

*Χειροποίητα αρτοσκευάσματα με χαρουπάλευρο και αλεύρι ζέα,  
ελαιόλαδο και ελιές*

**3 €**

*Καλωσόρισμα του chef*

*Handmade bread with carob flour and flour from zea, olive oil & olives*

*Amuse Bouche*

---

## **Σούπα · Soup**

---

*Κακαβιά με βραγχιοκάλυμμα, λαχανικά και αρωματισμένη με  
κουρκουμά*

**19 €**

*Fish soup with vegetables and flavored with turmeric*

## Πρώτα πιάτα · Appetizers

---

<i>Ταρτάρ μοσχαρίσιο με σιναπόσπορο</i> <i>Beef tartar with mustard seeds</i>	<b>18 €</b>
<i>Φέτα σε φύλλο κρούστας με ταχίни και σάλτσα με μύρτιλα</i> <i>Feta cheese in crust with tahini and blueberries sauce</i>	<b>14 €</b>
<i>Μανιτάρια του δάσους σωτέ με προσούτο Εβρυτανίας και πουρέ βουτύρου</i> <i>Forest mushrooms sautéed with prosciutto from Evritania and butter puree</i>	<b>15 €</b>
<i>Καραβίδες και γαλιστερές αχνιστές με κρασί Chardonnay, μαϊντανό και φρυγανισμένο ψωμί</i> <i>Steamed crayfishes and clams with Chardonnay wine, parsley and toasted bread</i>	<b>23 €</b>
<i>Αθηναϊκή μυλοκόπι</i> <i>Athenian salad with croaker</i>	<b>19 €</b>
<i>Γαρίδες μπρινοιάζ με λαχανικά, αβοκάντο και ρόδι</i> <i>Shrimps brunoise with vegetables, avocado and pomegranate</i>	<b>17 €</b>
<i>Χόρτα εποχής τσιγαριαστά με καλαμάρι σωτέ</i> <i>Braised seasonal greens with squid sautéed</i>	<b>17 €</b>

## Σαλάτες · Salads

---

- Σαλάτα με τραγανά φύλλα σπανάκι, λόλο ρόσο, παντζάρι, γιαούρτι, καρύδια και μορταδέλα Κέρκυρας** **14 €**  
*Salad with crispy spinach leaves, lollo rosso, beetroot, yoghurt, nuts and Corfu mortadella*
- Ποικιλία πράσινης σαλάτας με πιπεριές τουρσί, μαριναρισμένα λαχανικά και μανιτάρια, τρίμμα φέτας Ηπείρου και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο** **12 €**  
*Variety of green salad with peppers, marinated vegetables and mushrooms, feta cheese crumbs from Epirus and vinaigrette from aged balsamic*
- Σαλάτα πράσινη εποχής Ορίζοντες με ρόδι, καρύδια, ροκφόρ, προσούτο και βινεγκτρέτ** **16 €**  
*Green season salad Orizontes with pomegranate, walnuts roquefort, prosciutto and vinaigrette*
- Σαν ντάκος Κρητικός με σπασμένο κρίθινο παξιμάδι ποτισμένο με λάδι τρούφας, ταρτάρ ντομάτας, κρέμα τυρί και άγρια ρόκα** **12 €**  
*Like Cretan dakos with broken barley rusks watered with truffle oil, tomato tartar, cheese cream and wild rocket*
- Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, βραστή πατάτα και κολοκύθι, ελιές, κάπαρη και τρίμμα από ξυνοτύρι πάνω σε παξιμάδι από χαρουπάλερο** **14 €**  
*Greek salad with tomato, cucumber, onion, boiled potato and zucchini, olives, caper and grated cheese on a rusk from carob flour*

## Ριζότο & Pasta · Risotto & Pasta

---

<i>Αστακομακαρονάδα με παπαρδέλες, πορτοκάλι και τσίλι</i> <i>Lobster with papardelle, orange and chili</i>	<b>29 €</b>
<i>Λιγκουίνι θαλασσινών με φρέσκια ντομάτα</i> <i>Seafood linguine with fresh tomato</i>	<b>23 €</b>
<i>Σταρότο σαν γεμιστά</i> <i>Staroto like gemista</i>	<b>21 €</b>
<i>Ριζότο με μανιτάρια του δάσους και τρούφα</i> <i>Risotto with forest mushrooms and truffle</i>	<b>21 €</b>

