



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) 40 days Dry Aged Beef Steak	(450-500 γρ)	37,00
Φιλέτο μόσχου ελληνικής εκτροφής Beef filet (Greek rearing)	(280-300 γρ) (280-300 gr)	38,00
Rib Eye Black Angus Grain Fed Αργεντινής Rib Eye Black Angus Grain Fed Argentinian	(280-300 γρ) (280-300 gr)	37,00
Rib Eye Black Angus Αμερικής Rib Eye Black Angus America	(280-300 γρ) (280-300 gr)	50,00
Striploin Stone Axe Wagyu Αυστραλίας Grade 8-9 Australian Wagyu striploin STONE AXE	(ανά 100 γρ) (per 100 gr)	22,50

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



Apovrado | Restaurant

All tastes of Corfu in one place.

Kommeno - Corfu
+30 26610 91322
<https://apovrado.gr>

White Wines / Λευκά κρασιά

Greek Vineyard / Ελληνικός αμπελώνας



32,00 €

6,50 €

Gorgo, Cacotrigi, Nicoluzo Estate, Corfu
Aromas: peach, honey, nuts-color

Rombola, Gentilini Winery, Cephalonia
Aromas: citron, peach, tropical fruits. 48,00 €

Sauvignon Blanc, Iatridis Estate, Chalkidiki
Aromas: ripe peaches, night flower, jasmine. 38,00 €

Mantineia PDO, Moschofilero, Bosinakis estate, Nemea 30,00 €
Aroma: lemon blossom, peach, pear

Moscato spinas, Patergiannakis estate, Peza, Crete 34,00 €
Aromas: Apricot, white flowers, peach.

Dafnios Vidiano, Douloufakis Winery, Heraklion Crete
Aromas: chamomile, quince, peach, apricot. 28,00 €

Malva de Crete Malvasia di Candia, Idea Winery, Crete
Aromas: melon, peach, nightshade 28,00 €

Mikri Arkouda Assyrtiko/Malagousia/Chardonnay, Novus
Aromas: citrus, tropical fruits, white flowers. 22,00 €

Piroga Assyrtiko / Sauvignon Blanc / Chardonnay, Tsilili Estate, Meteora
Aromas: mango, pineapple, lemon 24,00 € 6,00 €

Almyra Chardonnay/Malagousia, Skouras Estate
Aromas: pineapple, peach, lemon. 30,00 €

Tomi Moschofilero, Troupis Winery, Mantineia 30,00 € 7,00 €
Aromas: jasmine, peach, butter, vanilla, rose

Kydonitsa Tsimpidis Estate, Kydonitsa, Monemvasia Winery
Aromas: quince, apricot, citrus, pear 30,00 €

White Wines / Λευκά κρασιά

Greek Vineyard / Ελληνικός αμπελώνας



Blue Trakter Assyrtiko/Viognier/Chardonnay, Kir-Yannis Estate, Macedonia Aromas: peach, pear, apricot.	26,00 €	6,00 €
Malagousia Ambeloeis Estate, Kavala Aromas: orange, peach, apricot	30,00 €	
Château Júlia Chardonnay, Costa Lazaridi Estate, Drama Aromas: jasmine, banana, pineapple	34,00 €	7,00 €
Ovilos Assyrtiko / Semillon, Vivlia Chora Estate, Kavala Aromas: apricot, honey, tropical fruits.	60,00 €	
Malagousia Gerovasiliou Estate, Epanomi Thessaloniki Aromas: pear, mango, citron	38,00 €	
Melissokipos, Viviano bio, Patergiannakis Estate, Peza Crete Aromas: citrus, white flowers	34,00 €	
Orivatis Akriotou Micro winery, Savvatiano, Central Greece Aromas: peach, lemon, pear, white flowers.	25,00 €	6,00 €
Agoni Grammi Sauvignon Blanc/Chardonnay/Gewurztraminer-Theopetra Est. Aromas: grapefruit, mandarin, pineapple, melon	36,00 €	
Assyrtiko Noema winery, Amyntaio Aromas: citrus, pear, and blossoms	40,00 €	
The White Domaine Lalikos, Sauvignon Blanc, Kavala Aromas: white refreshments and fruity.	28,00 €	7,00 €
Chardonnay, Gerovasiliou Estate, Epanomi Thessaloniki Aromas: Ripe citrus, honey, vanilla.	50,00 €	
Thema Estate Pavlidis, Sauvignon Blanc/ Assyrtiko Drama Aroma: Lemon, exotic fruit.	32,00 €	

