

ΑΡΤΟΣ

Χωριάτικο ψωμί, κουβεράκι
σίτου και κριτσίνια
(ανά άτομο)
Συνοδεύεται με εξαιρετικό
Ζακυνθινό παρθένο ελαιόλαδο
& βούτημα ημέρας με χτυπητή
φέτα, πιπεριά φλωρίνης
και φρέσκα μυρωδικά

Σταρένιο ζυμαράκι
στη σχάρα τεμ.

Ελληνικό ελαιόλαδοml

BREAD

Traditional slice of bread, mini
village bread and breadsticks
(per person)
Served with premium
Zakynthian extra virgin olive oil
& daily dip with whipped feta,
Florina's pepper
and fresh herbs

Pita bread on grill.....

Greek extra virgin olive oil
.....ml

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

COLD APPETIZERS

✓ Σκαστές μαύρες ελιές με κόλιανδρο και σκόρδο	Greek black olives ✓ with coriander and garlic
Ελληνική φέτα (Π.Ο.Π.) με λαδορίγανη	Greek Feta cheese (P.D.O.) with extra virgin olive oil and fresh oregano
Γραβιέρα Ζακύνθου με λαδορίγανη	Zakynthian Graviera cheese with extra virgin olive oil and fresh oregano
Ντόπιο Ζακυνθινό λαδοτύρι με λαδορίγανη	Local Ladotiri cheese in extra virgin olive oil with fresh oregano
Παραδοσιακό τζατζίκι με στραγγιστό Ελληνικό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και ξύδι	Traditional tzatziki with strained Greek yogurt, cucumber, garlic, extra virgin olive oil and vinegar
Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά, Ζακυνθινό ελαιόλαδο, χωριάτικο ψωμί και μοσχολέμονο	Taramosalata with white tarama (fish eggs), village bread and fresh lime
Κοπανιστή με μανούρι στραγγιστό Ελληνικό γιαούρτι, ψητή πιπεριά φλωρίνης και καπνιστή πάπρικα	Kopanisti with manouri cheese, strained Greek yogurt, roasted Florina's pepper and smoked paprika
Αλοιφή από ψητό κουνουπίδι με Ελληνική φέτα, γιαούρτι, σκόρδο και γλυκό μπουκόβο	Roasted cauliflower with Greek feta cheese (P.D.O.), strained Greek yogurt, garlic and sweet pepper seeds
Πλατώ με ποικιλία Ελληνικών αλλαντικών-τυριών (2 ατόμων)	"The Marathonisi View" cold cuts & cheese platter (a portion for two)
με Ζακυνθινό χοιρομέρι, Λευκαδίτικο σαλάμι, παστράμι μόσχου, απάκι κοτόπουλο, τυρί φέτα, γραβιέρα Ζακύνθου, ντόπιο λαδοτύρι, τυρί κασέρι, κριτσίνια, μαρμελάδα κουμ κουάτ, αποξηραμένα φρούτα, μαύρες ελιές, ντοματίνια και ρόκα baby	with Zakynthian hiromeri ham, Lefkada's salami, Pastrami beef, Apaki chicken, Greek feta cheese (P.D.O.), kaseri cheese, Zakynthian graviera cheese, ladotiri local cheese, breadsticks, dry fruits, kumquat marmalade, black olives, cherry tomatoes and baby rocket

