



# Apovrado

All tastes of Corfu in one place

**Menu 2025**

## Καλωσόρισμα / Welcome

Προζυμένιο ψωμί / ντιπ τριμμένης ντομάτας / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / ανθός αλατιού

Sourdough bread / fresh tomato dip / extra virgin olive oil / Fleur de sel

🌿 5 00 per 2 persons

## Παραδοσιακές Αλοιφές / Traditional Spreads

Γαλοτύρι Ηπείρου με μαριναρισμένα ντοματίνια 🌿 7,50

Galotyri (goat & sheep cream cheese) with marinated Roma tomatoes

Τζατζίκι με λάδι φρέσκιας ρίγανης 🌿 7,50

Tzatziki with fresh oregano olive oil

Τυροκαυτερή με μαριναρισμένο καρπούζι / κριτσίνι / λάδι δυόσμου 🌿 7,50

Spicy cheese spread with marinated watermelon / Crostini / mint oil

Ταραμάς με τηγανιτή κάπαρη και λάδι μυρωδικών 8,90

Tarama (fish roe) with fried capers and herb oil

## Τυριά ΠΟΠ / Cheese PDO

Φέτα με κερκυραϊκό ελαιόλαδο και ρίγανη 6,50

Feta, with Corfiot Olive oil and Oregano

Λαδωτήρι με μουστάρδα φρούτων 9,50

Ladotiri with mostarda di frutta

Γραβιέρα Κρήτης 12μηνης ωρίμανσης / μαρμελάδα κόκκινων φρούτων 9,50

Cretan Gruyere 12 months aged / red fruit marmalade.

Αρσενικό Νάξου με τσάτνεϊ σύκου 9,50

Arseniko from Naxos with fig chutney

**Γραβιέρα Νάξου (4ετής παλαίωση) «Άγιος Ισίδωρος» με πευκόμελο 12,50**  
**4-year-aged Naxos Gruyere "Agios Isidoros" with pine honey**

**Μανούρι με μαρμελάδα περγαμόντο 8,50**  
**Manouri with bergamot marmalade**

## **Ορεκτικά / Appetizers**

**Τριλογία ελιές / κροστίνι / μους φέτας / Κερκυραϊκό ελαιόλαδο 🌿 6,90**  
**Trilogy of olives / crostini / feta mousse / Corfiot olive oil**

**Αυγά μπουρδέτο / φέτα Κέρκυρας και πικάντικο λουκάνικο / τσιπς πατάτας / Σούμακ**  
**Egg ' Bourdeto' / Corfiot feta cheese / spicy sausage / chips / sumac 11,50**

**Μπρουσκέτα από ζυμωτό ψωμί / ντομάτα / γαύρος μαρινάτος / κάπαρη 10,50**  
**Sourdough bread bruschetta / tomato / marinated fresh anchovies / capers**

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

**Καψαλισμένη γαρίδα / ταραμά με μαστίχα Χίου / πίκλα αγγούρι 14,00**  
**Toasted prawns / tarama with Chios mastic / pickled cucumber / mizuna**

**Καρπάτσιο μοσχάρι 'γεμιστά', κρέμα ντομάτας ρυζιού / γραβιέρα / Κουκουνάρι / παστός κρόκος / αυγοτάραχο 22,00**  
**Beef carpaccio, rice / tomato cream / graviera cheese / pinenuts Cured egg-yolk / bottarga**

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

**Χτένια ψητά, κρουστά από τσουρέκι και μυρωδικά 24,90**  
**Grilled scallops, tsoureki herb crust**

Γαύρος μαριναρισμένος χειροποίητος 9,50  
Homemade marinated fresh Anchovies

Χταπόδι / λουκάνικο / μαγιονέζα μαύρου σκόρδου / ψητά ντοματίνια / μάραθος 22,50

Octopus / homemade sausage / black garlic mayonnaise / cherry tomatoes / fennel

Σεβίτσε γαρίδας / γκρέιπφρουτ / βασιλικός / τσίλι / κρεμμύδι 18,00  
Prawns ceviche / pink grapefruit / basil / chili / onions

## Σαλάτες / Salads

Ελληνική με λαδοκούλουρο Κυθήρων 🌿 12,00  
Greek salad with olive oil rusk

Η «ελληνική» / ντοματίνια / μαρμελάδα ντομάτας / πίκλα κρεμμύδι 🌿  
12.50

Χώμα ελιάς / μους φέτας / γρανίτα αγγουριού  
The « Greek » / cherry tomatoes / tomato marmalade / onion pickle  
olive powder / feta mousse / cucumber granite

Μπουράτα / sponge βασιλικού / γρανίτα ντομάτας / άγρια ρόκα /  
κουκουνάρι 🌿 14,00

Burrata / basil sponge / tomato granite / wild rucola / pinenuts

«Απόβραδο» φρέσκια σαλάτα / ψητό κοτόπουλο / κρουτόν / μπέϊκον /  
γραβιέρα,

πίκλα φράουλα / βαλσάμικο

«Aronrado» fresh salad / grilled chicken / croutons / bacon / gruyere,  
Pickle strawberries / balsamic 15,00

Ανάμικτα φυλλώματα / καραμελωμένα αχλάδια / ξυνομυζήθρα /  
Κολοκυθόσπορος /

βινεγκρέτ μελιού 🌿 14,00

Mix fresh salad / caramelized pears / sour mizithra cheese / Pumpkin seeds /  
honey dressing