White Wines / Λευκά κρασιά



Greek Vineyard / Ελληνικός αμπελώνας

Oros Akrathos Winery, Assyrtiko/Sauvignon Blanc Macedonia/Chalkidiki

Aromas: citrus, apples, pears, fresh white flowers **32,00 €**

Assyrtiko Akrathos Winery, Assyrtiko, Macedonia/Chalkidiki

Aromas: lime, citrus blossom, peach **40,00 €**

Assyrtiko Zacharioudakis Estate, Iraklion Crete

Aromas: lime, citrus, apple, pear. **38,00 € 8,00 €**

Moschopolis 6, Moschopolis Winery, Assyrtiko/Xinomavro, Chalkidiki

Aromas: honey, butter, white peach, lemon blossom. **38,00 €**

Viognier, Gerovasiliou Estate, Epanomi Thessaloniki

Aroma: pear, peach, light smoke notes . **50,00 €**

Santorini Gavalas Estate, Assyrtiko, Santorini

Aromas: lemon, pear, peach **92,00 €**

Santorini Sigalas Estate, Assyrtiko, Santorini

Aromas: citrus, minerality **90,00 €**

Cuvee Gerontambelo, Argyros Estate, Assyrtiko, Santorini

Aromas: citrus, green apple, honey, peach, minerality. **100,00 €**

Santorini Argyros Estate, Assyrtiko, Santorini

Aromas: citrus **70,00 €**

Laoudia Kanava Chrisou, Tselepos Estate, Assyrtiko, Santorini

Aromas: citron, lemon, grapefruit, bitter orange. **140,00 €**

White Wines / Λευκά κρασιά

International Vineyard / Διεθνής αμπελώνας



Les Jardins Riesling, Domaine Ostertag, Alsace, France

Aromas: white flowers, peaches

48,00 €

Villa Maria Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

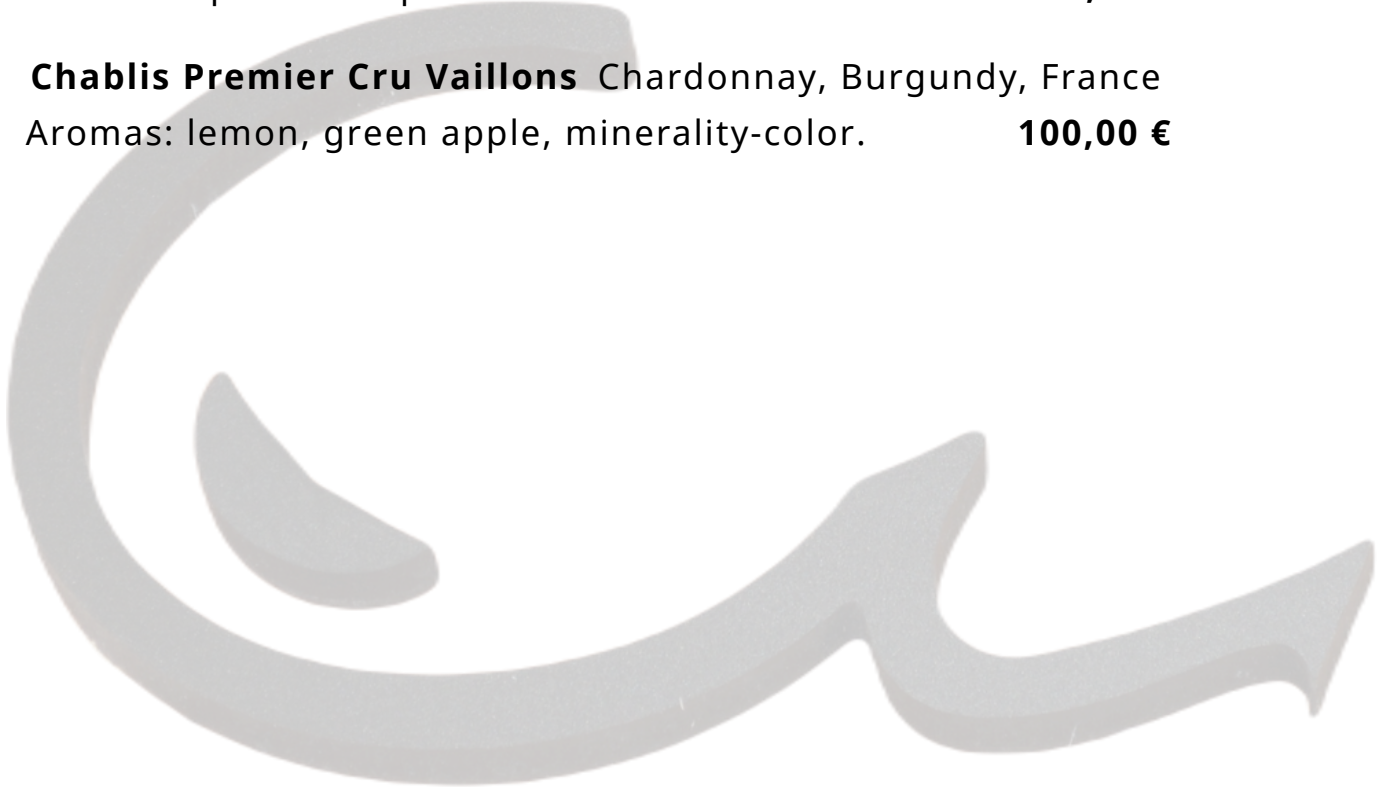
Aromas: ripe and tropical fruits.

