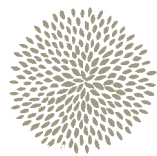


Explore the local flavours in this traditional array of Corfu cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Ettore Botrini. Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom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

*Included. For life.*



# Starters

## Vorspeisen

### Entrées

---

<b>GF</b>	<b>Baby Anchovies with Kefalotyri cheese, Corfiot spices, tomato and pickled lemons sauce</b>	21€
	Kleinen-Sardellen mit Kefalotyri-Käse, Corfiotischen Gewürzen, Tomaten und eingelegten Zitronen-Sauce	
	Jeune anchois accompagnés de fromage kefalotyri, d'épices corfiote, tomates, et d'une sauce au citron vinaigrée	
<hr/>		
	<b>Seabass carpaccio with orange salad, fennel and sweet paprika</b>	24€
	Seebarsch-Carpaccio mit Orangensalat, Fenchel und Paprika	
	Carpaccio de bar accompagnée d'une salade d'orange fenouil et paprika doux	
<hr/>		
<b>GF V</b>	<b>Peppers "Corfiot" style with local white cheese and spices</b>	18€
	Peppers "Corfiot" Stil mit lokalen weißen Käse und Gewürzen	
	Poivrons a la corfiote accompagné de fromages et épices locales	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Steamed seafood "Skoutela" with mussels, scallops, vongole and tarragon</b>	23€
	Gedünstete Meeresfrüchte "Skoutela" mit Muscheln, Jakobsmuscheln, Vongole und Estragon	
	Fruits de mer vapeur "skoutela" avec moules, pétoncles, vongole et estragon	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Traditional Corfiot sweet pumpkin pie</b>	18€
	Traditioneller korfiotischer süßer Kürbiskuchen	
	Tarte a la citrouille douce corfiote traditionnelle	
<hr/>		
<b>GF V</b>	<b>Corfiot salad with greens, seasonal fruits and local Kefalograviera</b>	17€
	Korfischer Salat mit Gemüse, saisonalen Früchten und lokalen Kefalograviera	
	Corfiote salade preparer avec des legumes verts, fruits de saison et le fromage local Kefalograviera	

*Starters*  
*Vorspeisen*  
*Entrées*

---

	<b>Caesar's salad with Nomboulo and Parmesan flakes</b>	17€
	Caesar's Salat mit Nomboulo und Parmesanflocken Salade caesar avec Nomboulo et copeau de parmesan	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Pan fried cuttlefish "Savoro" with raisins, rosemary and polenta</b>	24€
	Gebratener Tintenfisch "Savoro" mit Rosinen, Rosmarin und Polenta Seiche poelé "Savoro" avec raisin sec romarin et polenta	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Beef carpaccio "Harry's bar" with house dressing, rocket and Parmesan</b>	25€
	Rinder Carpaccio "Harry's Bar" mit Hausdressing, Rucola und Parmesan Carpaccio de bœuf "Harry's bar" avec une vinaigrette maison roquette et parmesan	

*Mains*  
*Hauptgerichte*  
*Plats Principaux*

---

<b>GF V</b>	<b>Corfu – Venice risotto with cuttlefish ink and orange zest</b> Korfu - Venedig Risotto mit Tintenfisch Tinte und Orangenschale Corfu-Venise risotto avec de l'encre de seiche et zeste d'orange	29€
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Orzo pasta with tomatoes, Feta cheese and basil</b> Orzo Pasta mit Tomaten, Feta-Käse und Basilikum Langue d'oiseau servi avec des tomates, feta et basilic	20€
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Orecchiette ala Corfiota with broccoli, cherry tomatoes and peperoncino</b> Orecchiette ala Corfiota mit Brokkoli, Kirschtomaten und Peperoncino Orecchiette a la Corfiote accompagné de brocolis, tomates cerises et peperoncino	22€
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Cod fish "Bianco" with potatoes and lemon</b> Fischcode "Bianco" mit Kartoffeln und Zitrone Morue "bianco" accompagné de pommes de terres et citron	32€
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Scorpion fish "Bourdeto" with cayenne pepper and fennel cream</b> Skorpionfisch "Bourdeto" mit Cayennepfeffer und Fenchelsahne Rascasse "bourdeto" assaisonné de piment de cayenne et d'une creme de feunouil	34€
<hr/>		
	<b>Cockerel "Pastitsada" with Paccheri pasta and Kefalotiri cheese</b> "Pastitsada" mit Paccheri Pasta und Kefalotiri Käse Coq "pastitsada" servis avec des pates paccheri et du fromage kefalotiri	32€

