

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

TOMATO €9

textures, arancini, feta, gazpacho
υφές ντομάτας, αραντσίνι, φέτα, γκασπάτσο

VEGGIE MANGO SALAD €10

courgette, carrot, mushrooms, radish, citrus fruits, walnut, sesame, mango vinaigrette
κολοκυθάκι, καρότο, μανιτάρια, ραπανάκι, εσπεριδοειδή, καρύδι, σουσάμι, μάνγκο βινεγκρέτ

FISH CARPACCIO €14

kumquat, citrus fruits, herbs, spring onion
κουμκουάτ, εσπεριδοειδή, μυρωδικά, φρέσκο κρεμμύδι

FISH TERRINE €14

herb salad, sourdough bread, mustard
σαλάτα μυρωδικών, προζυμένιο ψωμί, μουστάρδα

CEVICHE €16

cucumber gazpacho, roasted almonds
γκασπάτσο αγγουριού, καβουρδισμένα αμύγδαλα

SEA BASS "YUVARLAKIA" €15

quinoa, yogurt, lemon
κινόα, γιαούρτι, λεμόνι

TUNA TAGLIATA €14

mixed beans, wild rucola, pomegranate, orange vinaigrette

MAINS / ΚΥΡΙΩΣ

SEAFOOD LINGUINE €20

garlic, parsley

θαλασσινά, σκόρδο, μαϊντανό

MUSHROOM PASTICCIO €17

παστίτσιο μανιταριών

ARTICHOKE RISOTTO €15

ριζότο αγκινάρα

SEAFOOD MOUSSAKA €18

μουσακάς θαλασσινών

SCORPAENA CACAVIA (fisherman's soup) €21

σκορπίνα κακαβιά

FISH BIANCO * €24

potato gnocchi, oregano oil, corfu butter

νιόκι πατάτας, λάδι ρίγανης, κερκυραϊκό βούτυρο

FISH BOURDETO * €24

peach, tomato, herbs, roasted vegetables

ροδάκινο, ντομάτα, μυρωδικά, ψητά λαχανικά

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

PAVLOVA €14

namelaka yogurt, textures of strawberries, thyme foam, lime
ναμελάκα γιαούρτι, φράουλα σε υφές, αφρός θυμάρι, λαϊμ

EUCALYPTUS MOUSSE €14

pistachio biscuit, citrus fruits, lemon sorbet
μπισκότο με φυστίκι αιγίνης, εσπεριδοειδή, σορμπέ λεμόνι

RIZOGALO (Greek rice pudding) €10

barley, tonka, orange
ρυζόγαλο με κριθάρι, τόνκα, πορτοκάλι

GIANDUJA CREMEUX €15

hazelnut dacquoise, vanilla ice cream
dacquoise φουντούκι, παγωτό βανίλια