 10€  
Φρούτα εποχής  
Сезонные фрукты

## *Kiddies beverages and mocktails*

---

**Ladie`s sunrise** 11€

Orange and apple juice with grenadine syrup

Χυμός πορτοκάλι και μήλο με σιρόπι γρεναδίνης

Апельсиновый и яблочный сок с гренадиновым сиропом

---

**Shirley Temple** 11€

Sprite with grenadine syrup

Sprite με σιρόπι γρεναδίνης

Спрайт с гренадиновым сиропом

---

**Juices variety / Χυμοί / Сок разный** 11€

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple

Μήλο, μπανάνα, πορτοκάλι, ροδάκινο, βύσσινο, ανανάς

Яблоко, банан, апельсин, персик, вишня, ананас

---

**Fresh Milk / Φρέσκο γάλα / Свежее молоко** 11€

Served warm or cold

Σερβίρεται ζεστό ή κρύο

Подается теплым или холодным



**This a la carte menu has been specially designed 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.**

Αυτό το μενού έχει ειδικά σχεδιαστεί από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin Chef Ettore Botrini για την δική σας ευχαρίστηση. Λόγω του ότι όλα τα πιάτα είναι φρέσκα παρασκευασμένα, σας συνιστούμε να παραγγείλετε το μέγιστο ένα πιάτο ανά καλεσμένο ανά course. Παρόλο που λαμβάνεται η δέουσα προσοχή, τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ακόμη συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά ενδέχεται να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με το περιεχόμενο σε αλλεργιογόνα του φαγητού μας.

Данное меню было специально создано шеф-поваром, обладающим звездой Мишелен, Этторе Ботрини. Все блюда готовятся после их заказа и мы рекомендуем заказывать на каждого гостя максимум одно блюдо из каждой категории. Просим обратить ваше внимание на то, что блюда могут содержать ингредиенты, которые не описаны в меню и некоторые из них могут вызвать аллергическую реакцию. Если вы знаете, что у вас аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом персоналу ресторана и мы будем рады предоставить всю информацию продуктах, которые были использованы при приготовлении блюд.