

<b>ΕΛΙΟΨΩΜΟ ΜΕ ΞΙΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ</b>	7.00€
Κερκυραϊκή μπύρα, ανθός αλατιού, κόκκινο κρασί και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.	
<b>ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ...</b>	
<b>ΤΑΡΑΜΑΣ</b>	9.00€
Κρέμα λευκού ταραμά, γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο, σπασμένο αμύγδαλο, μοσχολέμονο και πούδρα αυγοτάραχου.	
<b>ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ</b>	8.00€
Κρέμα φέτας, σαγανάκι στον ξυλόφουρνο, ντομάτα, πεπεροντσίνο, φρέσκο κρεμμυδάκι και φρέσκια ρίγανη.	
<b>ΡΕΒΙΘΑΔΑ</b>	8.00€
Κρέμα από σιγομαγειρεμένα ρεβίθια στη γάστρα, καμένο κρεμμύδι, ψητό σκόρδο και λαδολέμονο.	
<b>ΠΑΤΑΤΑ ΚΕΡΚΥΡΑΣ</b>	6.00€
Τραγανή πατάτα Κέρκυρας με αποξηραμένη μαντζουράνα, φρέσκια ρίγανη και κόκκινο πιπέρι.	
<b>ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ</b>	10.00€
Αρωματικά βότανα, λιαστή ντομάτα και λεμονάτη κρέμα μπουγιαμπέσας.	
<b>ΠΑΝΣΕΤΑ</b>	13.00€
Πανσέτα καραμελωμένη με μαύρη μπύρα, τσιγαρόλαχανα, μάραθο και μπούκοβο.	
<b>ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΟΙΡΑΣΤΕΙΤΕ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ</b>	
<b>ΚΑΨΑΛΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ</b>	15.00€
Σκορδοβούτυρο, αλάτι βανίλιας, τσίπουρο και δεντρολίβανο.	
<b>ΜΥΔΙΑ ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ</b>	14.00€
Ντοματίνια, κόκκινη πιπεριά, ζωμός πετρόψαρου και γλυκιά, καυτερή και καπνιστή πάπρικα.	
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΠΕΠΕΡΟΝΤΣΙΝΟ</b>	14.50€
Πικάντικη σάλτσα, καπνιστό χοιρινό μάγουλο, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαύρο πιπέρι και ψητό σταφύλι.	
<b>ΣΑΒΟΡΟ</b>	16.00€
Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας, φουντούκι, σκόρδο, σταφίδα, καραμέλα λευκού βαλσαμικού.	
<b>ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΜΑ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ</b>	
<b>ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ</b>	12.00€
Φρέσκια και ψητή ντομάτα, αγγουράκι μαριναρισμένο, φρέσκο κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, δυόσμος, τριμμένη φέτα, αγουρέλαιο και παλαιωμένο βαλσαμικό.	
<b>ΠΑΝΤΖΑΡΙ</b>	11.50€
Ντοματίνια, βαλεριάνα, παντζαρόφυλλα, μπισκότο χαρουπιού, κοπανιστή, μαριναρισμένος γάυρος και κρύα σάλτσα σταφίδας.	
<b>ΜΠΟΥΡΑΤΑ ΝΕΡΑΝΤΖΟΣΑΛΑΤΑ</b>	14.00€
Φιλετάκια πορτοκαλιού, λάιμ και λεμονιού, καρύδια, γλυκό του κουταλιού κουμκουάτ, βινεγκρέτ και ψητό πορτοκάλι.	
<b>ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΟΥ</b>	
<b>ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΒΥΣΑΤΙΝΙ</b>	16.00€
Μπουκιές κόκορα μαγειρεμένες στη γάστρα, αρωματικό λάδι σπετσερικό και νιφάδες κεφαλοτυριού.	
<b>SOFRITO GNOCCHI</b>	22.00€
Χειροποίητα νιόκι πατάτας και γλυκοπατάτας, μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος στον ξυλόφουρνο, δεντρολίβανο, μαύρο πιπέρι και κεφαλογραβιέρα.	
<b>RISOTTO GAMBERI BIANCO</b>	18.00€
Ψητή γαρίδα, κολοκυθάκι, ντοματίνια, πεκορίνο, λευκή σάλτσα κρασιού, λεμόνι και δυόσμος.	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΑΔΑ ΜΕ ΠΟΛΠΕΤΕΣ</b>	19.00€
Μοσχαρίσιες πολπίτες στη γάστρα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μαραθόσπορος, ψητό σκόρδο, πεπεροντσίνο, βασιλικός, γραβιέρα και μπούκοβο.	
<b>ΣΤΗ ΦΩΤΙΑ</b>	
<b>ΡΙΣΑΝΗ (300-350 ΓΡ.)</b>	33.00€
Ψημένη σε ξύλο ελιάς, με καμένη πατάτα, σκορδοβούτυρο, δεντρολίβανο και ανθό αλατιού.	