40,00 €

Chablis Premier Cru Vaillons Chardonnay, Burgundy, France

Aromas: lemon, green apple, minerality-color.

100,00 €



Rose Wines / Ροζέ κρασιά



Greek Vineyard / Ελληνικός αμπελώνας

Gorgo Merlot, Nicoluzo Estate, Corfu Aromas: cherry	32,00 €	6,50 €
Tomí Moschofilero, Troupis Winery, Mantinea Aromas: rose, strawberry, mandarin.	34,00 €	
3 Magisses Agiorgitiko-Syrah-Moschofilero, Barafakas Estate, Nemea Aromas: red fruits, strawberries, white flowers.	28,00 €	7,00 €
Idylle D'Achinos Aromas: cherry, blueberry, rose Grenache Rouge/Syrah/Agiorgitiko, La Tour Melas, Winery, Fthiotida	40,00 €	
Ampelourgos Roze Merlot, Iatridis Estate, Chalkidiki Aromas: rose, strawberry, white peach.	40,00 €	
Rose Merlot/Syrah, Ambeloeis Winery, Kavala Aromas: fresh red fruits and flowers	30,00 €	6,50 €
Merlot Merlot/Grenache Rouge-Agiorgitiko, Costa Lazaridi Estate, Drama Aromas: red fruits, caramel, lemon zest.	38,00 €	
Orator Akrathos winery, Grenache Rouge/ Syrah/Agiorgitiko, Macedonia Aromas: strawberries, cherry, cinnamon	34,00 €	
Roze de xinomavro Thymiopoulos Estate, Ximomavro, Veroia Aromas: red fruits, sundried tomato, caramel.	32,00 €	

