



Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —

ΣΝΑΚ | SNACKS (12:00-18:00)

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ 10
CRISPY CHICKEN WITH CEREAL
KNUSPRIGES HÄHNCHEN MIT KORNFLOCKEN
POULET CROUSTILLANT AUX CÉRÉALES
Γλυκόξινη σάλτσα και σάλτσας μουστάρδας κάρυ
Sweet & sour sauce and mustard curry sauce
Süßsaure Sauce und Curry-Senf-Sauce
Sauce aigre-douce et sauce curry à la moutarde

BLACK ANGUS BURGER 17
Μαγιονέζα τρούφας, καραμελωμένο κρεμμύδι, cheddar, τηγανιτό αβγό, μπέικον και ρόκα
Truffle mayonnaise, caramelised onion, cheddar, fried egg, bacon and arugula
Trüffelmayonnaise, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar-Käse, Spiegelei, Speck und Rucola
Mayonnaise à la truffe, oignon caramélisé, cheddar, œuf au plat, bacon et roquette

VEGIE BURGER | BURGER VÉGÉTARIEN 11
Μανιτάρι Portobello, πλευρώτους, κολοκυθάκι, κρεμμύδι, ντομάτα, μανούρι, ρόκα, σάλτσα ρομέσκο
Portobello mushroom, oyster mushroom, courgettes, onion, tomato, manouri cheese, arugula, romesco sauce
Portobello-Pilze, Pleurotus-Pilze, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Manouri-Käse, Rucola, Romesco-Sauce
Champignon portobello, pleurotes, courgette, oignon, tomate, fromage manouri, roquette, sauce romesco

KATSU SANDO 11
Χοιρινός λαιμός παναρισμένος σε τραγανές νιφάδες ψωμιού, πίκλα από λάχανο, σάλτσα tonkatsu
Pork neck, breaded in crispy bread flakes, cabbage pickle, tonkatsu sauce
In knusprigen Brotflocken paniertes Schweinenacken, eingelegter Weißkohl, Tonkatsu-Sauce
Porc pané dans des flocons de pain croustillants, pickles de chou, sauce tonkatsu

OPEN SANDWICH ΜΕ ΑΠΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12
OPEN SANDWICH WITH CHICKEN ARAKI
BELEGTE BRÖTCHEN MIT HÄHNCHEN-ARAKI
SANDWICH OUVERT AVEC POULET ARAKI
Ομελέτα, καπνιστό τυρί, μουστάρδα, ντομάτα, μεσκλάν
Omelette, smoked cheese, mustard, tomato, mesclun
Omelett, geräucherter Käse, Senf, Tomate, Mesclun
Œufs brouillés, fromage fumé, moutarde, tomate, mesclun

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS | SUPPEN | SOUPES

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ | FISH SOUP WITH FISH OF THE DAY 13
FISCHSUPPE MIT FISCH DES TAGES | SOUPE DE POISSON AU POISSON DU JOUR
Κρόκος Κοζάνης, φρέσκα λαχανικά
Krokos Kozanis saffron, fresh vegetables
Roter Safran (Krokos Kozanis), frisches Gemüse
Safran de Kozani, légumes frais

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS | VORSPEISEN | ENTRÉES

- ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ| TRADITIONAL DIP PLATTER 9**
PLATTE MIT TRADITIONELLEN PASTEN
ASSORTIMENT DE DIPS À TARTINER
Ταραμάς, φάβα, μελιτζανοσαλάτα, πιτάκια σχάρας
Taramosalata (fish roe dip), fava bean dip, melitzanosalata
(aubergine dip), grilled pita bread
Fischrogenpaste, Fava (Platterbsenpüree),
Auberginensalat, Pitabrötchen vom Grill
Tarama, purée de pois cassés jaunes, salade d'aubergines, pitas grillées
- CARPACCIO ΛΑΒΡΑΚΙ | CARPACCIO SEA BASS 17**
CARPACCIO VOM SEEBARSCH | CARPACCIO DE BAR
Ντρέσινγκ από ντοματίνια, φύκια wakame, ελιές ροδέλα,
ελαιόλαδο, ανθός αλατιού
Cherry tomato dressing, wakame seaweed, sliced olives,
olive oil, fleur de sel
Dressing aus Kirschtomaten, Wakame-Algen, Olivenringe,
Olivenöl, Salzblüten
Vinaigrette à base de tomates cerises, algues wakamé,
olives, huile d'olive, fleur de sel
- ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ 15**
OSTOPUS BOURDETO OF CORFU
OKTOPUS-„BOURDETO“ NACH KORFU-ART
POULPE CORFIOTE «BOURDETO»
Τσιπς πατάτας, φρέσκια ρίγανη
Chips, fresh oregano
Kartoffelchips, frischer Oregano
Chips de pomme de terre, origan frais
- ΤΑΛΑΓΑΝΙ | TALAGANI CHEESE 8.5**
TALAGANI-KÄSE | TALAGANI (fromage frit)
Μαρμελάδα ντομάτας, ξηροί καρποί
Tomato jam, nuts
Tomatenmarmelade, Nüsse
Confiture de tomates, fruits secs
- ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΑΤΑΚΙ | GRILLED BEEF FILLET TATAKI 21**
TATAKI-RINDERFILET | TATAKI DE BŒUF
Πετιμέζι, σουσάμι κίμτσι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ponzu
Molasses, kimchi sesame, spring onion, ponzu
Mostsirup, Sesam-Kimchi, frische Zwiebeln, Ponzu-Sauce
Sirop de raisin, sésame au kimchi, oignon nouveau, ponzu
- BABY ΠΑΤΑΤΕΣ COUNTRY-STYLE 5.5**
COUNTRY STYLE BABY POTATOES
BABYKARTOFFELN IM COUNTRY STYLE
POMMES DE TERRE GRELOTS CAMPAGNARDES
Σκόρδο, πάπρικα γλυκιά, μαϊντανός, σχοινόπρασο,
καπνιστή πανσέτα
Garlic, sweet paprika, parsley, chives, smoked pancetta,
xinomizithra cheese
Knoblauch, süßer Paprika, Petersilie, Schnittlauch, geräucherter
Bauchspeck, „Xinomyzithra“-Weichkäse
Ail, paprika doux, persil, ciboulette, poitrine de porc fumée,
fromage xinomyzithra