<b>Συκώτι</b>	22.00€
Τυλιγμένο σε αμπελόφυλλο, με πουρέ καρότου, καβουρδισμένο σουσάμι και σάλτσα αχλαδιού.	
<b>ΦΡΕΣΚΟ ΑΠΟ ΤΟ ΙΟΝΙΟ ΠΕΛΑΓΟΣ</b>	
<b>ΑΣΤΑΚΟΣ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ</b>	120.00€/KG
<b>ΚΟΛΟΧΤΥΠΑ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ</b>	120.00€/KG
<b>ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ</b>	85.00€/KG
<b>ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ</b>	
<b>ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ</b>	10.00€
<b>ΕΚΛΕΡ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b>	11.00€

<b>SOURDOUGH OLIVE BREAD</b>	7.00€
Made with natural sourdough, served with Corfiot beer, fleur de sel, red wine and extra virgin olive oil.	
<b>TO START WITH</b>	
<b>TARAMAS</b>	9.00€
Creamy white taramas, rose petal preserve, crushed almonds, fragrant lemon and bottarga powder.	
<b>TYROKAFTERI</b>	8.00€
Whipped feta cream, wood-fired saganaki, tomato, peperoncino, spring onion and fresh oregano.	
<b>REVITHADA</b>	8.00€
Slow-cooked chickpea cream from the clay pot, burnt onion, roasted garlic, and lemon olive oil.	
<b>CRISPY CORFU POTATO</b>	6.00€
Crispy Corfiot potato, dried marjoram, fresh oregano, and red pepper.	
<b>STORIES TO SHARE AROUND THE TABLE</b>	
<b>DOLMADAKIA</b>	10.00€
Vine leaves stuffed with aromatic herbs, sun-dried tomato, and a lemony bouillabaisse cream.	
<b>PORK BELLY</b>	13.00€
Black beer-glazed pork belly, braised greens, fennel, and chili flakes.	
<b>CHARRED PRAWNS</b>	15.00€
Garlic butter, vanilla salt, tsipouro, and rosemary.	
<b>MUSSELS BOURDETO</b>	14.00€
Cherry tomatoes, red pepper, rockfish broth, and sweet, hot, and smoked paprika.	
<b>CALAMARI PEPERONCINO</b>	14.50€
Spicy sauce, smoked pork cheek, spring onion, black pepper, and roasted grapes.	
<b>FISH SAVORO</b>	16.00€
Fresh fish of the day fillet, hazelnuts, garlic, raisins, and white balsamic caramel.	
<b>FROM THE SOIL OF CORFU</b>	
<b>GREEK VILLAGE SALAD</b>	12.00€
Fresh and roasted tomatoes, marinated cucumber, spring onion, green pepper, olives, capers, mint, crumbled feta, early-harvest olive oil, and aged balsamic vinegar.	
<b>BEETROOT SALAD</b>	11.50€
Cherry tomatoes, valerian leaves, beet greens, carob crumble, Kopanisti cheese, marinated anchovy, and chilled raisin dressing.	
<b>BURRATA &amp; CITRUS SALAD</b>	14.00€
Orange, lime, and lemon segments, walnuts, kumquat preserve, citrus vinaigrette and roasted orange.	
<b>A BLEND OF MAGIC AND PASTA</b>	
<b>PASTITSADA BUCATINI</b>	16.00€
Traditional Corfiot rooster stew, slow-cooked in a clay pot, served with bucatini, spetseriko-infused oil, and Kefalotyri flakes.	
<b>SOFRITO GNOCCHI</b>	22.00€
Handmade potato and sweet potato gnocchi, wood-fired beef short rib, rosemary, black pepper and Kefalograviera cheese.	
<b>GAMBERI BIANCO RISOTTO</b>	18.00€
Grilled prawns, zucchini, cherry tomatoes, Pecorino cheese, white wine sauce, lemon, and mint.	
<b>SPAGHETADA WITH MEATBALLS</b>	19.00€
Slow-cooked beef meatballs, fresh tomato sauce, fennel seed, roasted garlic, peperoncino, basil, Graviera cheese, and chili flakes.	
<b>FROM THE GRILL (SMOKED)</b>	
<b>LAMB LIVER IN VINE LEAF</b>	22.00€
Wrapped in vine leaves, served with carrot purée, toasted sesame and pear sauce.	
<b>PICANHA (300-350G)</b>	33.00€
Grilled over olive wood, served with ember-roasted potato, garlic butter, rosemary and fleur de sel.	
<b>FRESH FROM THE IONIAN SEA</b>	
<b>LOBSTER WITH LINGUINE PASTA</b>	120.00€/KG
<b>OCTOPUS WITH LINGUINE PASTA</b>	120.00€/KG
<b>FRESH FISH</b>	85.00€/KG
<b>DESSERT</b>	
<b>LEMON PIE</b>	10.00€
<b>CHOCOLATE ÉCLAIR</b>	11.00€