Rose Wines / Ροζέ κρασιά



International Vineyard / Διεθνής αμπελώνας

Miraval Cinsault/Rolle/Syrah/Grenache Rouge, Provence, France

Aromas: fresh fruits, spring flowers-color

55,00 €

Whispering Angel

Cinsault/Rolle/Syrah/Grenache Rouge/Mourvèdre, Chateau D'Eschans, France

Aromas: strawberry, wildflowers, cherry-color

50,00 €

Chateau Minuty 281 Grenache/ Syrah, Cru Classe, Provence France

Aromas: peach, melon

150,00 €

Red Wines / Κόκκινα κρασιά



Greek Vineyard / Ελληνικός αμπελώνας

Iris Vineyard Mavrodaphne, Gentilini Estate, Cephalonia

Aroma: sour cherry, wild mint, violet

32,00 €

Root Of Mountain Grampsas Estate, Avgoustiatis, Zakynthos

Aroma: ripe fruits

38,00 €

Μμ Mavrotragano-Mandilaria, Sigala Estate, Santorini

Aromas: red fruits, spices, violet, plum

42,00 €

9,00 €

Avaton Aromas: raisin, coffee, cocoa, ripe black fruits. **65,00 €**

Limnio/Mavroudi/Mavrotragano, Gerovasiliou Estate, Epanomi, Thessaloniki

Ovilos Cabernet Sauvignon, Vivlia Chora Estate, Kavala

Aromas: cedar, caramel, ripe red fruits

80,00 €

Hydria Merlot, Karipidis Estate, Larisa

Aromas: plum, chocolate, vanilla

36,00 €

Red Wines / Κόκκινα κρασιά



Greek Vineyard / Ελληνικός αμπελώνας

Syrah Avanti's Estate, Viotia

Aromas: cinnamon, smoke, black pepper, black fruits. **32,00 €**

Piroga Aromas: red fruit, black pepper, vanilla

25,00 € 6,50 €

Cabernet Sauvignon / Syrah / Merlot, Tsilili Estate, Meteora

Mikri Arkouda Merlot-Syrah, Nasiakos Estate

24,00 € 6,00 €

Aromas: red fruits, spices

Earth and sky, xinomavro, Thymiopoulos Estate, Naoussa

Aromas: Red fruits, sweet spices, tomato **32,00 €**

Orivatis Akriotou Micro Winery, Pinot Noir, Central Greece

Aromas: cherry, blackberry, plum **28,00 €**

Xinomavro Kechris Winery, Xinomavro, Goumenissa

Aromas: tomato, ripe wild cherry, black currant. **34,00 € 7,50 €**

Magiko Vouno

Domaine Nico Lazaridi, Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc Drama

Aromas: ripe wild fruits, violet, brown chocolate. **75,00 €**

International Vineyard / Διεθνής αμπελώνας

Altos las Hormigas Malbec, Uco Valley, Argentina

Aromas: forest fruits, chocolate, herbs **34,00 €**

Pinot noir, Villa Maria New Zealand,

Aromas: ripe fruits, spices. **55,00 €**

CHATEAUNEUF DU PAPE

150,00 €

Res 2019 - Grenache, Syrah, Mourvèdre – Domaine du Pegau

Aromas of red and black berries, wild strawberry, pepper, and blackcurrant, evolve into riper notes of dried plum and berry jam.

Sparkling Wines / Αφρώδη κρασιά

Greek Vineyard / Ελληνικός αμπελώνας



Amalia Brut 750 ml Moschofilero, Tselepos Estate, Amyntaio
Aromas: rose, honey **38,00 €**

Amalia Rose 750 ml Agiorgitiko, Tselepos Estate, Mantinea
Aromas: cherry, sour cherry **38,00 €**

Karanikas Cuvee SP Brut 750 ml, Aromas: hazelnut, citruses, peach
Xinomavro/Assyrtiko, Karanikas Estate, Amyntaio **38,00 €**

International Vineyard / Διεθνής αμπελώνας

Prosecco Villa Jolanda 750/200 ml, Trevizo
Aromas: citruses, apples, peaches. **28,00 € 9,00 €**

Prosecco Terra Serena Valdobbiadene DOCG 750ml Trevizo
Aromas: acacia flowers, green apples **36,00 €**