## *Mains*

### *Hauptgerichte*

### *Plats Principaux*

---

	<b>Traditional beef stew "Sofrito" with beef shank, garlic and parsley</b>	34€
	Traditioneller Rindereintopf "Sofrito" mit Rinderhaxe, Knoblauch und Petersilie Ragout de boeuf traditionnel "sofrito" avec jaret de boeuf ail et persil	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Lamb shoulder with "Topinambour" and wild greens</b>	35€
	Lammschulter mit "Topinambour" und Wildgemüse Epaule d'agneau accompagnée de topinambour et d'herbe folles	
<hr/>		
<b>GF</b>	<b>Pan seared pork fillet with dry red wine and smoked cheese from Metsovo</b>	30€
	Pan gebratenes Schweinefilet mit trockenem Rotwein und geräucherter Käse aus Metsovo Filet de porc poêlé avec vin rouge sec et fume fromage de Metsovo	

*Desserts*  
*Süße Gerichte*  
*Plats sucrés*

---

**Chocolate pave with kumquat and ice cream** 14€  
Schokolade pflastern mit Kumquat und Eiscreme  
Chocolat pave accompagné de kimquat et de crème glacée

---

**GF Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues** 14€  
Pavlova mit Erdbeeren, Vanilleeis und Baisers  
Pavlova accompagné de fraises, glace a la vanille et meringue

---

**Almond Dream with almond ice cream, mandoles and seasonal fruits** 14€  
Mandel Traum mi Mandeleis, mandolen und Früchte der Saison  
"Almond dream" avec glace a l'amande et vanilla, mandoles et fruits de saison

---

**Ice cream selection** 14€  
Auswahl an Eis  
Selection de crèmes glacée



## Vegetarian options

### Starters

---

	<b>Peppers "Corfiot" style with local white cheese and spices</b>	18€
	Peppers "Corfiot" Stil mit lokalen weißen Käse und Gewürzen Poivrons a la corfiote accompagné de fromages et épices locales	
	<b>Traditional Corfiot sweet pumpkin pie</b>	18€
	Traditioneller korfiotischer süßer Kürbiskuchen Tarte a la citrouille douce corfiote traditionnelle	
<b>GF</b>	<b>Corfiot salad with greens, seasonal fruits and local Kefalograviera</b>	17€
	Korfischer Salat mit Gemüse, saisonalen Früchten und lokalen Kefalograviera Corfiote salade preparer avec des legumes verts, fruits de saison et le fromage local Kefalograviera	

### Main Courses

---

<b>GF V</b>	<b>Corfu – Venice risotto with cuttlefish ink and orange zest</b>	29€
	Korfu - Venedig Risotto mit Tintenfisch Tinte und Orangenschale Corfu-Venise risotto avec de l'encre de seiche et zeste d'orange	
	<b>Orzo pasta with tomatoes, Feta cheese and basil</b>	20€
	Orzo Pasta mit Tomaten, Feta-Käse und Basilikum Langue d'oiseau servi avec des tomates, feta et basilic	
	<b>Orecchiette ala Corfiota with broccoli, cherry tomatoes and peperoncino</b>	22€
	Orecchiette ala Corfiota mit Brokkoli, Kirschtomaten und Peperoncino Orecchiette a la Corfiote accompagné de brocolis, tomates cerises et peperoncino	



## Desserts

---

**Chocolate pave with kumquat and ice cream** 14€  
Schokolade pflastern mit Kumquat und Eiscreme  
Chocolat pave accompagné de kumquat et de crème glacée

