

## Μενού 1

**Κερκυραϊκή νεραντζοσαλάτα**  
Πορτοκάλι, γκρέιφρουτ, κρεμμύδι, ελιές, ρόκα, κοκκινόπιπτερο, γραβιέρα Κέρκυρας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κέρκυρας

**Λαυράκι Μπιάνκο**  
Λαυράκι, πατάτες, σκόρδο, πιπέρι, λεμόνι

**Κερκυραϊκό γιαούρτι**  
με κουμ κουατ, αμύγδαλα

25,00

## Μενού 2

**Νούμπουλο**  
Χοιρινό νούμπουλο, ανθότυρο, ρόκα, καρύδια, συκομαίδα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κέρκυρας

**Κόκορας παστιτσάδα**  
Κόκορας ψημένος σε κενό αέρος, λαζάνια πάπρικας, σάλτσα παστιτσάδος

**Αμυγδαλόπιτα**  
με εσπεριδοειδή

22,00

## Μενού ημέρας

Ρωτήστε τον σερβιτόρο μας

## Ορεκτικά

**Prosciutto e Buffalo** 11,00  
Προσούτο Πάρμας, βουβαλίσινα μοτσαρέλα, ντομάτα, σταφίδες μαριναρισμένες σε ξύδι βαλσαμικό, καβουρδισμένο κουκουναίρι, γενοβέζικο πέστο

**Carpaccio alla Harry's bar** 10,00  
Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο, σος Harry's bar, ρόκα, parmigiano Reggiano

**Μοσχάρι Ταρτάρ** 12,00  
Ταρτάρ από Μοσχαρίσιο φιλέτο Limousin Γαλλίας, κρόκος βιολογικού αυγού, λιαστή ντομάτα, κάπαρη, αντζούγια

**Quiche Lorraine** 8,00  
Ζύμη σαμπλέ με κρέμα γραβιέρας, λαρδί και μικρή σαλάτα

**Σολομός** 9,00  
Σολομός Gravlax με παντζάρι, σάλτσα χρένου με ψητό παντζάρι, ρόκα

**Roast Beef** 10,00  
Ροστ μπφ από μοσχαρίσιο κόντρα φιλέτο, σάλτσα Βιέρζ

**Νούμπουλο** 8,00  
Χοιρινό νούμπουλο, ανθότυρο, ρόκα, καρύδια, συκομαίδα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κέρκυρας

**Τόνος σαβόρο** 8,00  
Τόνος μαγειρεμένος σε κενό αέρος, μαριναρισμένο κρεμμύδι, σταφίδες μαριναρισμένες σε βαλσαμικό, δεντρολίβανο, κουκουναίρι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

## Κυρίως πιάτα

**Porchetta** 11,00  
Χοιρινό σε ρολό, μεσογειακά μυρωδικά, ψητές πατάτες, σάλτσα μουστάρδας

**Venezia** 12,00  
Χειροποίητες ταλιατέλες με μελάνι σουπιές, σιγομαγειρεμένες σουπιές, γαρίδες, κουκουναίρι

**Φιλέτο café de Paris** 18,00  
Μοσχαρίσιο φιλέτο Limousin Γαλλίας, βούτυρο café de Paris, τηγανιτές γλυκοπατάτες

**Ρατατούγ** 10,00  
Μελιτζάνες, πιπεριές, κολοκύθι, ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, μεσογειακά μυρωδικά

**Fish and chips** 12,00  
Ξαμμυρισμένος μπακαλιάρος, κουρκούτι, πουρέ αρακά, τηγανιτές γλυκοπατάτες, πικάντικη μαγιονέζα

**Sunday roast** 14,00  
Αρνί μαγειρεμένο σε κενό αέρος, λαχανικά, σος Gravy

**Κόκορας παστιτσάδο** 12,00  
Κόκορας ψημένος σε κενό αέρος, λαζάνια πάπρικας, σάλτσα παστιτσάδας

**Λαυράκι Μπιάνκο** 14,00  
Λαυράκι σε κρούστα ταραμά, πουρές πατάτας, σάλτσα Μπιάνκου (σκόρδο/πιπέρι/λεμόνι)

## Σαλάτες

**Treviso** 8,00  
Ραντίτσιο, πικάντικη γκοργκονζόλα ΠΟΠ, καβουρδισμένα καρύδια, μήλο, παλαιωμένο βαλσαμικό από τη Μόντενα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

**Nicoise** 12,00  
Πατάτες, φασολάκια, ντοματίνια, βιολογικό αυγό, μαύρες ελιές, αντζούγιες, τόνος μαγειρεμένος σε κενό αέρος, μαϊντανός, πιπεριές, κρεμμύδι, μαγιονέζα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

**Γαρίδες Κοκτέιλ** 10,00  
Iceberg, μαρούλι, αβοκάντο, ντοματίνια, γαρίδες, Λιστόν κοκτέιλ σος

**Κερκυραϊκή νεραντζοσαλάτα** 8,00  
Ρόκα, πορτοκάλι, γκρέιφρουτ, ελιές, μαριναρισμένο κρεμμύδι, καυτερό κοκκινόπιπτερο, γραβιέρα Κέρκυρας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

## Επιδόρπια

**Tiramisu** 6,50

**Profiterole** 7,00

**Trifle** 6,00

**Αμυγδαλόπιτα** 6,00  
με εσπεριδοειδή

## Αλλαντικά & τυριά

**Αλλαντικά** 12,00  
Νούμπουλο, σαλάδο, μορταδέλα, χοιρομέρι, προσούτο, χοιρινή τερρίνα

**Τυριά** 12,00  
Γραβιέρα, φέτα, Ρακλέτ, Μπρι, Μοτσαρέλα, Παρμιτζάνο, Στίλτον, παλαιωμένο Τσένταρ

\* Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) & μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

\* Το νασιόστιγμα διαθέτει υποαλλεργικά φύλλα διαμηγυρίδας για τους πελάτες σε αλλαγή θέσης έδρα στην έξοδο

\* Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΑΗΡΕΙΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

\* Σε όλες τις τιμές του τιμοκαταλόγου συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24% & Δημοτικός φόρος 0,5%

\* ΠΑΡΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΠΙΟΙΣΕΥΜΑΤΙΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΛΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝΕΣ Η ΚΗΛΙΜΟΝΕΣ (ΓΛ.359/2003)

Λογισμικός υπεύθυνος: Σπύρος Τζωρτζος