



ROOM SERVICE

BREAKFAST | FRÜHSTÜCK PETIT-DÉJEUNER | ΠΡΩΙΝΟ

08:00am-12:00pm

CORFIOT BREAKFAST

16

Kagianas scrambled eggs, sourdough bread, pork noumboulo* cold cut, barrel aged feta cheese*

Corfiot tzaletia pancakes

Greek yoghurt, walnuts, honey

Carob rusk, Corfu butter, kumquat jam, honey

Fresh orange juice

Coffee, tea or infusions

FRÜHSTÜCK KORFU

Kagianas, Sauerteigbrot, 'Noumpoulo'-Schweineschinken*, fassgereifter Feta-Käse*

Abtropfjoghurt, Walnüsse, Honig

Johannisbrot-Zwieback, Korfu-Butter, Kumquat-Marmelade, Honig

Frisch gepresster Orangensaft

Kaffee, Tee oder Kräutertees

PETIT-DÉJEUNER CORFIOTE

Œufs brouillés Kagianas, pain au levain, charcuterie de porc noumboulo*, fromage feta* vieilli en barrique

Yaourt grec, noix, miel

Biscotte de caroube, beurre de Corfou, confiture de kumquat, miel

Jus d'orange frais

Café, thé ou infusions

ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

Καγιανάς, προζυμένιο ψωμί, χοιρινό νούμπουλο*, βαρελίσια φέτα*

Στραγγιστό γιαούρτι, καρύδια, μέλι

Παξιμάδι χαρουπιού, βούτυρο Κερκύρας, μαρμελάδα κουμ κουάτ, μέλι

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι

Καφές, τσάι ή αφεψήματα

HEALTHY BREAKFAST

16

Poached eggs, multigrain bread, cherry tomatoes, avocado, smoked salmon

Super bowl: yoghurt with berries, banana, granola, walnuts, chia seeds

Rice cakes, tahini, peanut butter, honey

Mixed natural juice

Coffee, tea or infusions

GESUNDES FRÜHSTÜCK

Pochierte Eier, Mehrkornbrot, Kirschtomaten, Avocado, geräucherter Lachs

"Superbowl"-Joghurt mit Waldfrüchten, Banane, Granola, Walnüssen und Chiasamen

Reiswaffeln, Tahini, Erdnussbutter, Honig

Frisch gepresster gemischter Saft

Kaffee, Tee oder Kräutertees

PETIT DÉJEUNER SAIN

Œufs pochés, pain multi-graines, tomates cerises, avocat, saumon fumé

Super bowl: yaourt avec fruits rouges, banane, granola, noix, graines de chia

Galettes de riz, tahini, beurre de cacahuète, miel

Mélange de jus naturels

Café, thé ou infusions

ΥΓΙΕΙΝΟ ΠΡΩΙΝΟ

Αβγά ποσέ, πολύσπορο ψωμί, ντοματίνια, αβοκάντο, καπνιστός σολωμός
'Σούπερ μπολ' γιαούρτι με φρούτα του δάσους, μπανάνα, γκρανόλα, καρύδια, σπόρους chia
Ρυζογκοφρέτες, ταχίι, φυστικοβούτυρο, μέλι
Ανάμεικτος φυσικός χυμός
Καφές, τσάι ή αφεψήματα

CONTINENTAL BREAKFAST

15

Cheese and pork shoulder or smoked turkey platter with breadsticks
Butter and chocolate croissant
Vanilla and chocolate cake
Cookies - toast
Jam, honey, praline
Cereals with milk
Natural orange juice
Fresh seasonal fruit
Coffee, tea or infusions

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Platte mit Käse und Schweineschulter oder geräuchertem Truthahn und Brotstangen
Butter- und Schokoladen-Croissant
Vanille- und Schokoladenkuchen
Plätzchen - Zwieback
Marmelade, Honig, Praline
Müsli mit Milch
Frisch gepresster Orangensaft
Frisches saisonales Obst
Kaffee, Tee oder Kräutertees

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Plateau de fromage et d'épaule de porc ou de dinde fumée avec gressins
Croissant au beurre et au chocolat
Gâteau à la vanille et au chocolat
Biscuits - pain grillé
Confiture, miel, praline
Céréales avec du lait
Jus d'orange frais
Fruits frais de saison
Café, thé ou infusions

CONTINENTAL ΠΡΩΙΝΟ

Πλατό με τυρί και χοιρινή ωμοπλάτη ή καπνιστή γαλοπούλα και κριτσίνια
Κρουασάν βουτύρου και σοκολάτας
Κέικ βανίλια και σοκολάτας
Βουτήματα - φρυγανιές
Μαρμελάδα, μέλι, πραλίνα
Δημητριακά με γάλα
Φυσικός χυμός πορτοκάλι
Φρέσκα φρούτα εποχής
Καφές, τσάι ή αφεψήματα

