



Apovrado | Restaurant

All tastes of Corfu in one place.

Menu 2026

Καλωσόρισμα / Welcome

Προζυμένιο ψωμί / ντιπ τριμμένης ντομάτας / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / ανθός αλατιού  2.50 ανά άτομο

Sourdough bread / fresh tomato dip / extra virgin olive oil / Fleur de sel  2,50 per person

Παραδοσιακές Αλοιφές / Traditional Spreads

Τζατζίκι με λάδι φρέσκιας ρίγανης  7,90
Tzatziki with fresh oregano olive oil

Τυροκαυτερή με μαριναρισμένο καρπούζι / λάδι δυόσμου  7,50
Spicy cheese spread with marinated watermelon / mint oil

Ταραμάς με φύλλα κάπαρης και λάδι μυρωδικών 9,00
Tarama (fish roe) with caper leafs and herb oil

Τυριά ΠΟΠ / Cheese PDO

Φέτα με κερκυραϊκό ελαιόλαδο και ρίγανη 6,90
Feta, with Corfiot Olive oil and Oregano

Γραβιέρα Κρήτης 12μηνης ωρίμανσης / μαρμελάδα κόκκινων φρούτων 9,50
Cretan Gruyere 12 months aged / red fruit marmalade.

Αρσενικό Νάξου με βότανα / Μαρμελάδα Ντομάτας 10,50
Arseniko from Naxos with herbs / tomato chutney

Κατσικίσιο κεφαλοτύρι 5 μηνης ωρίμανσης / Πευκόμελο 10,50
Kefalotyri from goat's milk - 5 months aged, pine honey

Ορεκτικά / Appetizers

Τριλογία ελιές / Κριτσίνι / Μους φέτας / Κερκυραϊκό ελαιόλαδο 🌿 6,90
Trilogy of olives / crostini / feta mousse / Corfiot olive oil

Ταρτάρ τόνου/ Βινεγκρέτ ντομάτας / Ελιές / Κάπαρη / Εσαλότ / Μυρωδικά
Tuna tartar/ tomato vinegret/ olives/ capers/ shallots/ herbs/sesame crackers
18,90

Ημίπαστο ψάρι ημέρας / Ντρέσινγκ αριανί / Πίκλα φράουλα 12,50
Semi cured catch of the day / buttermilk dressing / pickled 🍓 strawberry

Γλυκάδια / Γαύρος / Κρέμα μαϊντανού / Ρέβα 18,50
Veal sweetbreads / White anchovies / Parsley cream / Parsnip

Προζυμένια Μπρουσκέτα / Ντομάτα / Ξινομυζήθρα / Καπαρόμηλο 8,50
Bread Bruschetta / Tomato / Sour Mizithra / Caper

Κεφτεδάκια με μυρωδικά, γιαούρτι, κρέμα καμένης ντομάτας 11,50
Meatballs with herbs, Greek yoghurt, burned tomato cream

Καψαλισμένη γαρίδα / ταραμάς / πίκλα αγγούρι / Ντρέσινγκ πορτοκάλι
Prawns / taramas / pickled cucumber / orange dressing 15,50

Μοσχάρι ταρτάρ "πιτόγυρο" / Κερκυραϊκή σάλτσα / Πρόβειο γιαούρτι / Κρεμμύδι / Μαϊντανός / Πάπρικα 21,00
Beef tartar "pita gyros" / Corfiot sauce / Sheep yogurt / Onion / Parsley/ Paprika

Μύδια αχνιστά / πιπερόριζα / κόλιανδρος / σόγια / τσίλι 19,00
Steamed mussels / ginger / soja / chili / coriander

Γαύρος μαριναρισμένος χειροποίητος 9,50
Homemade marinated fresh Anchovies

Χταπόδι / πικάντικο λουκάνικο / τσιμιτσούρι τεκίλας 22,00
Octopus / spicy sausage / tequila chimichurri

Σαλάτες / Salads

Ελληνική
Greek salad

 **12,00**

**Η «ελληνική» / ντοματίνια / μαρμελάδα ντομάτας / πίκλα κρεμμύδι /
χώμα ελιάς / μους φέτας / γρανίτα αγγουριού**  **12.50**

The « Greek » / cherry tomatoes / tomato marmalade / onion pickle
olive powder / feta mousse / cucumber granite

**«Απόβραδο» φρέσκια σαλάτα / ψητό κοτόπουλο / κρουτόν φοκάτσιας /
μπέϊκον / γραβιέρα/ ντρέσινγκ φράουλας** **15,00**

«Aponrado» fresh salad / grilled chicken / Focaccia croutons / bacon / gruyere,
strawberrie dressing

**Ανάμικτα φυλλώματα / ξινομυζήθρα / Κολοκυθόσπορος / βινεγκρέτ μελιού
/φλέικς κολοκύθι**  **14,00**

Mix fresh salad / mizithra cheese / Pumpkin seeds / honey dressing / zucchini
flakes

