



AMVROSIA
RESTAURANT

MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Παραδοσιακό τζατζίκι με φρέσκο δυόσμο | αβοκάντο & στικς ελληνικής πίτας **V** € 9
Traditional tzatziki with fresh mint | avocado & pita bread sticks

Φέτα σε τραγανή κρούστα με τσάννευ κουμ κουάτ & φουντούκια **V** € 10
Feta cheese in crispy crust with Kumquat chutney & hazelnuts

Καπνιστή μελιτζάνα σαγανάκι | γραβιέρα Κέρκυρας | τοματίνια **V** € 12
Smoked eggplant saganaki | Corfiot gruyere | cherry tomatoes

Arancini Μανιταριών με μους γιαουρτιού **V** € 12
Mushroom Arancini with Yogurt mousse

Μπρουσκέτα γαύρου € 14
Με μοτσαρέλλα | φύλλα ρόκας | γλυκόξινη μαρμελάδα τομάτας & βινεγκρέτ βασιλικού
Anchovy bruschetta
With mozzarella cheese | rocket leaves | sweet & sour tomato jam & basil vinaigrette

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική σαλάτα με παξιμαδάκια χαρουπιού | κρίταμο & βινεγκρέτ βασιλικού **V** € 11
Greek salad with carob nuts | rock samphire & basil vinaigrette

Κερκυραϊκή σαλάτα € 12
Με πορτοκάλι | ρόκα | κρεμμύδι | ελιές | γραβιέρα | πιπέρι καγιέν & ελαιόλαδο **V**
Corfiot salad
With orange | rocket | onion | olives | gruyere cheese | Cayenne pepper & olive oil

Σαλάτα κινόα **V** € 14
Με αβοκάντο | τομάτα | πιπεριά | κόλιανδρο | κρεμμυδάκι φρέσκο | σπανάκι & κένελ φέτας
Quinoa salad
With avocado | tomato | pepper | coriander | onion | fresh spinach & quenelle of feta

Σαλάτα Καπρέσε **V** € 14
Με φρέσκια μοτσαρέλα | μαριναρισμένα τοματίνια | βασιλικός | ελαιόλαδο & κουκουνάρι
Caprese salad
With fresh mozzarella | marinated cherry tomatoes | basil | olive oil & pine nuts

ZYMAPIKA & PIZOTO | PASTA & RISOTTO

Πέννες Mediterranean V € 14

Με φρέσκια τομάτα | ελιές | κολοκυθάκι | πιπεριές | ρίγανη & ελαιόλαδο βασιλικού

Mediterranean penne pasta

With fresh tomato | olives | zucchini | peppers | oregano & basil olive oil

Ραβιόλι € 16

Με σπανάκι | φέτα | μυρωδικά | βούτυρο Κέρκυρας | παρμεζάνα & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Ravioli

With spinach | feta cheese | aromatic herbs | Corfu butter | parmesan & freshly ground pepper

Ριζότο Λαχανικών V € 16

Με άγρια μανιτάρια | κρόκος Κοζάνης & παρμεζάνα

Vegetable risotto

With wild mushrooms | Kozani saffron & parmesan

Λιγκουίνι μαρινάρα € 18

Με γαρίδες | μύδια | σοταρισμένα τοματίνια & σάλτσα μπισκ

Linguini marinara

With shrimps | mussels | sauted cherry tomatoes & bisque sauce

BURGERS & PIZZA

Divani Black Angus Burger* € 18

μοσχάρισιο μπιφτέκι Black Angus | πικάντικη σως | μαρούλι | τομάτα | καραμελωμένο κρεμμύδι | καπνιστό αλάτι

Divani Black Angus Burger*

Black Angus beef | spicy sauce | lettuce | tomato | caramelized onion | smoked salt

Vegan Burger* € 15

μπιφτέκι λαχανικών | vegan μαγιο sauce | baby ρόκα | τομάτα | καραμελωμένο κρεμμύδι

Vegan Burger*

vegetable burger | vegan mayonnaise sauce | baby rocket | tomato | caramelized onion