## Κυρίως πιάτα · Main dishes

---

<i>Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας</i> <i>Aegean fish of the day</i>	<b>83 € / kg</b>
<b>Φρέσκος αστακός</b> <i>Fresh Lobster</i>	<b>98 € / kg</b>
<b>Ταλιάτα Rib eye με σάλτσα τσιμιτσούρι, σπανάκι και γαλλική πατάτα</b> <i>Tagliata Rib eye with chimichurri sauce, spinach and French potato</i>	<b>38 €</b>
<b>Φιλέτο κοτόπουλο ρολό μεμανιτάρια, σάλτσα μπέικον και πατάτες 3 φορές μαγειρεμένες</b> <i>Chicken fillet roll with mushrooms, bacon sauce and 3 times cooked potatoes</i>	<b>18 €</b>
<b>Κότσι χοιρινό με δεντρολίβανο και παλαιωμένο ξύδι με πουρέ πατάτας και φέτα</b> <i>Pork hock with rosemary and aged vinegar with potato purée and feta cheese</i>	<b>19 €</b>
<b>Φιλετάκια χοιρινά με γλάσο μουστάρδας, φασκόμηλο και μέλι</b> <i>Pork fillets with mustard glaze, sage and honey</i>	<b>19 €</b>
<b>Τσιπούρα προβενσάλ με λαχανικά</b> <i>Provençal bream with vegetables</i>	<b>19 €</b>
<b>Μυλοκόπι σε κουρκούτι μύρας με σωτέ σπανάκι και πουρέ παντζάρι</b> <i>Croaker in a beer batter with spinach sautéed and beetroot puree</i>	<b>21 €</b>
<b>Βραγχιοκάλυμμα από μυλοκόπι σε σάλτσα λεμονιού και πατάτες parisienne</b> <i>Cheeks of croaker in lemon sauce and potatoes parisienne</i>	<b>18 €</b>

## Επιδόρπια · Desserts

---

- Σεμιφρέντο λεμόνι με κραμπλ λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με λεμόνι** 7 €  
*Lemon Semifreddo with white chocolate crumbles flavored with lemon*
- Μπαβαρουάζ καραμέλας με κραμπλ αμυγδάλου, κακάο και κινέλ από σορμπέ φρούτα του πάθους** 7 €  
*Caramel bavaroise with almond crumble, cocoa and kenel from sorbet passion fruits*
- Μπακλαβάς με αποξηραμένα φρούτα, σιροπιασμένος με μέλι και παγωτό καϊμάκι** 7 €  
*Baklava with dried fruits, honey syrup and kaimaki ice cream*
- Σπασμένο μιλφέιγ με κρέμα diplomat με βανίλια Μαδαγασκάρης, παγωτό μαστίχας και σιρόπι από φρούτα του δάσους** 7 €  
*Crushed millefeuille with diplomat cream with vanilla from Madagaskar, mastic ice cream and syrup from passion fruits*
- Σουφλέ σοκολάτας Callebaut με σαμπαγιόν πορτοκαλιού και παγωτό βανίλιας** 7 €  
*Chocolate soufflé Callebaut with orange sabayon and vanilla ice cream*

---

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου. Η φέτα είναι ΠΟΠ και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο.  
Τα προϊόντα με την ένδειξη \* είναι βαθειάς κατάψυξης.  
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.  
Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης.

All our sauces ( fava ext.) are being prepared with special care directly in our kitchen.  
Feta cheese as a PDO and for salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil.  
Products with the indication \* is deep freezing.  
All prices include municipal taxes, service & VAT.  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).  
The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance.  
If you are allergic to any ingredient, please, inform your waiter.  
Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.

Το δώρο Χριστουγέννων ισχύει από 16 Δεκεμβρίου έως 15 Ιανουαρίου και οι ανωτέρω τιμές θα έχουν προσαύξηση 8%.  
The Christmas Gift is valid from 16 December to 15 January and the above prices will be increased 8%.