## Οι συνταγές της Γιαγιάς / Grandma's recipes

Αρνί παστιτσάδα με ριγκατόνι 22,50

Pastitsada Lamb in tomato sauce with spices / pasta

Μουσακάς χορτοφαγικός 🌿 17,90

Vegetarian Moussaka

Κερκυραϊκό σοφρίτο (μοσχάρι με σκόρδο / μαϊντανό και παλαιωμένο ξύδι κόκκινου κρασιού)

Corfiot Sofrito (Beef stew with garlic / parsley and aged red wine vinegar) 21,00

Σιγομαγειρεμένος μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος με κριθαράκι

Slow cooked beef short ribs with orzo 22,00

## Στη σχάρα του Παππού / Grandpa's grill

Μοσχαρίσιο σουβλάκι (μοσχάρι ελληνικής εκτροφής) 21,00

Beef Souvlaki (Greek farm-raised veal)

Χοιρινά μπριζολάκια 16,90

Pork Chops

Χειροποίητο Μπιφτέκι μοσχαρίσιο 15,90

Homemade Beef patties

Κοτόπουλο με λαδολέμονο , ρίγανη και τηγανητές πατάτες 16,90

Chicken bathed in zesty oregano-lemon oil, reclining on a pile of golden fries

Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια Ελληνικής Εκτροφής (450-500γρ) 24,90

Chuck eye steak (Greek farm-raised veal)

Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και ψητές πιπεριές / λαδολέμονο και ρίγανη

Served with fried potatoes / roasted peppers / olive-oil and lemon sauce

## Ζυμαρικά / Pasta

Ροφομακαρονάδα / κονφί ντοματίνια /  
κάπαρη σχοινόπρασο / τσίλι 22,00

Spaghetti with fresh grouper / tomato confit /  
chives / capers / chili

Σπαγγέτι με γαρίδες και ντοματίνια 19,50  
Spaghetti with shrimp and cherry tomatoes

## Ειδικές Κοπές / Premium Cuts

Μοσχαρίσια μπριζόλα ξηράς ωρίμανσης 40 ημερών (ανά 100γρ) 8,00  
40 days Dry Aged Beef Steak (per 100 gr)

Rib Eye Black Angus Αργεντινής 300-330 γρ 39,00  
Rib Eye Black Angus Argentinian 300-330 gr

Rib Eye Black Angus Αμερικής (ανά 100 γρ) 18,00  
Rib Eye Black Angus America (Creek stone) (per 100 gr)

Μοσχαρίσιο Διάφραγμα Wagyu Αυστραλίας (ανά 100 γρ) 16,00  
Australian Wagyu Skirt - steak (per 100 gr)

Φιλέτο μόσχου ελληνικής εκτροφής 220-260γρ 39,00  
Beef filet (Greek rearing) 220-260gr

Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και ψητές πιπεριές, λαδολέμονο και  
ρίγανη

Served with fried potatoes / roasted peppers / olive-oil and lemon sauce

## Στη μέση του τραπεζιού / For sharing

Ποικιλία κρεατικών 2 ή 4 ατόμων

(μπιφτέκι μοσχαρίσιο / χοιρινά μπριζολάκια / φιλέτο μπούτι κοτόπουλο / Λουκάνικο αλλιώς, μοσχάρι / κοτόπουλο / πατάτες / πιττάκια / ποικιλία από ντιπ 2 Ατόμων...45,00 ---/--- 4 Ατόμων...85,00

Meat variety for 2 or 4 persons

(beef burger / pork chops / chicken leg fillet / Sausage otherwise, beef / chicken / potatoes / pitta bread / variety of dips) 2 persons...45,00 ---/--- 4 persons...85,00

Ποικιλία Θαλασσινών 

(γαρίδες ψητές / χταπόδι ψητό / μύδια αχνιστά / γαύρος μαρινάτος / ψάρι ψητό (τσιπούρα) / σαρδέλα / φιλέτο τόνου / χτένια / ταραμάς λαδολέμονο / χόρτα 4 persons 90,00

Seafood variety 

(Grilled prawns / grilled octopus / grilled fish (sea bream) / steamed mussels / tuna fillet / Sardines / scallops / fish roe spread / wild greens / lemon vinaigrette) 4 persons 90,00

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



Τσιπούρα / Sea bream 33,00

Λαβράκι / Seabass 33,00

Γαρίδες / Shrimps 24,00

Φιλέτο τόνου / Tuna fillet 28,00

Σερβίρονται με χόρτα, πατάτες, λαδολέμονο

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

 Κατόπιν παραγγελίας / Available upon advance order

(Please pre-order so we can source it fresh and prepare it just for you!)

Ψάρι ημέρας / Catch of the day

Αστακός / Lobster

## Επιδόρπια / Desserts

Μωσαϊκό με παγωτό βανίλια / σάλτσα σοκολάτας με κουμ-κουάτ 🌿 9.90  
Mosaic with vanilla ice cream / kumquat / chocolate sauce

Εκμέκ τσουρέκι με παγωτό φυστίκι 🌿 11.90  
'Ekmek' (Greek custard) tsourekiki with pistachio ice cream

Καρυδόπιτα με κρέμα σοκολάτας / γλυκό περγαμόντο / παγωτό βανίλια με μπαχαρικά  
Walnut pie with chocolate cream / sweet bergamot / vanilla ice cream with spices 🌿 11,90

Μπουγάτσα – καραμελωμένα φύλλα / κρέμα βανίλιας / παγωτό βανίλιας / κανέλα  
Bugatsa, caramelized filo pastry / vanilla ice cream / cinnamon 🌿 9,90

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