

Passaggio

MENU



MAYOR
Mon
Repos
Palace

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS | SUPPEN | SOUPES

Σούπα τομάτας, με μούς από μυζήθρα
Tomato soup with mizithra cheese mousse
Tomatensuppe mit Mizithra-Käse-Mousse
Soupe de tomates avec mizithra mousse

6,50 €

ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ | APPETIZERS & SALADS | VORSPEISEN & SALATE | ENTREES & SALADES

Δροσιστική σαλάτα με καρπούζι, τοματίνια, πλιγούρι, κάπαρη, γιαούρτι, φέτα & βινεγκρέτ μηλόξυδου
Refreshing salad with watermelon, cherry tomatoes, groat, caper, yogurt, feta cheese & apple cider vinegar vinaigrette
Erfrischender Salat mit Wassermelone, Kirschtomaten, Bulgur, Kaper, Joghurt, Feta-Käse & Apfelessig-Vinaigrette
Salade rafraîchissant de melon d'eau, tomates cerise, gruau, câpres, yaourt, feta & vinaigrette du Vinaigre de cidre

10,50 €

Σαλάτα με ρόκα, σπανάκι, κονφί τομάτας, κινόα, αβοκάντο, φύλλα μαϊντανού & βινεγκρέτ ψητού σκόρδου
Salad with garden rocket, spinach, tomato confit, quinoa, avocado, parsley leaves & roasted garlic vinaigrette
Salat mit Rucola, Spinat, confierte Tomaten, Quinoa, Avocado, Petersilienblättern & geröstete Knoblauch-Vinaigrette
Salade de roquette, épinards, confi de tomate, quinoa, avocat, felleux de persil & vinaigrette d'ail rôti

12,50 €

Σαλάτα μέσκλαν, με νούμπουλο, αρωματικούς ξηρούς καρπούς, μαλακή μυζήθρα Κρήτης & βινεγκρέτ πετιμέζι
Mesclun salad with noumboulo (traditional salami from Corfu), flavoured nuts, soft mizithra cheese from Crete & grape syrup vinaigrette
Mesclun - Salat mit Noumboulo (traditionelle Salami aus Korfu), aromatisierten Nüssen, weicher Mizithra - Käse aus Kreta & Melasse-Vinaigrette
Salade mesclun de noumboulo (salami traditionnel de Corfou), fruits secs aromatiques, mizithra fromage molle de Crète & vinaigrette de sirop de raisin

13,00 €



Κερκυραϊκή τοματοσαλάτα, με αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές,
παξιμάδι, κρίταμο & κασέρι Ελλασώνας
Tomato salad from Corfu with cucumber, peppers, onion, olives, rusk,
samphire & cheese from Ellasona
Tomatensalat aus Korfu mit Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven, Zwieback,
Meerfenchel & Kasserer Käse aus Ellasona
Salade de tomates du Corfou au concombres, poivrons, oignons, olives,
biscottes, fenouil marin & kasséri d'Ellasona

11,00 €

Χταπόδι, με φάβα Σαντορίνης, βλίτα τσιγαρέλι & βινεγκρέτ αριάνι
Octopus with fava (split peas) from Santorini, vlita and tsigareli
(greek greens) & ayran Vinaigrette
Oktopus mit Fava (traditionelles Gericht mit Erbsen) aus Santorini,
Vlita und Tsigareli (griechische Wildgemüse) & Ayran Vinaigrette
Pieuvre avec fève du Santorin, Vlita and tsigareli
(legumes verts grecs) & vinaigrette d'ayran

12,50 €

Σεβίτσε από λαβράκι, με χυμό εσπεριδοειδών, φρέσκο κόλιανδρο & τσίλι
Sea bass ceviche with citrus fruit juices, fresh coriander & chili
Seebarsch Ceviche mit Zitrusaft, frischem Koriander & Chili
Ceviche de bar avec de jus d'agrumes, coriandre frais & chili

11,50 €

Μοσχάρι ταλιάτα, με λαχανικά σωτέ & σάλτσα μελιτζάνας αρωματισμένη με θυμάρι
Beef tagliata with sautéed vegetables & aubergine sauce flavored with thyme
Rind Tagliata mit sautiertem Gemüse & Thymian aromatisierte Auberginensauce
Tagliata de Bœuf avec légumes sautées & sauce d'aubergine aromatique au thym

12,00 €



ZYMAPIKA & PIZOTTO | PASTA & RISOTTO | PÂTES ET RISOTTO

Ραβιόλι γεμιστό, με κόκορα παστιτσάδο & πικάντικη μπεσαμέλ γκρατινέ
Ravioli stuffed with rooster pastitsado (traditional dish with spaghetti) &
spicy béchamel gratin
Gefüllte Ravioli mit Hahn Pastitsado (traditionelles Essen mit Spaghetti) &
würzigem Béchamelgratin
Ravioli farcie avec le coq pastitsado (plat traditionnel de pâtes) &
béchamel gratiné piquante

17,50 €

Ιταλικό ζυμαρικό casarecce, με γαρίδες & αρωματική τομάτα μαρινάρα
Italian casarecce pasta with shrimp & flavoured tomato marinara
Italienische Casarecce Nudeln mit Garnelen & aromatischer Tomaten-Marinara
Pâte italienne casarecce avec de crevettes & marinara de tomates aromatiques