*Συνοδεύονται από πατάτες country & πικάντικη σάλτσα

*All burgers are accompanied by country potatoes & spicy sauce

Πίτσα Μαργαρίτα V € 13

Με τομάτα | μοτσαρέλα & φρέσκο βασιλικό

Margherita Pizza

With tomato | mozzarella cheese & fresh basil

Ελληνική πίτσα V € 15

Με τομάτα | φέτα | ελιές | φύλλα σπανάκι & ελαιόλαδο βασιλικού

Greek Pizza

With tomato | feta cheese | olives | spinach leaves & basil olive oil

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας*

Με πικάντικο λαδολέμονο | σαλάτα πλιγούρι & γιαούρτι

Grilled chicken fillet*

With spicy oil lemon dressing | tabouleh salad & yogurt

€ 18

Χοιρινό ψαρονέφρι μενταγιόν*

Με σάλτσα μπαλσάμικο με μαυροδάφνη | αρωματικός πουρές πατάτας | φύλλα βαλεριάνια & ψητές πιπεριές

Pork fillet medallion*

With balsamic & sweet wine sauce | aromatic mashed potatoes | valerian leaves & roasted peppers

€ 22

Κερκυραϊκό Σοφρίτο*

Με μοσχαρίσιο νουά | άγριο ρύζι & καβουρδισμένο κουκουνάρι

Corfiot Sofrito*

With beef round | wild rice & roasted pine nut

€ 26

Βοδινό rib eye*

Με sauce Chimichurri | τραγανές baby πατάτες με φρέσκο θυμάρι

Beef rib eye*

With Chimichurri sauce | crispy baby potatoes with fresh thyme

€ 30

*Επιλέξτε για τα συνοδευτικά σας πουρέ λαχανικών ή σαλάτα ταμπουλέ ή άγριο ρύζι ή πατάτες τηγανιτές
*As a side dish you may select vegetable puree or tabbouleh salad or wild rice or French fries

ΨΑΡΙΚΑ | SEAFOOD

Λαυράκι σχάρας

Με sauce βουτύρου και λάιμ | φάβα με σαφράν & άγρια χόρτα σωτέ

Grilled sea bass fillet

With butter & lime sauce | favas beans with saffron & sauted greens

€ 22

Γαρίδες σχάρας 🍷

Με πικάντικο λαδολέμονο | φάβα με σαφράν & άγρια χόρτα σωτέ

Grilled shrimps

With spicy lemon dressing | favas beans with saffron & sauted greens

€ 24

Σολομός σχάρας 🍷


Με ντρέσινγκ λεμονιού & κάπαρη | σαλάτα ταμπουλέ | πουρές λαχανικών

Grilled salmon


With lemon dressing & capers | tabbouleh salad | vegetable puree


€ 26

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Παγωτά (ανά μπάλα) Ice cream (per scoop)	€ 4
Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού Με topping κουμ κουάτ ή βύσσινο ή νεράντζι & καραμελωμένα αμύγδαλα Yogurt with Greek spoon sweet With topping kumquat or sour cherry or bitter orange & carameled almonds	€ 7
Φρουτοσαλάτα φρέσκα φρούτα εποχής V  Fruit salad fresh seasonal fruits	€ 8
Σοκολατίνα με μαύρη σοκολάτα & σος πορτοκάλι Chocolate Cake with dark chocolate & orange sauce	€ 9
Πανακότα με καραμελωμένο κουμ κουάτ θυμαρίσιο μέλι & καρύδια Pannacotta with caramelized kumquat thyme honey & walnuts	€ 9
Πάβλοβα με φρούτα του δάσους & λευκή σοκολάτα Pavlova with forest fruits & white chocolate	€ 10

Πιάτο για χορτοφάγους / Vegetarian dish **V**

Πιάτο υγιεινής διατροφής / Healthy dish 

Χρησιμοποιήθηκαν καταψυγμένα υλικά / Frozen ingredients have been used 

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά φυτικό λάδι και η φέτα είναι Ελληνική.
Extra virgin olive oil used in salads, vegetable oil in fried items and feta cheese is Greek.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
All prices are inclusive of taxes.