Κυρίως Πιάτο / Main Dish

Μουσακάς χορτοφαγικός Vegetarian Moussaka	 17,90
Σοφρίτο / Χοιρινά μάγουλα μαύρου χοίρου / πουρές πατάτας / σκόρδο Traditional Sofrito / Pata Negra Pork cheeks / potato puree / garlic	17,50
Προβατίνα παστιτσάδα / Ριγκατόνι / Ντομάτα / Σπετσέρικο Mutton Pastitsada / Rigatoni / Tomato / Corfiot Spices	17,50
Πανσέτα / πουρές / Γίγαντες / Κρέμα μαύρου σκόρδου / χόρτα εποχής Pork belly/ Giant beans puree / black garlic sauce/ wild greens	19,50
Γαριδομακαρονάδα / Μπισκ / Ντομάτα / Σχοινόπρασο Prawn spaghetti / Bisque / Tomato / Chives	19,50
Κερκυραϊκή Γάμπαρη / Τραχανάς / Κρέμα γεμιστά / Φέτα Corfiot King Prawn / Trahanas pasta / "Gemista" cream / Feta cheese	28,00
Μαγιάτικο / Πουρέ κολοκύθι / Beurre Blanc λεμόνι / Κολοκυθάκι baby Amberjack / zucchini cream /lemon beurre Blanc / baby zucchini	22,00
Τόνος / κρέμα αγκινάρας / ντρέσινγκ σαφράν / αυγοτάραχο Tuna / artichoke cream / Safran dressing / bottarga	22,00

Στη σχάρα του Παππού / Grandpa's grill

Χειροποίητο Μπιφτέκι μοσχαρίσιο Homemade Beef patties	16,90
Φιλέτο Κοτόπουλο μπούτι Free-range chicken thigh fillet	16,90
Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια Ελληνικής Εκτροφής (450-500γρ) Chuck eye steak (Greek farm-raised veal)	24,90

Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και ψητές πιπεριές / λαδολέμονο Served with fried potatoes / roasted peppers / olive-oil and lemon sauce

Ειδικές Κοπές / Premium Cuts

Μοσχαρίσια μπριζόλα ξηράς ωρίμανσης 40 ημερών (450-500 γρ) 37,00
40 days Dry Aged Beef Steak (450-500 gr)

Φιλέτο μόσχου ελληνικής εκτροφής (280-300 γρ) 38,00
Beef filet (Greek rearing) (280-300 gr)

Rib Eye Black Angus Grain Fed Αργεντινής (280-300 γρ) 37,00
Rib Eye Black Angus Grain Fed Argentinian (280-300 gr)

Rib Eye Black Angus Αμερικής (280-300 γρ) 50,00
Rib Eye Black Angus America (280-300 gr)

Striploin Stone Axe Wagyu Αυστραλίας Grade 8-9 (ανά 100 γρ) 22,50
Australian Wagyu striploin STONE AXE (per 100 gr)

Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και ψητές πιπεριές
Served with fried potatoes / roasted peppers

Στη μέση του τραπεζιού / For sharing

Ποικιλία κρεατικών 2 ή 4 ατόμων

(μπιφτέκι μοσχαρίσιο / χοιρινά μπριζολάκια / φιλέτο μπούτι κοτόπουλο / Λουκάνικο αλλιώς, μοσχάρι / γλυκόξινες φτερούγες)

2 Ατόμων...45,00 ---/--- 4 Ατόμων...85,00

Meat variety for 2 or 4 persons

(beef burger / pork chops / chicken / Sausage / rump steak / sweet-sour chicken wings)

2 persons...45,00 ---/--- 4 persons...85,00

Ποικιλία Θαλασσινών 🐟

(γαρίδες ψητές / χταπόδι ψητό / μύδια αχνιστά / γαύρος μαρινάτος / τσιπούρα / κολιός / φιλέτο τόνου / ψητά χτένια / λαδολέμονο /

4 persons 90,00

Seafood variety 🐟

(Grilled prawns / grilled octopus / sea bream / steamed mussels / tuna fillet /

scallops / wild anchovies / mackerel / lemon vinaigrette)

4 persons 90,00


Από την τράτα στη σχάρα / From the boat to the grill 🐟


Τσιπούρα / Sea bream	600 gr	33,00
Λαβράκι / Seabass	600 gr	33,00
Γαρίδες / Shrimps		24,00


Σερβίρονται με χόρτα, πατάτες, λαδολέμονο


Served with wild steamed greens, potatoes, olive oil – lemon sauce

Επιδόρπια / Desserts


Μωσαϊκό σοκολάτας / σάλτσα σοκολάτας / παγωτό φυστίκι  **9.90**
Chocolate Mosaic / chocolate sauce / pistachio ice cream

**Εκμέκ τσουρέκι / κρέμα πατισερί / μοντε μαχλέπι / παγωτό καϊμάκι /
καραμελωμένα φυστίκια Αιγίνης**  **11.90**
Greek sweetbread / patisserie / Montee mahleb / kaimaki ice cream /
caramelized pistachio


**Μπουγάτσα - καρμελωμένα φύλλα / κρέμα βανίλιας / παγωτό
βανίλιας / κανέλα**  **11,90**
Bugatsa, caramelized filo pastry / vanilla ice cream / cinnamon

Πορτοκαλόπιτα με ναμελακα λεμόνι / παγωτό βανίλια  **9,90**
Orange pie with lemon namelaka and vanilla ice cream

Παγωτά / Ice creams

Ανάμεικτο (σοκολάτα / βανίλια / φράουλα)  **10,90**
Mix (chocolate / vanilla / strawberry)

Μπισκότο  **9,90**
Cookies

Μόκα  **9,90**
Mocha

Στρατσιατέλα  **9,90**
Stracciatella