Moscato D'Asti "Angeli" 187 ml, Asti
Aromas: jasmine, lime, citruses **9,00 €**

Champagnes / Σαμπάνιες



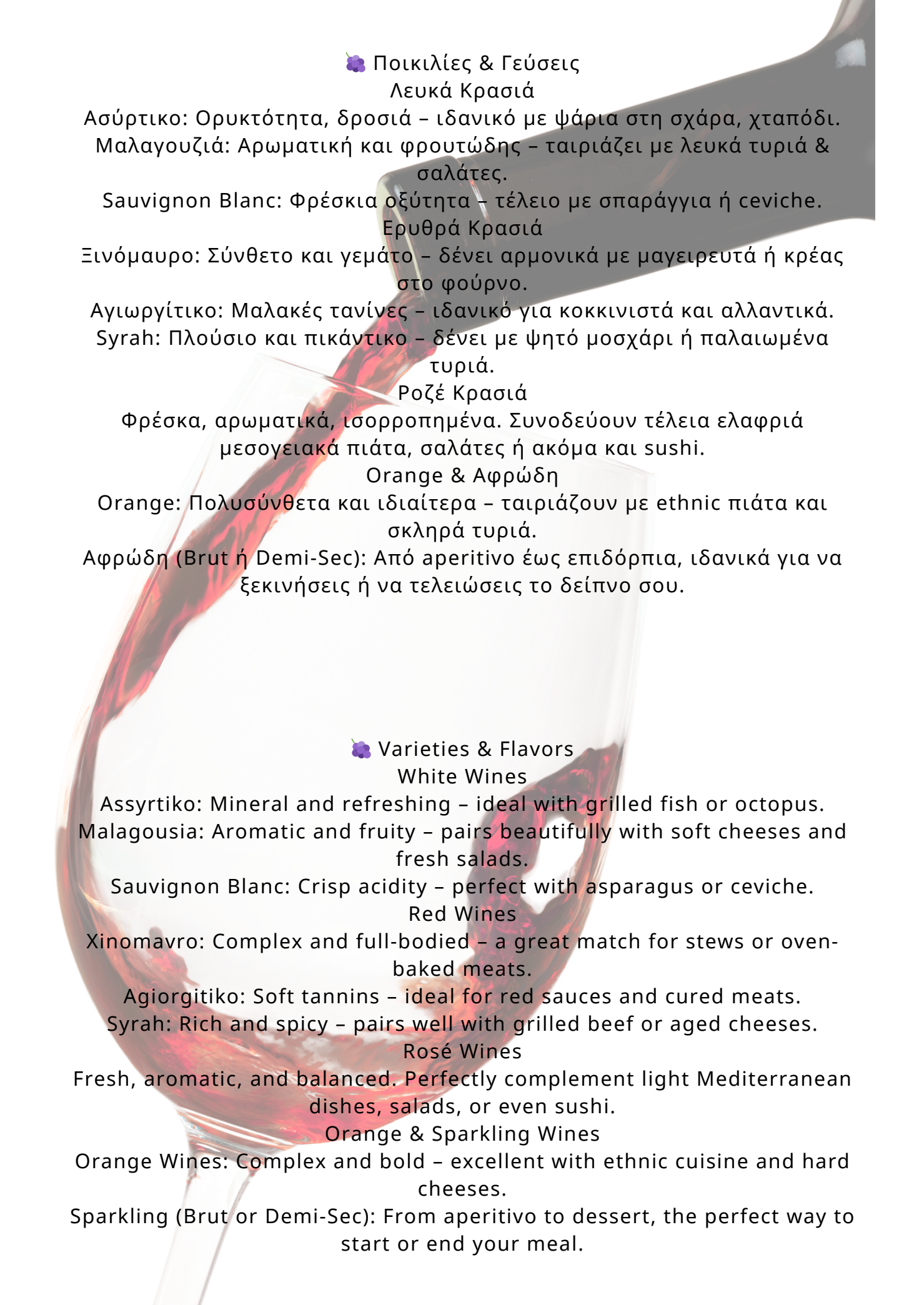
Moet & Chandon Imperial Brut 750 ml Pinot Meunier, Pinot Noir	Chardonnay	95,00 €
Moet & Chandon Imperial Rose 750 ml Pinot Meunier, Pinot Noir	Chardonnay	120,00 €
Moet & Chandon Imperial Ice 750 ml Pinot Meunier, Pinot Noir	Chardonnay	120,00 €
Luis Roederer Collection 750 ml Pinot Meunier, Pinot Noir	Chardonnay	120,00 €
Champagne Paul Bara Brut Rsv Pinot Noir, Chardonnay		85,00 €
Champagne Paul Bara Rose De Bouzy Chardonnay, Bouzy Rouge	Pinot Noir	95,00 €
Champagne Paul Bara Special Club 2015 & 2016 Pinot Noir, Chardonnay		160,00 €

Dessert Wines / Επιδόρπιοι Οίνοι

Samos Anthemis	Muscat of Samos 500 ml	30,00 €	7,00 €
Sigala Estate	Vin Santo 500 ml	100,00 €	15,00 €

Retsina / Ρετσίνα

Afros	Roditis, Kechris Winery, Amyntaio (semi-sparkling)	24,00 €
Vassiliki	Roditis, Thessaloniki	9,00 €
Kechribari	Kechris Winery, Assyrtiko, Amyntaio	9,00 €



🍇 Ποικιλίες & Γεύσεις

Λευκά Κρασιά

Ασύρτικο: Ορυκτότητα, δροσιά – ιδανικό με ψάρια στη σχάρα, χταπόδι.

