



IL PIRATA

— DINNER MENU —

ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ | APPETISERS KLEINE GERICHTE | PETITS PLATS

- ΤΑΜΠΟΥΛΕ | TABBOULEH | TABOULÉ** 8.5
Καρέ Ελληνικής σαλάτας, ελαιόλαδο
Diced Greek salad, olive oil
Griechischer Salat gewürfelt, Olivenöl
Salade grecque, huile d'olive
- ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ** 7
BLACK EYED PEAS
AUGENBOHNEN
HARICOTS CORNILLES
Ρόκα, βινεγκρέτ λεμονιού
Arugula, lemon vinaigrette
Rucola, Zitronen-Vinaigrette
Roquette, vinaigrette au citron
- ΑΛΟΙΦΕΣ | DIPS | PASTEN | DIPS À TARTINER** 5
Ταραμάς λευκός, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα,
τυροκαυτερή, καψαλισμένο ψωμί
White taramosalata (fish roe dip), smoked melitzanosalata
(aubergine dip), tyrokafteri (spicy cheese dip), toasted bread
Weiße Fischrogenpaste, geräucherter Auberginensalat,
scharfe Käsepaste, geröstetes Brot
Tarama blanc, salade d'aubergines fumées, sauce au
fromage piquant, pain grillé
- ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΥΡΙΟΥ** 6.5
CHEESE LOUKOUMADES (doughnuts)
KÄSE-LOUKOUMADES
BEIGNETS AU FROMAGE
Μαγιονέζα κουρκουμά, φύλλα ρόκας
Turmeric mayonnaise, arugula leaves
Kurkuma-Mayonnaise, Rucolablätter
Mayonnaise au curcuma, feuilles de roquette
- ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ** 9
COURGETTE BALLS
ZUCCHINIBÄLLCHEN
BOULETTES DE COURGETTES
Carpaccio κολοκύθι, σάλτσα γιαούρτι, μοσχολέμονο, άνηθο
Courgette carpaccio, yoghurt sauce, lime, dill
Zucchini-Carpaccio, Joghurtsauce, Limette, Dill
Carpaccio de courgette, sauce au yaourt, citron vert, aneth

<p>ΤΡΙΠΛΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ TRIPLE-COOKED CHIPS DREIFACH GEKOCHTE KARTOFFELN POMMES DE TERRE À TRIPLE CUISSON Θυμάρι, σκόρδο, κρέμα παρμεζάνας Thyme, garlic, Parmesan cream Thymian, Knoblauch, Parmesan-Creme Thym, ail, crème de parmesan</p>	5.5
<p>ΤΣΙΡΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ SMOKED CERO MACKEREL GERÄUCHERTE MAKRELE MAQUEREAU FUMÉ Με κονφί τομάτα, ροδέλες κρεμμύδι, λαδολέμονο With tomato confit, sliced onion, oil & lemon dressing Mit Tomatenconfit, Zwiebelscheiben, Öl-Zitronen-Sauce Avec tomates confites, rondelles d'oignon, sauce huile et citron</p>	12
<p>ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ OCTOPUS IN VINEGAR SAUCE ΟΚΤΟΠΟΥΣ ΙΝ ΕΣΣΙΓ POULPE AU VINAIGRE Μαύρος ταραμάς, κρίταμος Black taramosalata (fish roe dip), rock samphire Schwarze Fischrogenpaste, Meeresfenchel Tarama noir, salicorne</p>	15
<p>ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ GRILLED SQUID CALAMARES VOM GRILL CALAMAR GRILLÉ Φασόλια μαυρομάτικα, ημίλιαστα ντοματίνια, λαδί βασιλικού, παρμεζάνα Black-eyed peas, semi-sun-dried cherry tomatoes, basil oil, Parmesan Augenbohnen, halb-sonnengetrocknete Kirschtomaten, Basilikumöl, Parmesankäse Haricots cornilles, tomates cerises semi-séchées, huile de basilic, parmesan</p>	13.5
<p>ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ MARINATED ANCHOVIES SARDELLEN MARINIERT ANCHOIS MARINÉ Μπρινουάζ λαχανικών, ψημένο ψωμί, φύκια wakame, σκόρδο Brunoise vegetables, toasted bread, wakame seaweed, garlic Gemüsebrunoise, geröstetes Brot, Wakame-Algen, Knoblauch Brunoise de légumes, pain grillé, algues wakame, ail</p>	7

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

8

STEAMED MUSSELS

GEDÜNSTETE MIESMUSCHELN

MOULES VAPEUR

Βούτυρο Κερκύρας, μάραθος μουστάρδα, λευκό κρασί, γλυκολέμονο
Corfu butter, fennel mustard, white wine, lime
Butter aus Korfu, Fenchelsenf, Weißwein, süße Zitrone
Beurre de Corfou, fenouil, moutarde, vin blanc, citron doux

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ

8.5

GRILLED DOLMADAKIA (STUFFED VINE LEAVES)

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER VOM GRILL

DOLMADAKIA AU GRILL (FEUILLES DE VIGNE FARCIES)

Λάδι άνηθο, λεμόνι, μους γιαούρτι
Dill oil, lemon, yoghurt mousse
Dillöl, Zitrone, Joghurtmousse
Huile d'aneth, citron, mousse de yaourt

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΒΡΑΚΙ

17

SEA BASS CEVICHE

SEEBARSCH-CEVICHE

CEVICHE DE BAR

Ντρέσινγκ ντομάτας, τσίλι, γλυκολέμονο, σχοινόπρασο,
Κρέμα αβοκάντο κρεμμύδι, κόλιανδρο, δυόσμο
Tomato dressing, chilli, lime, chives, avocado cream,
onion, coriander and mint
Tomatendressing, Chili, Süßzitrone, Schnittlauch,
Avocado-Creme, Zwiebel, Koriander, Minze
Sauce tomate, piment, citron vert, ciboulette, crème d'avocat,
oignon, coriandre, menthe

Η ΨΑΡΙΑ ΜΑΣ | OUR FISH CATCH UNSER FANG | NOTRE PÊCHE

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

SELECTION OF FRESH FISH OF THE DAY

AUSWAHL AN FRISCHEM FISCH DES TAGES

SÉLECTION DE POISSONS FRAIS DU JOUR

Ρωτήστε μας για το ψάρι ημέρας

Ask us about the fish of the day

Fragen Sie uns nach dem Fisch des Tages

Demandez-nous le poisson du jour

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS NACHSPEISEN | DESSERTS

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ GALAKTOMBOUREKO (CUSTARD-FILLED PASTRY) ΓΑΛΑΚΤΟΒΟΥΡΕΚΟ GALAKTOMPOUREKO (DESSERT À LA CRÈME PATISSIÈRE) Μασκαρπόνε, χουρμάδες, σταφίδα, σιρόπι ανθόνερο Mascarpone, dates, raisins, flower water syrup Mascarpone, Datteln, Rosinen, Blütenwasser-Sirup Mascarpone, dattes, raisins secs, sirop à la fleur d'oranger	7.5
PASTAFROLA PASTAFROLA PIE PASTAFROLA PASTAFROLA (TARTE SUCRÉE) μαρμελάδα κουμκουάτ Kumquat marmalade Kumquat-Marmelade Confiture de kumquat	7
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ FRESH SEASONAL FRUIT FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON FRUITS FRAIS DE SAISON	6.5

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.

IL PIRATA

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.