






Apovrado | Restaurant

All tastes of Corfu in one place.

Menu 2026

Καλωσόρισμα / Welcome

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

Sourdough bread / tomato spread / 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 7,90
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 / Κροστίνι / Μους φέτας / Κερκυραϊκό ελαιόλαδο  **7,90**
Trilogy of olives / breadstick / 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 / λεμόνι
κονφί** **13,50**
Semi cured catch of the day / buttermilk dressing / pickled  strawberry /
lemon confit

Προζυμένα Μπρουσκέτα / Ντομάτα / Ξινομυζήθρα / Καπαρόμηλο **9,50**
Bread Bruschetta / Tomato / Sour Mizithra / Caper

Κεφτεδάκια με μυρωδικά, γιαούρτι, κρέμα καμένης ντομάτας **12,50**
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 / γιαούρτι / Πάπρικα /
Χειροποίητο ζυμάρι** **21,00**
Beef tartar "pita gyros"/ Corfiot sauce / yogurt / Paprika / homemade pita bread

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/κρέμα ψητής
πιπεριάς** **22,00**
Octopus / spicy sausage / tequila chimichurri / roasted pepper cream

Σαλάτες / Salads

Ελληνική
Greek salad

 12,50

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

 13,50

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**

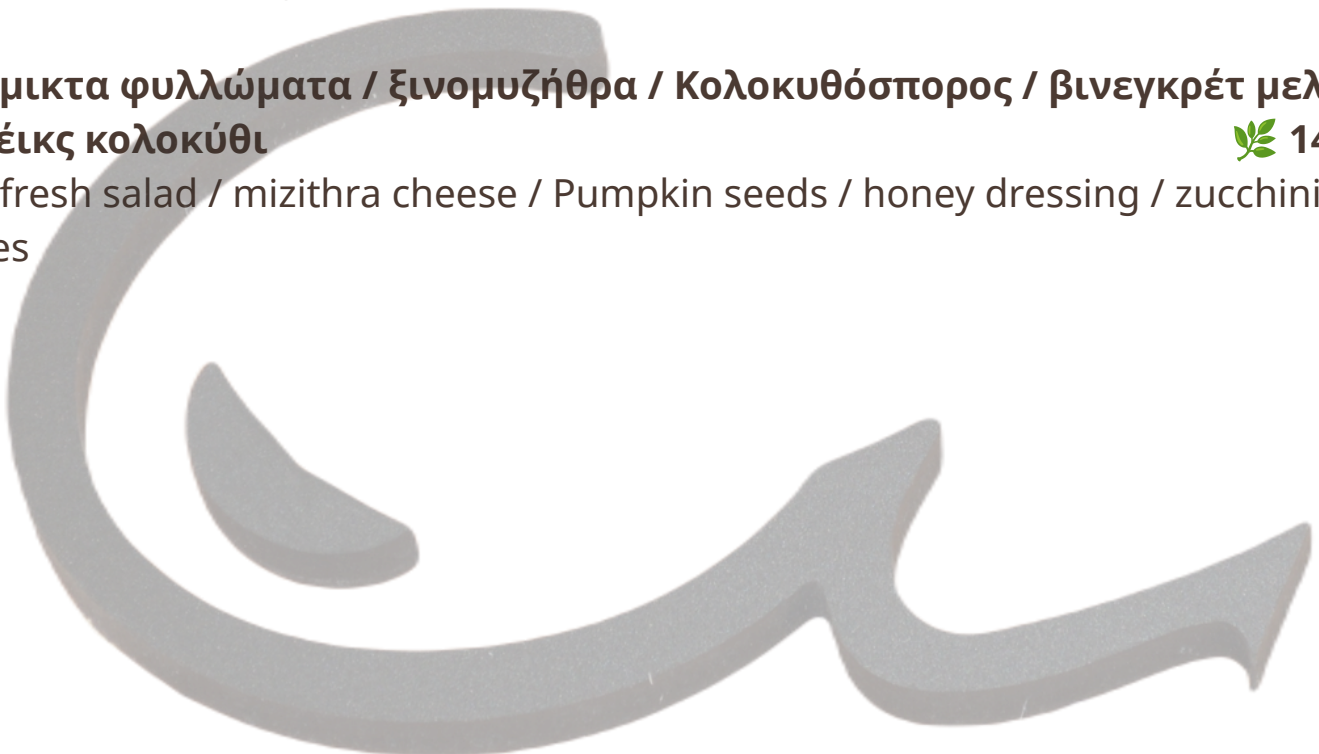
15,00

«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

18,50

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 / Σάλτσα αυγολέμονο / Κολοκυθάκι baby
Amberjack / zucchini cream / lemon sauce / baby zucchini

24,00

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 (ανά 100 γρ) 40 days Dry Aged Beef Steak	8,00
Φιλέτο μόσχου ελληνικής εκτροφής Beef filet (Greek rearing)	(220-240 γρ) 38,00 (220-240 gr)
Rib Eye Black Angus Grain Fed Αργεντινής Rib Eye Black Angus Grain Fed Argentinian	(280-300 γρ) 37,00 (280-300 gr)
Rib Eye Black Angus Αμερικής Creek stone rib eye black angus USA	(280-300 γρ) 50,00 (280-300 gr)
Striploin Stone Axe Wagyu Αυστραλίας Grade 8-9 Australian Wagyu striploin STONE AXE	(ανά 100 γρ) 29,50 (per 100 gr)
Μοσχαρίσιο διάφραγμα Wagyu MB 9 AXE Inside Skirt Wagyu MB 9 AXE	(ανά 100 γρ) 17,50 (per 100 gr)
Μπριζόλα Tomahawk Αμερικής Omaha Creek stone tomahawk black angus USA	(ανά 100 γρ) 16,50 (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 / φτερούγες)

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

Meat variety for 2 or 4 persons

(beef burger / pork chops / chicken / Sausage / rump steak / 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 /

2 ατόμων 90,00

Seafood variety 

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

scallops / wild anchovies / mackerel / lemon vinaigrette)

2 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		28,00


Σερβίρονται με χόρτα, πατατοσαλάτα, λαδολέμονο

Served with wild steamed greens, potato salad, 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