

LUNA
ROSSA

— DINNER MENU —

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS | SUPPEN | SOUPES

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ | SOUP OF THE DAY 9.00
TAGESSUPPE | SOUPE DU JOUR
Ρωτήστε μας για την σούπα ημέρας
Ask us about the soup of the day
Fragen Sie uns nach unserer Tagessuppe
Renseignez-vous pour la soupe du jour

ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ SMALL PLATTERS - APPETIZERS KLEINE GERICHTE - VORSPEISEN PETITS PLATS - AMUSE-GUEULES

ΓΑΡΙΔΕΣ LUNA | LUNA SHRIMP 10.50
GARNELEN LUNA | CREVETTES LUNA
Με σάλτσα Ασύρτικου κρασιού και λαχανικών σε κρέμα αγκινάρας
With Assyrτικο wine sauce and vegetables in artichoke cream
Mit Assyrτικο-Wein- und Gemüse-Sauce auf Artischockencreme
Sauce au vin Assyrτικο et légumes à la crème d'artichaut

ΚΡΟΚΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN CROQUETTE 8.50
HÄHNCHEN-KROKETTE
Κροκέτα φρέσκιας πατάτας με κοτόπουλο τυλιγμένη
με προσούτο Θράκης και άρωμα κρόκου Κοζάνης
Fresh potato croquette with chicken wrapped
with Thrace prosciutto and Kozani saffron aroma
Frische Kartoffelkrokette mit Hähnchen, eingewickelt
in Prosciutto aus Thrakien mit Kozani-Safran-Aroma
Croquette de pommes de terre fraîches au poulet enveloppé
de prosciutto de Thrace et arôme de safran de Kozani

ΤΡΙΛΟΓΙΑ | TRILOGY | TRILOGIE 6.50
Μους φέτας, λιαστής ντομάτας, χούμους, ελιές, κριτσίνια,
ψητή λαδόπιτα
Feta mousse, sun-dried tomatoes, hummus, olives, breadsticks,
baked ladopita bread
Feta-Mousse, sonnengetrocknete Tomaten, Hummus, Oliven,
Grissini, Pastete 'Ladopita' vom Grill
Mousse à la feta, tomates séchées au soleil, houmous, olives,
gressins, pain ladopita grillé

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ | MUSHROOMS | CHAMPIGNONS VG 7.50
Ποικιλία μανιταριών με ελαφριά κρέμα παρμεζάνας, μαύρο σκόρδο
και σπανάκι σε φρυγανισμένο ψωμί ολικής άλεσης
Assorted mushrooms with light parmesan cream, black garlic
and spinach on toasted wholemeal bread
Verschiedene Champignonng mit leichter Parmesancreme,
schwarzem Knoblauch und Spinat auf geröstetem Vollkornbrot
Assortiment de champignons, crème de parmesan légère,
ail noir et épinards sur pain complet grillé

ΧΤΑΠΟΔΙ | OCTOPUS | TINTENFISCH | POULPE 9.50
Μαρινάτο χταπόδι σε μπρουσκέτα με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
και φρέσκα μυρωδικά
Marinated octopus on bruschetta with smoked aubergine dip and fresh herbs
Marinierter Oktopus auf Bruschetta mit geräuchertem Auberginensalat
und frischen Kräutern
Poulpe mariné sur bruschetta, caviar d'aubergine fumé et herbes fraîches

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS | SALATE | SALADES

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ 12.50
QUINOA SALAD WITH SMOKED SALMON
QUINOA-SALAT MIT RÄUCHERLACHS
SALADE DE QUINOA AU SAUMON FUME

Φρέσκα αρωματικά αβοκάντο, σχοινόπρασο και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Fresh aromatic herbs, avocado, chives and citrus dressing
Frische Kräuter, Avocado, Schnittlauch und Zitrusdressing
Herbes aromatiques fraîches, avocat, ciboulette
et vinaigrette aux agrumes

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ | GREEK SALAD 8.50
BAUERN Salat | SALADE GRECQUE VG

Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ελιές,
κρίταμο Ιονίου και φέτα Κερκύρας

Traditional Greek salad with tomato, cucumber, olives,
Ionian Sea rock samphire and Corfu feta cheese

Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken,

Oliven, Meerfenchel des Ionischen Meeres und Feta aus Korfu

Salade grecque traditionnelle avec de la tomate, du concombre,

des olives, de la criste marine de la mer Ionienne et de la feta de Corfou

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ | GREEN SALAD 9.50
GRÜNER SALAT | SALADE VERTE VG

Λόλα, ρόκα, τρυφερά μαρούλια, κατίκι Δομοκού,
μύρτιλα και βινεγκρέτ ροδιού

Curly lettuce, arugula, tender lettuce, Domokos katiki cheese,
blueberries and pomegranate vinaigrette

Lollo, Rucola, zarter Kopfsalat, Katiki-Käse aus Domokos,

Heidelbeeren und Granatapfel-Vinaigrette

Laitue frisée, roquette, laitue tendre, fromage katiki de Domokos,

myrtilles et vinaigrette à la grenade

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA | PÂTES

ΠΟΜΟΝΤΟΡΙ | POMODORI VG

8.00

Λιγκουίни με σάλτσα βασιλικού, κερασοντομάτες και φρέσκια μοτσαρέλα
Linguine with basil, cherry tomatoes sauce and fresh mozzarella
Linguine mit Basilikum-Kirschtomatensauce und frischem Mozzarella
Linguine au basilic, sauce tomates cerises et mozzarella fraîche