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HOT APPETIZERS

- 🇬🇷 Τηγανιά κοτόπουλο μεζές Tigania fried chicken Greek 🇬🇷
με γραβιέρα Ζακύνθου, λευκά
μανιτάρια, σκόρδο,
πολύχρωμες πιπεριές σβησμένα με
λευκό κρασί
meze with Zakynthian graviera cheese,
white mushrooms, peppers,
garlic and white wine
- 🇬🇷 Αρνίσιο κεμπάπ σχάρας μεζές Grilled lamb Kebab Greek 🇬🇷
με πικάντικη σάρτσα ντομάτας,
Αριάνι γιαουρτιού και σταρένιο
ζυμαράκι
meze with spicy tomato sauce, Ariani
yogurt sauce and pita bread
- 🇬🇷 Γαρίδες σαχανάκι μεζές Saganaki shrimps Greek meze 🇬🇷
σε σάλτσα ντομάτας με Ελληνική
φέτα (Π.Ο.Π), θρούμπι και ούζο
in tomato sauce with Greek feta cheese
(P.D.O.), fresh oregano and Greek ouzo
- Ελληνική φέτα ψητή Roasted Greek Feta cheese
με πικάντικη σάλτσα Αϊβάρ,
ψητό σκόρδο, ντοματίνια και φρέσκο
βασιλικό
(P.D.O.)
with spicy Ajvar sauce, roasted garlic,
cherry tomatoes and fresh basil
- Ψητό τυροσαχανάκι Baked melty saganaki cheese
με γραβιέρα Ζακύνθου γλυκό
μπούκοβο, φρυγανισμένο ψωμί και
γλυκό του κουταλιού
with Zakynthian graviera cheese,
toasted bread
and grapes in syrup
- Μπουρεκάκια Chicken fillet rolls
με τρυφερό κοτόπουλο
γραβιέρα Ζακύνθου και μαρμελάδα
ντομάτας αρωματισμένη
με αρμπάροριζα
with Zakynthian graviera cheese
and cherry tomato
marmalade
- Λουκουμάδες κολοκυθιού Crispy zucchini balls
με Ελληνική φέτα (Π.Ο.Π), φρέσκα
μυρωδικά και ντιπ γιαουρτιού
with Greek feta cheese (P.D.O.),
fresh herbs and yogurt dip
- ✓ Τριλογία Μανιταριών Σαβόρο Savoro Mushroom trilogy ✓
με πετιμέζι σε πικάντικη σάρτσα
ντομάτας, σκόρδο και δεντρολίβανο
with grape's molasses in spicy tomato
sauce, garlic and rosemary
- ✓ Κολοκυθάκια τηγανητά Fried zucchini sticks ✓
με ντιπ γιαουρτιού αρωματισμένο
με μοσχολέμονο και δυόσμο
with yogurt dip flavored
with lime and mint
- ✓ Φρέσκες πατατούλες Freshly fried potatoes ✓
τηγανητές
με θρούμπι και αφράλα
with oregano and sea salt

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, Ζακυνθινό ελαιόλαδο, παξιμάδι χαρουπιού, Ελληνική φέτα (Π.Ο.Π), ελιές, κάππαρη και θρούμπι	Greek salad with tomato, cucumber, onion, pepper, Zakynthian extra virgin olive oil, dry bread, Greek feta cheese (P.D.O.), black olives, capers and oregano
✓ Ανάμεικτη σαλάτα με baby λαχανικά, ζουλιέν καρότο, δίχρωμο λάχανο, ραπανάκι και σάλτσα σιντρονέτ εσπεριδοειδών	Mixed salad ✓ with baby vegetables, julienne carrot, white and red cabbage, radish and citronette sauce
Σαλάτα ρόκα με κοτόπουλο απάκι τυρί κασέρι, τίκλα παντζαριού και σάλτσα βινεγκρέτ μανταρίνι	Rocket salad with apaki smoked chicken kaseri cheese, pickled beetroots and mandarin vinaigrette sauce
Σαλάτα καπνιστού σολομού με πλιγούρι baby σπανάκι, ψητό παστινάκι, λωρίδες φινόκιο, καρέ αγγουριού και σάλτσα λεμόνι	Smoked Salmon salad with groat, baby spinach, roasted parsnips, strips of fennel, cucumber cubes and lemon sauce
Ριγανάδα με Ζακυνθινή φρύσσα φρέσκια ντομάτα, ντόπιο ελαιόλαδο, ελιές και Ελληνική φέτα (Π.Ο.Π)	Zakynthian Frissa dry bread with chopped fresh tomato, local virgin olive oil, black olives, Greek feta cheese (P.D.O.) and oregano



ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

Σπαγγέτι με σάλτσα μοσχάρισιου κιμά και τριμμένο κεφαλοτύρι	Spaghetti with minced beef sauce and grated Kefalotiri cheese
Σιουφιχτά με ζουμερό φιλέτο κοτόπουλου μπρόκολο, ντοματίνια και κρέμα τυριού	Sioufihta fresh pasta with chicken fillet broccoli, cherry tomato and cream cheese
Λιγκουίνι με θαλασσινά μύδια, γαρίδες, κυδώνια, λωρίδες καλαμάρι, κόκκινες πιπεριές, ντοματίνια και σάλτσα γκρεμολάτα	Linguine with seafood mussels, shrimps, quince, squid strips, red peppers, cherry tomatoes and gremolata
Αστακομακαρονάδα με λιγκουίνι σε σάλτσα μπισκ με ντοματίνια, κόκκινες πιπεριές και φρέσκο βασιλικό (για 2 άτομα) Κατόπιν παραγγελίας kg	Lobster pasta in bisque sauce with cherry tomatoes, red peppers and fresh basil (a portion for two) Available on request

ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

KIDS MENU

✓ Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και τριμμένο κεφαλοτύρι	Spaghetti ✓ with tomato sauce and grated Kefalotiri cheese
Ζυμαρικά με σάλτσα κρέμας τυριού και τριμμένο κεφαλοτύρι	Pasta with cream cheese sauce and grated Kefalotiri cheese
Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές και σάλτσα κέτσαπ	Chicken nuggets with fresh fries and ketchup sauce
Μοσχάρισια μπιφτεκάκια με πατάτες τηγανητές και σάλτσα κέτσαπ	Mini beef burgers with fresh fries and Greek yogurt dip

ΚΡΕΑΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

GRILL & FIRE

Μοσχαρίσιο φιλέτο με διπλομαγειρεμένες baby πατατούλες, ψητά λαχανικά εποχής, και σάλτσα Κερκυραϊκού σοφρίτο	Beef fillet with double cooked baby potatoes, grilled seasonal vegetables, and Corfu sofrito sauce
Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με διπλομαγειρεμένη baby πατατούλες, ψητά λαχανικά εποχής και σάλτσα λαδολέμονο	Beef steak with double cooked baby potatoes, grilled seasonal vegetables, and lemon dressing
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές, ανάμεικτη σαλάτα και σάλτσα λαδολέμονο	Beef burger with fresh fried potatoes, mixed salad and lemon dressing
Αρνίσια παιδάκια με πατάτες τηγανητές, ανάμεικτη σάλτατα και σάλτσα λαδολέμονο	Lamb chops with fresh fried potatoes, mixed salad and lemon dressing
Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk με πατάτες τηγανητές, ανάμεικτη σαλάτα, φρέσκο θρούμπι και σάλτσα λαδολέμονο	Pork steak Tomahawk with fresh fried potatoes, mixed salad, fresh oregano and lemon dressing
Χοιρινό Σις Κεμπάπ γίγας -σουβλάκι- με πατάτες τηγανητές, σταρένιο ζυμαράκι, ανάμεικτη σαλάτα και τζατζίκι	Giant Pork Shish Kebab -souvlaki- with fresh fried potatoes, pitta bread, mixed salad and tzatziki dip
Χωριάτικο λουκάνικο σχάρας με πατάτες τηγανητές, ανάμεικτη σαλάτα και σάλτσα λαδολέμονο	Grilled village sausage with fresh fried potatoes, mixed salad and lemon dressing
Κοτόπουλο μπούτι σουβλάκι με πατάτες τηγανητές, σταρένιο ζυμαράκι, ανάμεικτη σαλάτα και σάλτσα BBQ μουστάρδας	Chicken leg souvlaki with fresh fried potatoes, pita bread, mixed salad and mustard BBQ sauce
Κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο με μοσχολέμονο και φύλλα φασκόμηλο, ανάμεικτη σαλάτα και αρωματικό ρύζι με φρέσκα λαχανικά	Chicken fillet marinated in lime and sage leaves, mixed salad and steamed rice with fresh vegetables
Ζουμερή Ττοικιλία Κρεατικών (2 ατόμων) με κοτόπουλο φιλέτο, μοσχαρίσια μπιφτεκάκια, χοιρινά μπριζολάκια, αρνίσια παιδάκια και λουκάνικα χωριάτικα. Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές, ψητά λαχανικά, χωριάτικη σαλάτα και σάλτσα BBQ.	Juicy Mixed Grill (a portion for two) with chicken fillets, beef burgers, pork steaks, lamb ribs and village sausages. Served with fresh fried potatoes, grilled seasonal vegetables, Greek salad and BBQ sauce
Μπορείτε να συνοδεύσετε το κρέας σας με μια από τις παρακάτω χειροποίητες σάλτσες μας:		You can accompany your meat with one of our handmade sauces:
• Κλασική σάλτσα BBQ με καραμελωμένα κρεμμύδια	• Classic BBQ sauce with caramelized onions
• Σάλτσα του σεφ BBQ μουστάρδας	• Chef's BBQ mustard sauce
• Παράδοσιακή σάλτσα Κερκυραϊκού σοφρίτο	• Traditional Corfu sofrito sauce
• Ντιπ τζατζίκι	• Traditional tzatziki side dip
• Ντιπ τυροκαυτερής η μερακλίδικη	• Meraklidiki spicy cheese side dip

ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ

FROM THE SEA

Μπριζόλα Τόνου στη σχάρα με βραστά λαχανικά, αρωματικό ρύζι και σάλτσα λαδολέμονο	Grilled Tuna Steak with boiled vegetables, aromatic rice and lemon dressing
Λαυράκι φιλέτο σωτέ με πατατοσαλάτα και σάλτσα λαδολέμονο	Sauteed Sea Bass fillet with potato salad and lemon dressing
Τσιπούρα ολόκληρη σχάρας με βραστά λαχανικά, αρωματικό ρύζι και σάλτσα λαδολέμονο	Grilled Sea Bream with boiled vegetables, aromatic rice and lemon dressing
Γαρίδες king size σχάρας* με πικάντικη τλιγουροσαλάτα, ανάμεικτη σαλάτα και σάλτσα λευκού ταραμά	Grilled king size Shrimps* with spicy groat, mixed salad and white tarama sauce
Χταπόδι στη σχάρα με πατατοσαλάτα, ανάμεικτη σαλάτα και σάλτσα λαδολέμονο	Grilled Octopus with potato salad, mixed salad and lemon dressing
Καλαμαράκια τηγανητά* με πατάτες τηγανητές, ανάμεικτη σαλάτα, σάλτσα λευκού ταραμά, φρέσκο λεμόνι και ρίγανη	Fried Squid* with fresh fried potatoes, mixed salad, white tarama sauce, fresh lemon and oregano
Αστακός ο Παλιούρος με αρωματικό βούτυρο, πικάντικη τλιγουροσαλάτα, σχινόπερασσο, ξύσμα λεμόνι και σάλτσα λευκού ταραμά (2 ατόμων). Κατόπιν παραγγελίας kg	Lobster Paliouros with aromatic butter, spicy groat, chives, lemon zest and white tarama sauce (A portion for two). Available on request
Ποικιλία Θαλασσινίων & Ψαρικών (2 ατόμων) με τσιπούρα ψητή, γαρίδες στην σχάρα, καλαμαράκια τηγανητά, μύδια αχνιστά και γαύρο λαδάτο. Συνοδεύονται με ταραμοσαλάτα, πιπεριές Φλωρίνης, πατατοσαλάτα και σάλτσα λαδολέμονο	Mixed Seafood and Grilled Fish plates (a portion for two) with grilled sea bream, grilled shrimps, fried squid, steamed mussels and anchovy in oil. Served with taramosalata dip, Florina's peppers, potato salad and lemon dressing
Ψάρια ημέρας Για τα ψάρια ημέρας ρωτήστε τον σερβιτόρο kg	Fish of the day For the fish of the day ask the waiter

ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ

DESSERTS

Ζακυνθινή φρυγανιά Zakynthian Frygania
με φυστίκι Αιγίνης και κανέλα
with rusk, vanilla cream, pistachios,
whipped cream and cinnamon

Φρέσκια τάρτα λεμονιού Lemon Tart
με αγριοκέρασο, μπισκότο κανέλας,
κρέμα λεμονιού και σαντιγί
αρωματισμένη με βανίλια
with wild cherry, cinnamon cookies,
lemon cream and vanilla
whipped cream

Μπακλαβάς Greek Baklava
με σιρόπι μελιού και καρύδια
with greek honey syrop and walnuts

Σουφλέ σοκολάτας* Chocolate Souffle*
πάνω σε τραχανό μπισκότο με
πραλίνα φουντουκιού και σάλτσα
καραμέλας βουτύρου
with hazelnut praline
and caramel sauce

✓ Παράδοσιακό γλυκό ✓
του κουταλιού Traditional dessert ✓
Μπορείτε να προσθέσετε μια
μπάλα παγωτό + You can add a scoop of
ή γιαούρτι + ice cream +
or yogurt +

Γιαούρτι με μέλι Greek Yogurt with honey
καρύδια και κανέλα
walnuts and cinnamon

✓ Φρουτοσαλάτα ✓ Fruit salad ✓
με φρέσκα φρούτα εποχής,
μέλι και κανέλα
with fresh seasonal fruits,
honey and cinnamon

Μπάλα παγωτό Scoop of ice cream
Βανίλια, Σοκολάτα,
Φράουλα, Μπανάνα
Vanilla, Chocolate,
Strawberry, Banana

Μιλκσέικ Milkshake
Βανίλια, Σοκολάτα,
Φράουλα, Μπανάνα
Vanilla, Chocolate,
Strawberry, Banana