---

**GF Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues** 14€  
Pavlova mit Erdbeeren, Vanilleeis und Baisers  
Pavlova accompagné de fraises, glace a la vanille et meringue

---

**"Almond Dream" with almond ice cream, mandoles and seasonal fruits** 14€  
"Mandel Traum" mi Mandeleis, mandolen und Früchte der Saison  
"Almond dream" avec glace a l'amande et vanilla, mandoles et fruits de saison

---

**Ice cream selection** 14€  
Auswahl an Eis  
Selection de crèmes glacée



## Gluten free options

### Starters

---

<b>Baby Anchovies with Kefalotyri cheese, Corfiot spices, tomato and pickled lemons sauce</b>	21€
Kleinen-Sardellen mit Kefalotyri-Käse, korfiotischen Gewürzen, Tomaten und eingelegten Zitronen-Sauce	
Jeune anchois accompagnés de fromage kefalotyri, d'épices corfiote, tomates, et d'une sauce au citron vinaigrée	

---

<b>Seabass carpaccio and orange salad, fennel and sweet paprika</b>	24€
Seebarsch-Carpaccio mit Orangensalat, Fenchel und Paprika	
Carpaccio de bar accompagnée d'une salade d'orange fenouil et paprika doux	

---

<b>Peppers "Corfiot" style with local white cheese and spices</b>	18€
Peppers "Corfiot" Stil mit lokalen weißen Käse und Gewürzen	
Poivrons a la corfiote accompagné de fromages et épices locales	

---

<b>Steamed seafood "Skoutela" with mussels, scallops, vongole and tarragon</b>	23€
Gedünstete Meeresfrüchte "Skoutela" mit Muscheln, Jakobsmuscheln, Vongole und Estragon	
Fruits de mer vapeur "skoutela" avec moules, pétoncles, vongole et estragon	

---

<b>Pan fried cuttlefish "Savoro" with raisins, rosemary and polenta</b>	24€
Gebratener Tintenfisch "Savoro" mit Rosinen, Rosmarin und Polenta	
Seiche poelé "Savoro" avec raisin sec romarin et polenta	

---

<b>Beef carpaccio "Harry's bar" with house dressing, rocket and Parmesan</b>	25€
Rinder Carpaccio "Harry's Bar" mit Hausdressing, Rucola und Parmesan	
Carpaccio de bœuf "Harry's bar" avec une vinaigrette maison roquette et parmesan	

---

<b>V Corfiot salad with greens, seasonal fruits and local Kefalograviera</b>	17€
Korfischer Salat mit Gemüse, saisonalen Früchten und lokalen Kefalograviera	
Corfiote salade preparer avec des legumes verts, fruits de saison et le fromage local Kefalograviera	

## Main Courses

---

<b>V</b>	<b>Corfu – Venice risotto with cuttlefish ink and orange zest</b>	29€
	Korfu - Venedig Risotto mit Tintenfisch Tinte und Orangenschale Corfu-Venise risotto avec de l'encre de seiche et zeste d'orange	
	<b>Cod fish "Bianco" with potatoes and lemon</b>	32€
	Fischcode "Bianco" mit Kartoffeln und Zitrone Morue "bianco" accompagné de pommes de terres et citron	
	<b>Scorpion fish "Bourdeto" with cayenne pepper and fennel cream</b>	34€
	Skorpionfisch "Bourdeto" mit Cayennepfeffer und Fenchelsahne Rascasse "bourdeto" assaisonné de piment de cayenne et d'une creme de feunouil	
	<b>Lamb shoulder with "Topinambour" and wild greens</b>	35€
	Lammschulter mit "Topinambour" und Wildgemüse Epaule d'agneau accompagnée de topinambour et d'herbe folles	
	<b>Pan seared pork fillet with dry red wine and smoked cheese from Metsovo</b>	30€
	Pan gebratenes Schweinefilet mit trockenem Rotwein und geräucherter Käse aus Metsovo Filet de porc poêlé avec vin rouge sec et fume fromage de Metsovo	