SALADS | SALATE

NTOMATOSALATA | TOMATO SALAD 11

TOMATENSALAT | SALADE DE TOMATES

Πολύχρωμες ντομάτες, ντοματίνια, βασιλικός, ξινομυζήθρα, κουκουνάρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Mixed-colour tomatoes, cherry tomatoes, basil, xinomizithra cheese, pine nuts, extra virgin olive oil

Bunte Tomaten, Kirschtomaten, Basilikum, „Xinomyzithra“-Weichkäse, Pinienkerne, natives Olivenöl extra
Tomates multicolores, tomates cerises, basilic, fromage xinomyzithra, pignons de pin, huile d'olive extra

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ | BEETROOT SALAD 10

SALAT MIT ROTER BEETE | SALADE DE BETTERAVES

Ποικιλία παντζαριών, ξύδι φράουλας, κασικίσιο τυρί, πράσινο μήλο, ρόκα, καρύδια

Variety of beetroots, strawberry vinegar, goat cheese, green apple, arugula, walnuts

Rote Beete, Erdbeeressig, Ziegenkäse, grüner Apfel, Rucola, Walnüsse

Assortiment de betteraves, vinaigre de fraise, fromage de chèvre, pomme verte, roquette, noix

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ | ATHENIAN SALAD 15

SALAT ATHEN | SALADE ATHÉNIENNE

Φρέσκο ψάρι ημέρας, πατάτα, καρότο, σέλερι, αρακάς, κρεμμυδάκι φρέσκο, αγγουράκι τουρσί, μυρωδικά, μαγιονέζα, λάδι μυρωδικών

Fresh fish of the day, potatoes, carrots, celery, peas, spring onions, pickled cucumber, herbs, mayonnaise, herb oil

Frischer Fisch des Tages, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Erbsen, frische Zwiebeln, eingelegte Gurken, Kräuter, Mayonnaise, Kräuteröl
Poisson frais du jour, pomme de terre, carotte, céleri, petits pois, oignon nouveau, cornichons, herbes, mayonnaise, huile aux herbes

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

PACCHERI 12

Ζυμαρικό paccheri, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φύλλα βασιλικού, αρωματικό

Paccheri pasta, fresh tomato sauce, basil leaves, aromatic oil

Paccheri-Pasta, frische Tomatensauce, Basilikumblätter, Aromaöl

Pâtes Paccheri, sauce tomate fraîche, feuilles de basilic, huile aromatique

PIZOTO ΓΑΡΙΔΑΣ | SHRIMP RISOTTO 19

GARNELEN-RISOTTO | RISOTTO AUX CREVETTES

Μοσχολέμονο, σχινόπρασο, παρμεζάνα, σπιτικός ζωμός γαρίδας
Lime, chives, Parmesan, homemade shrimp broth

Limette, Schnittlauch, Parmesankäse, hausgemachte Garnelenbrühe
Citron vert, ciboulette, parmesan, bouillon de crevettes maison

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ | PASTITSADA CHICKEN 16
HUHN-„PASTITSADA“ | PASTITSADA AU POULET
Κοτόπουλο ειδικής εκτροφής, πουρές παστινάκι,
τσιπς από παστινάκι, κροκέτα κερκυραϊκής γραβιέρας
Special breed chicken, parsnip puree, parsnip chips,
Corfu Graviera cheese croquette
Speziell gezüchtetes Hähnchen, Püree und Chips
aus Pastinaken, Krokette aus Graviera aus Korfu
Poulet d'élevage, purée de panais, chips de panais,
croquette de gruyère corfiote

ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ | KLEFTIKO LAMB (slow-cooked in parchment paper) 19
LAMM „KLEFTIKO“ | AGNEAU «KLEFTIKO»
Ζου αρνιού, μελιτζανοσαλάτα, ψητό κολοκυθάκι,
πέστο βασιλικού, αρσενικό Νάξου
Lamb jus, melitzanosalata (aubergine dip), grilled courgette,
basil pesto, arseniko cheese of Naxos
Lammjus, Auberginensalat, gegrillte Zucchini,
Basilikum-Pesto, Arseniko-Käse aus Naxos
Agneau, salade d'aubergines, courgettes grillées,
pesto de basilic, fromage de Naxos

RIBEYE | RIB-EYE STEAK | RIBEYE-STEAK 38
Country-style baby πατάτες, ψητό καλαμπόκι, σάλτσα πιπεριού
Country-style baby potatoes, grilled corn, pepper sauce
Babykartoffeln im Country Style, gerösteter Mais, Pfeffersauce
Pommes de terre grelots campagnardes, maïs grillé, sauce au poivre

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΠΙΑΝΚΟ | SEA BASS BIANCO 24
SEEBARSCH BIANCO | BAR BIANCO
Φιλέτο λαβράκι, πουρές καρότο, τσιπς πατάτας
Sea bass fillet, carrot puree, chips
Seebarschfilet, Karottenpüree, Kartoffelschips
Filet de bar, purée de carottes, chips de pomme de terre

ΠΛΑΤΟ | PLATTERS | PLATTEN | PLATEAUX

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ 14
GREEK AND INTERNATIONAL CHEESE PLATTER
AUSWAHL AN GRIECHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSESORTEN
ASSORTIMENT DE FROMAGES GRECS ET INTERNATIONAUX
Κριτσίνια, μαρμελάδα ντομάτας
Breadsticks, tomato jam
Brotstangen, Tomatenmarmelade
Gressins, confiture de tomates

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ | CURED MEATS PLATTER 14
AUSWAHL AN WURSTSORTEN | ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
Κριτσίνια, ντοματίνια, ελιές
Breadsticks, cherry tomatoes, olives
Brotstangen, Kirschtomaten, Oliven
Gressins, tomates cerises, olives

ΜΕΖΕΣ ΓΙΑ 2 Η ΜΕΖΕΣ ΓΙΑ 4
 MEZE FOR 2 OR MEZE FOR 4
 MEZE FÜR 2 ODER MEZE FÜR 4
 MEZE POUR 2 OU MEZE POUR 4

Μπριζολάκι λαιμού, κοτόπουλο, λουκάνικο, πιτάκια,
 μελιτζανοσαλάτα, πατάτες, γραβιέρα
 Pork neck, chicken, sausage, pita bread, melitzanosalata
 (aubergine dip), chips, Graviiera cheese
 Nackensteak, Hühnchen, Wurst, Pitabrötchen,
 Auberginensalat, Kartoffeln, Graviiera-Käse
 Steak d'échine de porc, poulet, saucisse, pitas,
 salade d'aubergines, pommes de terre, gruyère

DESSERTS | NACHSPEISEN

ΚΡΕΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | CHOCOLATE CREMEUX 9
 CHOCOLAT CREMEUX | CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Φεγιεντίι, φουντούκι
 Feuilletine, hazelnut
 Waffelkrümel, Haselnuss
 Feuilletine, noisettes

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ | LEMON TART 9
 ZITRONENTARTE | TARTE AU CITRON

Πραλίνα φουντουκιού, ελβετική μαρέγκα
 Hazelnut praline, Swiss meringue
 Haselnusspraline, Schweizer Baiser
 Praliné noisette, meringue suisse

ΣΟΥ ΚΡΑΚΕΛΕ | CRAQUELIN CHOUX 9
 CHOUX AU CRAQUELIN | CHOU CRAQUELIN

Κρέμα ζαχαροπλαστικής, φιστίκι Αιγίνης, σάλτσα καραμέλας
 Pastry cream, pistachio, caramel sauce
 Konditorcreme, Pistazien, Karamellsauce
 Crème pâtissière, pistache d'Égine, sauce caramel

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ 8
 VARIETY OF ICE CREAM AND SORBET FLAVOURS
 VERSCHIEDENE EISSORTEN UND SORBETS
 ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ | SEASONAL FRUIT SALAD 6.5
 OBSTESALAT DER SAISON | SALADE DE FRUITS DE SAISON

PASSAGGIO
Mon Repos Palace

Operating Hours: 12:00-23:00 | V.A.T. is included in prices (euros).
'Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)'.
The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.
Responsible of statutory regulations implementation: Hotel Manager - Ioannis Ntanasis