18,50 €

Χορτοφαγικό ριζότο, με κριθάρι, πουρέ χορταρικών & κενέλ από μιζήθρα Κρήτης
Vegetarian risotto with barley, greens puree & mizithra cheese quenelle from Crete
Vegetarisches Risotto mit Gerste, Gemüsepuree & Mizithra-Käse Quenelle aus Kreta
Risotto végétarien avec orge, purée de légumes & mizithra fromage quenelle

14,50€



ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ | FISH & MEAT | FISCH & FLEISCH |
POISSON ET VIANDE

Πικάνια Ουρουγουάης, στη σχάρα, με πατάτα ρόστου, μανιτάρια σοτέ & σάλτσα verde
Grilled picanha (meat) from Uruguay with swiss rosti potato, sautéed mushrooms & verde sauce
Gegrilltes Picanha (Fleisch) aus Uruguay mit Schweizer rosti Kartoffel, sautierten Pilzen & Verdesoße
Picanha (viande) d'Uruguay grillé avec des pommes de terre rosti, c hampignons sautée & sauce verde

22,50 €

Αρνίσια σέλα, με λαχανικά φρικασέ, αρωματισμένα με μάραθο, σε σάλτσα λεμονάτη
Lamb saddle in lemonade sauce with fennel flavored fricassee vegetables
Lammrücken mit Fenchel gewürzte Frikassee-Gemüse in Zitronensoße
Selle d'agneau avec des légumes fricassées aromatiques au fenouil en sauce citron

23,50 €

Χοιρινά πλευρά, μαριναρισμένα & ψητά, με τραγανές πατάτες & γλυκώξινη σάλτσα
Marinated & grilled pork ribs with crispy potatoes & sweet and sour sauce
Mariniert & gegrillte Schweinerippchen mit knusprigen Kartoffeln & Süß-Sauer-Soße
Côtes de porc marinées et grillées avec des pommes de terre croquants & de sauce aigre-doux

20,50 €

Κοτόπουλο φιλέτο, με πλιγούρι & καλοκαιρινά λαχανικά
Chicken fillet with groat & summer vegetables
Hähnchenfilet mit Bulgur & Sommergemüse
Filet de poulet avec gruau & légumes d'été

14,50 €

Φρέσκο ψάρι μπιάνκο, σιγομαγειρεμένο, με πατάτες, λαχανικά & αφρό μοσχολέμονου
Simmered fresh bianco fish with potatoes, vegetables & lime foam
Auf kleiner Flamme gekocht frischer Bianco-Fisch mit Kartoffeln, Gemüse & Limette Mousse
Poison frais bianco mijoté avec les pommes de terre, légumes & mousse de citron vert

24,50 €



Λαβράκι ολόκληρο, στη σάρα, με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο
Grilled whole sea bass with boiled vegetables & oil and lemon sauce
Gegrillter ganzer Seebarsch mit gekochtem Gemüse & Zitronenöl
Bar entier grillé avec des légumes bouillis & sauce d'huile et citron

23,00 €

Καλαμάρι σάρας με γλυκά χόρτα σωτέ & αφρό φέτας με πέστο βασιλικού
Grilled squid with sweet sautéed greens & feta cheese foam with basil pesto
Gegrillter Tintenfisch mit sautierte süße Wildgemüse &
Feta-Käse-Mousse mit Basilikumpesto
Calmars grillés aux légumes verts sautés sucrés & mousse de
feta au pesto de basilic

17,50 €



ΠΛΑΤΟ | PLATTER | PLATTEN | PLATEAUX

Πλατό τυριών
Cheese platter
Käseplatte
Plateau de fromages

13,50 €

Πλατό αλλαντικών & τυριών
Cheeses and charcuterie platter
Aufschnitt- und Käseplatte
Plateau de viandes froides et de fromages

17,50 €

Πλατό κρεατικών δύο ατόμων
Meat platter for two people
Fleischplatte für zwei Personen
Plateau de viandes pour 2 personnes

25,50 €

Πλατό ψαρικών δύο ατόμων
Fish platter for two people
Fischplatte für zwei Personen
Plateau de poissons pour 2 personnes

29,00 €



ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ | DESSERTS | NACHSPEISEN

Σοκολατόπιτα, με παγωτό βανίλια & σάλτσα φράουλας
Chocolate pie with vanilla ice cream & strawberry sauce
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis & Erdbeersoße
Tarte au chocolat avec glace de vanille & sauce de fraise

8,50 €

Τιραμισού
Tiramisu
Tiramisu
Tiramisu

7,50 €

Λέμον πάι
Lemon pie
Zitronenkuchen
Tarte aux citrons

6,50 €

Επιλογή από παγωτά & σορμπέ
Ice creams & sorbets selection
Auswahl an Eis & Sorbets
Sélection de glaces et sorbets

1,50 € / μπάλα / scoop / Kugel/ Cuillère à glace

Φρούτο εποχής μερίδα
Seasonal fruit (portion)
Saisonobst (portion)
Fruits de saison (portion)

3,50 €

Φρουτοσαλάτα
Fruit salad
Obstsalat
Salade de fruits

8,00 €



*Please inform your waiter if you have any dietary requirements or allergies

*All prices include services, all taxes & VAT

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt - Invoice)

*Person in charge in case of market inspection: Dimitriou Evangelos



Mayor Mon Repos Palace

www.mayorhotels.com