Μαλαγουζιά: Αρωματική και φρουτώδης – ταιριάζει με λευκά τυριά & σαλάτες.

Sauvignon Blanc: Φρέσκια οξύτητα – τέλειο με σπαράγγια ή ceviche.

Ερυθρά Κρασιά

Ξινόμαυρο: Σύνθετο και γεμάτο – δένει αρμονικά με μαγειρευτά ή κρέας στο φούρνο.

Αγιωργίτικο: Μαλακές τανίνες – ιδανικό για κοκκινιστά και αλλαντικά.

Syrah: Πλούσιο και πικάντικο – δένει με ψητό μοσχάρι ή παλαιωμένα τυριά.

Ροζέ Κρασιά

Φρέσκα, αρωματικά, ισορροπημένα. Συνοδεύουν τέλεια ελαφριά μεσογειακά πιάτα, σαλάτες ή ακόμα και sushi.

Orange & Αφρώδη

Orange: Πολυσύνθετα και ιδιαίτερα – ταιριάζουν με ethnic πιάτα και σκληρά τυριά.

Αφρώδη (Brut ή Demi-Sec): Από aperitivo έως επιδόρπια, ιδανικά για να ξεκινήσεις ή να τελειώσεις το δείπνο σου.

🍇 Varieties & Flavors

White Wines

Assyrtiko: Mineral and refreshing – ideal with grilled fish or octopus.

Malagousia: Aromatic and fruity – pairs beautifully with soft cheeses and fresh salads.

Sauvignon Blanc: Crisp acidity – perfect with asparagus or ceviche.

Red Wines

Xinomavro: Complex and full-bodied – a great match for stews or oven-baked meats.

Agiorgitiko: Soft tannins – ideal for red sauces and cured meats.

Syrah: Rich and spicy – pairs well with grilled beef or aged cheeses.

Rosé Wines

Fresh, aromatic, and balanced. Perfectly complement light Mediterranean dishes, salads, or even sushi.

Orange & Sparkling Wines

Orange Wines: Complex and bold – excellent with ethnic cuisine and hard cheeses.

Sparkling (Brut or Demi-Sec): From aperitivo to dessert, the perfect way to start or end your meal.



Apovrado

Restaurant

All tastes of Corfu in one place.

DRINKS

ΚΑΦΕΔΕΣ – COFFEES

Ελληνικός - Greek Coffee	3.50 €
Εσπρέσσο - Espresso	3.50 €
Καπουτσίνο - Cappuccino	4.20 €
Americano	3.80 €
Ιρλανδέζικος καφές - Irish Coffee	8.50 €

ΤΣΑΪ – TEA

Τσαΐ – Tea	4.20 €
Παγωμένο Τσαΐ Ροδάκινο – Iced tea peach	4.80 €
Παγωμένο Τσαΐ Λεμόνι – Iced tea lemon	4.80 €

ΧΥΜΟΙ – JUICES

Σπιτική Λεμονάδα	4.20 €
ΑΜΙΤΑ (ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΜΗΛΟ, ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΒΥΣΣΙΝΟ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ)	4.50 €
ΑΜΙΤΑ (ORANGE, APPLE, PEACH, SOUR CHERRY, MIX)	4.50 €

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ – SOFT DRINKS

Coca-Cola 250ml	3.70 €
Coca-Cola Zero 250ml	3.70 €
Coca-Cola Light 250ml	3.70 €
Fanta Πορτοκάλι / Orange 250ml	3.70 €
Fanta Λεμόνι / Lemon 250ml	3.70 €
Sprite 250ml	3.70 €
Three Cents Pink Grapefruit 250ml	5.00 €
Schweppes Indian Tonic Water 250ml	3.70 €
Schweppes Σόδα / Soda Water 250ml	3.70 €
Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό Carbonated Natural Mineral Water 330ml	3.70 €
Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό Carbonated Natural Mineral Water 750ml	4.70 €
Φυσικό Μεταλλικό Νερό / Natural Mineral Water 500ml	1.50 €
Φυσικό Μεταλλικό Νερό / Natural Mineral Water 1 ltr	2.50 €
San Pellegrino 750ml	5.50 €