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ | SEAFOOD GIUVETSI

15.50

MEERESFRÜCHTE-'GIUVETSI'-EINTOPF

GIUVETSI DE FRUITS DE MER

Με γαρίδες, μύδια, φρέσκα λαχανικά, κρέμα ντομάτας και λαδί βασιλικού
With shrimps, mussels, fresh vegetables, tomato cream and basil oil
Mit Garnelen, Miesmuscheln, frischem Gemüse,
Tomatencreme und Basilikumöl
Crevettes, moules, légumes frais, crème de tomate et huile au basilic

ΠΕΝΝΕΣ | PENNE

12.50

Με τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο, φινόκιο, κρέμα γάλακτος και λικέρ μαστίχας
With tender chicken fillet, fennel, cream and mastic liqueur
mit zartem Hähnchenfilet, Fenchelwurzel, Sahne und Mastixlikör
Aux filets tendres de poulet, fenouil, crème et liqueur de mastic

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN COURSES HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX

ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ | PORK MEDALLIONS 13.50
KLEINE SCHWEINEFILETS | MÉDAILLONS DE PORC

Γλασαρισμένα στο τηγάνι με πράσινα κρεμμύδια, φινόκιο και κρασί μαύρου σταφυλιού

Pan-glazed with green onions, fennel and black grape wine

In der Pfanne glasiert mit Frühlingszwiebeln, Fenchelwurzel und schwarzem Traubenwein

Glacés avec des oignons verts, du fenouil et du vin de raisin noir

ΑΡΝΙΣΙΟ ΧΕΡΑΚΙ (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ) | LAMB SHOULDER (FOR 2 PERSONS) 22.50
LAMMSCHULTER (FÜR 2 PERSONEN) | ÉPAULE D'AGNEAU (POUR 2 PERSONNES)

Αργοψημένο στην λαδόκολλα με φρέσκα μυρωδικά

σερβιρισμένο με ψητές baby πατάτες

Slow cooked in parchment paper with fresh herbs served with roasted baby potatoes

Langsam in Backpapier gegart, mit frischen Kräutern, serviert mit gerösteten Babykartoffeln

Cuisson lente en papillote avec des herbes fraîches servie avec des pommes de terre rôties

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΠΟΡΠΕΤΕΣ | BEEF POLPETE 11.50
RINDFLEISCHBÄLLCHEN 'PORPETES' | POLPETE DE BŒUF

Μοσχαρίσια καφεδάκια με γέμιση τυριού, αντζούγια

σε κόκκινη σάλτσα με μοσχοκάρυδο

Beef meatballs with cheese filling, anchovies in red sauce with nutmeg

Rinderhackfleischbällchen mit Käsefüllung, Sardellen in roter Sauce mit Muskatnuss

Boulettes de viande de bœuf farcies au fromage, anchois en sauce rouge à la muscade

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN SKEWER 12.00
HÄHNCHEN-SOUVLAKI (SPIESSE) | BROCHETTE DE POULET

Χειροποίητο μαριναρισμένο με θυμάρι φρέσκο, φασκόμηλο σερβιρισμένο με λαχανικά, πίτα καλαμποκιού και φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Homemade, marinated with fresh thyme, sage, served with vegetables, corn pita bread and fresh chips

Handgemacht, marinieren mit frischem Thymian und Salbei, serviert mit Gemüse, Mais-Pita und frischen Pommes frites

Faite maison, marinée au thym frais, sauge, servie avec des légumes, du pain pita au maïs et des frites fraîches

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ 16.50
DAY FRESH FISH FILLET | TAGESFISCHFILET

FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR

Σερβιρισμένο με κινόα, ανθούς φρέσκων λαχανικών και σάλτσα μοσχολέμονου

Served with quinoa, fresh vegetable blossoms and lime sauce

Serviert mit Quinoa, frischen Gemüseblüten und Limettensauce

Servi avec du quinoa, des fleurs de légumes fraîches, en sauce au citron vert

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS | NACHSPEISEN

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια Orange pie with vanilla ice cream Orangenkuchen Mit Vanilleeis Gâteau à l'orange Avec de la glace à la vanille	7.50
Μους σοκολατίνα Chocolate mousse Schokoladenmousse Mousse au chocolat	6.50
Τιραμισού με μασκαρπόνε Mascarpone tiramisu Tiramisu mit Mascarpone Tiramisu au mascarpone	8.00
Πανακότα με γιαούρτι και σάλτσα κόκκινων φρούτων Panna Cotta with yogurt and berry sauce Pannacotta mit Joghurt und roter Früchtesauce Pannacotta avec du yaourt et de la sauce aux fruits rouges	6.50
Επιλογή από παγωτά & σορμπέ Selection of ice creams & sorbets Auswahl an Eis & Sorbets Sélection de glaces et sorbets	9.00
Σαλάτα από φρούτα εποχής Seasonal fruit salad Salat aus Obst der Saison Salade de fruits de saison	5.00

VG Για χορτοφάγους | Vegetarian | für Vegetarier | Végétarien

The oil used on fresh salads is olive oil. If you have any food allergies or intolerances, please ask a member of our catering staff about the ingredients in your meal.

LUNA ROSSA

Capo Di Corfu

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 - Nikos Georgiadis.