ALL-DAY MENU | ALL-DAY-MENÜ MENU TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE ΟΛΟΗΜΕΡΟ ΜΕΝΟΥ

12:00pm-10:30pm

APPETISERS - SALADS | VORSPEISEN - SALATE HORS D'ŒUVRES - SALADES | ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD

9

Tomato, pickled onion, cucumber, pepper, olives,
sour myzithra cheese*, extra virgin olive oil, grape syrup

GRIECHISCHER SALAT

Tomate, eingelegte Zwiebeln, Gurke, Paprika, Oliven,
Xinomyzithra-Weichkäse*, Natives Olivenöl extra, Mostsirup

SALADE GRECQUE

Tomate, oignon mariné, concombre, poivron, olives,
fromage xinomyzithra*, huile d'olive extra vierge, sirop de raisin

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντομάτα, κρεμμύδι πίκλα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, ξινομυζήθρα*,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πετιμέζι

GREEN CORFIOT SALAD

11

Mesclun, noumboulo*, croutons, sykomaïda fig pie, pistachio,
pistachio, Corfiot graviera cheese, kumquat dressing

GRÜNER KORFU-SALAT

Mesclun, „Noumpoulo“-Schweineschinken*, Croutons,
Feigensüßigkeit „Sykomaïda“, Pistazien aus Ägina,
Graviera-Käse aus Korfu, Kumquat-Dressing

SALADE VERTE CORFIOTE

Mesclun, noumboulo*, croûtons, gâteau aux figes sykomaïda,
pistaches, fromage graviera de Corfou, vinaigrette au kumquat

ΠΡΑΣΙΝΗ ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Μεσκλάν, νούμπουλο*, κρουτόν, συκομαΐδα, φυστίκι Αιγίνης,
κερκυραϊκή γραβιέρα, ντρέσινγκ κουμ κουατ

COUNTRY STYLE BABY POTATOES

6

Parmesan cheese, truffle mayonnaise, chives, smoked pancetta

BABYKARTOFFELN IM COUNTRY STYLE

Parmesankäse, Trüffelmayonnaise, Schnittlauch, geräucherter Pancetta

POMMES DE TERRE GRENAILLE À LA CAMPAGNARDE

Parmesan, mayonnaise à la truffe, ciboulette, pancetta fumée

ΒΑΒΥ ΠΑΤΑΤΕΣ COUNTRY-STYLE

Παρμεζάνα, μαγιονέζα τρούφας, σχινόπρασο, καπνιστή πανσέτα

SHRIMP** SAGANAKI

12

Tomato sauce, cherry tomato confit, basil, feta cheese*

„SAGANAKI“-AUFLAUF MIT GARNELEN**

Tomatensauce, Kirschtomaten-Confit, Basilikum, Feta-Käse*

CREVETTES** SAGANAKI

Sauce tomate, tomates cerises confites, basilic, feta*

ΓΑΡΙΔΑ** ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια κονφί, βασιλικός, φέτα*

LAMB MEATBALLS

13

Pita chips, Florina pepper relish

LAMM-FLEISCHBÄLLCHEN

Kleine Pitas, Relish aus roten "Florina"-Spitzpaprika

BOULETTES D'AGNEAU

Chips de pita, relish de poivron de Florina

ΑΡΝΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Πιτάκια, ρέλις πιπεριάς Φλωρίνης

MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

PACCHERI

12

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

PACCHERI 

Paccheri-Nudeln, frische Tomatensauce, Basilikumblätter, Kräuteröl

PACCHERI 

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

PACCHERI 

Ζυμαρικό paccheri, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φύλλα βασιλικού, λάδι μυρωδικών

FISH OF THE DAY WITH BIANCO SAUCE

20

Steamed fish, roasted broccoli, cauliflower, carrot

FISCH DES TAGES MIT BIANCO-SAUCE

Gedünsteter Fisch, Broccoli, Blumenkohl, Karotten vom Grill

POISSON DU JOUR À LA SAUCE BIANCO

Poisson à la vapeur, brocoli rôti, chou-fleur, carotte

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΙΑΝΚΟ

Ψάρι ατμού, ψητό μπρόκολο, κουνουπίδι, καρότο

SHRIMP** RISOTTO

18

Lime, chives, Parmesan cheese, homemade shrimp broth

GARNELEN-RISOTTO**

Limette, Schnittlauch, Parmesankäse, hausgemachte Garnelenbrühe

RISOTTO AUX CREVETTES**

Citron vert, ciboulette, parmesan, bouillon de crevettes maison

ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ**

Μοσχολέμονο, σχινόπρασο, παρμεζάνα, σπιτικός ζωμός γαρίδας

BREADED CHICKEN

18

Baby potatoes, zucchini, broccoli, oil lemon dressing, thyme

PANIERTES HÄHNCHEN

Babykartoffeln, Zucchini, Broccoli, Öl-Zitronen-Sauce, Thymian

POULET PANÉ

Pommes de terre grenaille, courgettes, brocolis, vinaigrette à l'huile et au citron, thym