ΜΠΥΡΕΣ – BEERS

Amstel 0.50 lt	4.80 €
Amstel Free 0.33 lt	3.80 €
Mamos 0.33 lt	3.80 €
Corona 0.33 lt	6.00 €
Kaizer 0.50 lt	6.00 €
ΝΥΜΦΗ Draught 0.40 lt (greek beer)	5.00 €
ΝΥΜΦΗ Draught 0.33 lt	5.00 €
Corfu Pilsner 0.50 lt	6.00 €
Corfu Special 0.50 lt	6.50 €
Corfu Bitter 0.50 lt	6.50 €
Fisher	4.00 €
Radler 0.33 lt	3.80 €
Ginger Ale (Orange - Lemon - Pink Grapefruit)	5.00 €
Μηλοκλέφτης – Apple Cider 0.33 lt	4.00 €

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ - DISTILLED SPIRITS

ΟΥΖΟ 200ML 12.00 €

ΟΥΖΟ 50ml 3.50 €

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200ml 12.00 €

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 50ml 3.50 €

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200ml (aged tsipouro) 13.50 €

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ 50ml (aged tsipouro) 5.00 €

Ούζο: (ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ, ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ, ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ, ΜΙΝΙ, 12, ΗΔΩΝΙΚΟ, ΣΤΟΥΠΑΚΙ, ΠΙΛΑΒΑ)

Τσίπουρο: (ΠΙΛΑΒΑ, ΗΔΩΝΙΚΟ, ΚΑΛΑΪΤΖΗ, ΔΕΚΑΡΑΚΙ, ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ, ΤΣΙΛΙΛΗ)

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ - DISTILLED SPIRITS

Metaxa 3* 7.00 €

Metaxa 5* 8.00 €

Metaxa 7* 9.00 €

Napoleon 12.00 €

Courvoisier 14.00 €

Remy Marten 13.00 €

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ - SPIRITS

Σκωτσέζικα Ουίσκι - Scotch Whisky

8.00 €

(The Famous Grouse, Johnnie Walker, Cutty Shark, Haig – Dewars)

Blend – Malt

13.00 €

(Chivas Regal – Dimple – Aberlour 12 – Dalmore 12 – Gardu 15)

Τζιν - Gin

8.00 €

(Gordon's – Tanqueray – Bombay Spshire)

Premium Gin

10.00 €

(Hendricks – The botanist)

Βότκα - Vodka

8.00 €

(Stolichnaya – Absolut – Serkova Crystal Pure)

Premium Vodka

12.00 €

(Snow Leopard - Kremlin – Belvedere – Beluga)

Ρούμι - Rum

8.00 €

(Bacardi – Havana Club 3 Anos – Mathusalem Anejo)

Premium Rum

14.00 €

(Diplomatico Reserva – Plantation Barbados Don papa – Pyrat)

Tequila

8.00 €

(Jose Cuervo Yellow – Jose Cuervo Silver Blanco)

Premium Tequila

12.00 €

(Herradura Plata - Don Julio)

COCKTAILS

NEGRONI 12.00 €

(CAMPARI, GIN, VERMOUTH ROSSO)

AMERICANO 11.00 €

(CAMPARI, SCHWEPPES SODA, VERMOUTH ROSSO)

BRAMBLE 12.00 €

(FRESH LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, GIN, CRÈME DE MURE)

APEROL SPRITZ 10.00 €

(APEROL, PROSECCO, SODA WATER)

PALOMA 13.00 €

(TEQUILA, FRESH LIME JUICE, GRAPEFRUIT SODA)

ORANGE SPIRITZ 11.00 €

(WHITE DRY WINE, ORANGE BITTER SODA)

KUMQUAT SPRITZ 11.00 €

(KUMQUAT, CAMPIELLO BITTER, GRAPEFRUIT SODA)

CUBA LIBRE 12.00 €

(RUM, FRESH LIME JUICE, COCA COLA)

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

ZERO PALOMA 12.00 €

(BEVERFREE TEQUILA, FRESH LIME JUICE, GRAPEFRUIT SODA)

LONDON MULE 12.00 €

(BEVERFREE GIN, FRESH LIME JUICE, GINGER BEER)