---

## Desserts


---

	<b>Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues</b>	14€
	Pavlova mit Erdbeeren, Vanilleeis und Baisers Pavlova accompagné de fraises, glace a la vanille et meringue	
	<b>Almond Dream with almond ice cream, mandoles and seasonal fruits</b>	14€
	Mandel Traum mi Mandeleis, mandolen und Früchte der Saison "Almond dream" avec glace a l'amande et vanilla, mandoles et fruits de saison	
	<b>Ice cream selection</b>	14€
	Auswahl an Eis Selection de crèmes glacée	



---

# Toddler's Menu



---

 **Cream of seasonal fruits and biscuits** 10€  
Creme aus Saisonale Früchte und Kekse  
Crème de fruits de saison accompagné de biscuit



---

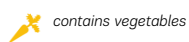
  **Cream of green vegetables, rice and olive oil** 10€  
Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl  
Crème de legumes vert, de riz et huile d'olive

---

  **Cream of chicken, potato, carrots and celery** 10€  
Creme aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie  
Crème de poulet, de pommes, de terre carottes et celeri


---

  **Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes** 10€  
Creme aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln  
Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre




## Kids Menu

---

 **Mini Greek salad with tomatoes, cucumber, olives and Feta cheese** 10€  
Mini-griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Feta-Käse  
Petite salade Grecque composé de tomates, de concombre, de olive et feta



---

 **Mini mixed salad with tomato, cucumber and Parmesan flakes** 10€  
Mini-gemischte-Salat mit Tomaten, Gurken und Parmesanflocken  
Petite salade avec tomates concombre et copeaux de parmesan

---

   **Mini beef burger in soft bun with Cheddar cheese, tomato, lettuce and french fries** 12€  
Mini Rindfleisch Burger in weichem Brötchen mit Cheddar-Käse, Tomaten, Salat und Pommes Frites  
Mini burger du boeuf dans un pain tendre composé de cheddar, de tomates, de laitue et accompagné de frites




---

  **Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables** 12€  
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse  
Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de legumes grillé



---

  **Cod fish "Bianco" with potatoes and lemon** 32€  
Fischcode "Bianco" mit Kartoffeln und Zitrone  
Morue "bianco" accompagné de pommes de terres et citron



---

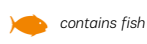
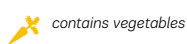
   **Sea bass fillet with rice and steamed vegetables** 12€  
Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse  
Filet de bar accompagné de riz et legumes vapeur

---

   **Pasta with meat sauce or tomato sauce** 12€  
Pasta mit fleisch sauce oder tomaten sauce  
Pates avec squence tomates ou sauce a la viande

---

  **Pizza Margarita with tomato sauce and mozzarella** 10€  
Pizza Margarita mit tomaten sauce und mozzarella  
Pizza margarita composé de sauce tomate et mozzarella



## *Kids Desserts*

---

**Pavlova with strawberries, vanilla ice cream and meringues** 14€  
Pavlova mit Erdbeeren, Vanilleeis und Baisers  
Pavlova accompagné de fraises, glace a la vanille et meringue

---

**Selection of ice cream** 10€  
Auswahl an Eiscreme  
Selection de glace

---

**Seasonal fruits** 10€  
Saisonale Früchte  
Fruits de saison

## *Kiddies beverages and mocktails*

---

**Ladie`s sunrise** 11€

Orange and apple juice with grenadine syrup  
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadinesirup  
Jus d'orange ou de pommes avec sirop de grenadine

---

**Shirley Temple** 11€

Sprite with grenadine syrup  
Sprite mit Grenadinesirup  
Sprite et sirop de grenadine

---

**Juices variety / Säfte / Jus** 11€

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple  
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsche, Ananas  
Pomme, bananes, orange, peche, cerise, ananas

---

**Fresh Milk / Frische Milch / Lait frais** 11€

Served warm or cold  
Warm oder kalt serviert  
Servi froid ou chaud



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

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Ettore Botrini für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Ettore Botrini pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.