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ

Baby πατάτα, κολοκυθάκι, μπρόκολο, λαδολέμονο, θυμάρι

BEEF STRIPLOIN

28

Beef steak, mashed potatoes with truffle, pepper sauce

"STRIPLOIN"-RINDERSTEAK

Rindersteak, Kartoffelpüree mit Trüffel, Pfeffersauce

CONTRE-FILET DE BŒUF

Steak de bœuf, purée de pommes de terre à la truffe, sauce au poivre

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 'STRIPLOIN'

Μοσχαρίσια μπριζόλα, πουρές πατάτας με τρούφα, σάλτσα πιπεριών

PLATTERS | PLATTEN | PLATEAUX | ΠΛΑΤΟ

GREEK AND INTERNATIONAL CHEESE PLATTER

14

Breadsticks, tomato jam

PLATTE MIT GRIECHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSEARTEN

Brotstangen, Tomatenmarmelade

PLATEAU DE FROMAGES GRECS ET INTERNATIONAUX

Grissini, confiture de tomate

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Κριτσίνια, μαρμελάδα ντομάτας

COLD CUT PLATTER

14

Breadsticks, cherry tomatoes, olives

WURSTPLATTE

Brotstangen, Kirschtomaten, Oliven

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Grissini, tomates cerises, olives

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Κριτσίνια, ντοματίνια, ελιές

DESSERTS | NACHSPEISEN | DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERT OF THE DAY
SÜSSIGKEIT DES TAGES
DESSERT DU JOUR
ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

9

SEASONAL FRUIT SALAD
OBSTSALAT DER SAISON
SALADE DE FRUITS DE SAISON
ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

7



VEGETARIAN DISH

or a dish that can be made vegetarian with small adjustments.

Please inform our staff of any dietary restrictions and allergies.

Olive oil is used in fresh salads, whereas sunflower seed oil is preferred for frying.



VEGETARISCHES GERICHT

oder ein Gericht, das mit kleinen Anpassungen vegetarisch gemacht werden kann.

Bitte informieren Sie unser Personal über mögliche diätetische Besonderheiten und Allergien.

Das Öl, das in frischen Salaten verwendet wird, ist Olivenöl.

Sonnenblumenöl wird zum Frittieren verwendet.



PLAT VÉGÉTARIEN

ou un plat qui peut être rendu végétarien avec quelques ajustements.

Veuillez informer notre personnel de toute restriction alimentaire ou allergie éventuelle.

L'huile utilisée pour les salades fraîches est de l'huile d'olive.

L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΠΙΑΤΟ

ή ένα πιάτο που μπορεί να γίνει χορτοφαγικό με μικρές προσαρμογές.

Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για πιθανές διατροφικές ιδιαιτερότητες και αλλεργίες.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις φρέσκες σαλάτες είναι ελαιόλαδο.

Το ηλιέλαιο χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα.

ROOM SERVICE

Mon Repos Palace

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.
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. The oil used on salads is olive oil.
Sunflower seed oil is used for frying. *Protected Designation of Origin (PDO). **Frozen product.
Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Ioannis Ntanasis.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. MwSt. ist in Den Preisen Enthalten (Euros) *Der Verbraucher Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet, Wenn Er Nicht Die Zahlungsquittung Erhält (Quittung - Rechnung). Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl.
Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet. *Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). ** Tiefkühlkost.
Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Ioannis Ntanasis.

La T.V.A. est incluse dans les prix (euros) *le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (Reçu - Facture)». Le restaurant/bar est légalement tenu de délivrer des reçus officiels, certifiés par le bureau d'impositioncompétent.
Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de consommer des boissons alcoolisées.
L'huile utilisée sur les salades est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.
* Appellation d'Origine Protégée (AOP). **Produit congelé.
Responsable de la mise en œuvre des réglementations légales: Gérant de l'hôtel - Ioannis Ntanasis.

Τροφικές αλλεργίες: Εάν έχετε κάποια ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας πριν κάνετε την παραγγελία σας. Ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές (ΕΥΡΩ). Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το εστιατόριο/bar υποχρεούται από τον νόμο να εκδίδει επίσημες αποδείξεις, βεβαιωμένες από την αντίστοιχη Δ.Ο.Υ.
Σε άτομα κάτω των 18 ετών, απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών.
Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, ενώ η χρήση ηλιέλαιου γίνεται μόνο για τηγάνισμα.
*Προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). ** Κατεψυγμένο προϊόν.
Υπεύθυνος αγορανομικών διατάξεων: Ιωάννης Ντανάσης.