



Mediterraneo tavern

Lunch Menu



Local bakery bread garlic bread / Ψωμί τοπικού φούρνου και σκορδόψωμο

1. Local bakery bread

(Vegetarian)

(Three slices, served with flavored
olive tapenade)

Ψωμί τοπικού φούρνου (Χορτοφαγικό)

(Τρεις φέτες, συνοδεύονται με
αρωματισμένο πατέ ελιάς)

2. Garlic Bread with

**Melitzanosalata & Marinated
Anchovies**

(Toasted bread with olive oil and garlic, served
with roasted eggplant spread and anchovies
marinated in vinegar and herbs. A dish to
share – full of Ionian flavor. 4 pics)

**Σκορδόψωμο με μελιτζανοσαλάτα &
μαρινάτο γαύρο**

(Φρυγανισμένο ψωμί με ελαιόλαδο
και σκόρδο, σερβιρισμένο με καπνιστή
μελιτζανοσαλάτα και γαύρο μαριναρισμένο
σε ξύδι και μυρωδικά. Ένα πιάτο για
μοίρασμα, γεμάτο Ιόνιο. 4 τεμάχια)





Appetizers / Ορεκτικά

3. From the "Paramana" each

(Choose freely from our paramana – a tray of small, traditional Greek starters)
Perfect for sharing at the table.

- **Taramosalata** (smoked cod roe dip)
- **Melitzanosalata** (roasted eggplant spread)
- **Marinated anchovies**
- **Olive tour** (a mix of Greek olives)
- **"Athenian" fish salad** (fish with vegetables and homemade mayo)
- **Beetroot tzatziki**

Από την Παραμάνα το καθένα

(Επιλέξτε ό,τι σας εμπνέει από τη δική μας παραμάνα – ελληνικοί μικροί μεζέδες, εμπνευσμένοι από την θάλασσα και τον τόπο.)

Ιδανικά για μοίρασμα στο τραπέζι.

- **Ταραμοσαλάτα**
- **Μελιτζανοσαλάτα**
- **Γαύρος μαρινάτος**
- **Ποικιλία ελιών**
- **Αθηναϊκή ψαροσαλάτα**
- **Τζατζίκι με παντζάρι**

4. Traditional Greek Pies each

(Choose: spinach or cheese – handmade with crisp phyllo and pure ingredients.)

- **Spinach pie** (with greens and herbs)
- **Cheese pie** (With sheep's milk feta)

Παραδοσιακές Ελληνικές Πίτες

(Επιλέξτε: σπανακόπιτα ή τυρόπιτα, φτιαγμένες στο χέρι με τραγανό φύλλο και αγνά υλικά.)

- **Σπανακόπιτα** (με σπανάκι και μυρωδικά)
- **Τυρόπιτα** (με φέτα από πρόβειο γάλα)

5. Koukouyeri each

(Traditional fish meatballs served with Aioli of the Ionian)

Κουκούγεραι

(Παραδοσιακά κεφτεδάκια ψαριού με χυλό. Συνοδεύεται με αλιάδα)





Appetizers / Ορεκτικά

6. Fried small fish

(Anchovies. Served with
Aïoli of the Ionian)

Τηγανητό μικρό ψάρι

(Γαύρος. Συνοδεύεται με αλιάδα)

7. Fried calamari

(Served with Aïoli of the Ionian)

Καλαμάρι τηγανητό

(Συνοδεύεται με σπιτική αλιάδα)

8. Shrimp saganaki

(With tomato sauce, feta with a gentle warmth
from smoked paprika)

Γαρίδες σαγανάκι

(Σάλτσα ντομάτας, φέτα, πιπέρι
κόκκινο καούρικο)

9. Octopus pastitsada

(Slow cooked in a pot with traditional
pastitsada sauce and potatoes)

Χταπόδι παστιτσάδο

(Σιγομαγειρεμένο στην κατσαρόλα
με παραδοσιακή σάλτσα παστιτσάδο
και πατάτες)

10. Charcoiled potatoes (Vegetarian)

(Served with yogurt seasoning)

Πατάτες ψητές στα κάρβουνα (Χορτοφαγικό)

(Συνοδεύεται με καρύκευμα γιαούρτι)





Salads / Σαλάτες

11. Greek (Vegetarian)

(Tomato, cucumber, oregano, pickled onion, caper, pepper, olives, feta, olive oil)

Χωριάτικη (Χορτοφαγικό)

(Ντομάτα, αγγούρι, ρίγανη, κρεμμύδι πίκλα, κάπαρη, πιπεριά, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο)

12. Garden

(Grilled zucchini, round green beans, and greens with kritamo, tarama, and flavored olive oil)

Κήπος

(Κολοκυθάκια, φασολάκια στρογγυλά και βλήτα ψητά στα κάρβουνα με κρίταμο, ταραμά και αρωματικό ελαιόλαδο)

13. Black-eyed peas (Vegetarian)

(Black-eyed peas with summer herbs, cherry tomatoes, and onion)

Σαλάτα Μαυρομάτικα (Χορτοφαγικό)

(Μαυρομάτικα φασόλια με καλοκαιρινά μυρωδικά, τοματίνια, κρεμμύδι)



12



13



Main Dishes / Κυρίως Πιάτα

14. Fish Fillet of the Day "Bourdeto"

local recipe

(Olive oil infused with sweet, smoked, and spicy paprika, finished with fresh lemon. Served with grilled bread.)

Φιλέτο ψαριού ημέρας "Μπουρδέτο"

(Ελαιόλαδο αρωματισμένο με γλυκιά, καπνιστή και πικάντικη πάπρικα, με φρέσκο λεμόνι. Σερβίρεται με ψημένο ψωμί.)

15. Fish Fillet of the day "Bianco"

local recipe

(Lemon sauce with pepper and potatoes)

Ψάρι ημέρας "Μπιάνκο"

(Λεμονάτο σούγιο με πιπέρι και πατάτες)

16. Chicken Pastitsado local recipe

(Free-range chicken stew in traditional pastitsada sauce. Served with thick pasta)

Κοτόπουλο Παστιτσάδο

(Κοτόπουλο ειδικής εκτροφής κρασάτο με παραδοσιακή σάλτσα παστιτσάδο. Συνοδεύεται με χοντρό μακαρόνι)

17. Corfiot Sofrito local recipe

(Slow-cooked beef shoulder in a traditional sauce of olive oil, vinegar, garlic, and parsley. Served with mashed potatoes)

Σοφρίτο Κερκυραϊκό

(Μοσχαρίσια σπάλα μαγειρεμένη αργά σε παραδοσιακή σάλτσα με ελαιόλαδο, ξίδι, σκόρδο και μαϊντανό. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας)





Main Dishes / Κυρίως Πιάτα

- 18. Octopus “yuvetsi” (orzo)**
(Baked in the oven with
traditional pastitsada sauce)

Γιουβέτσι χταπόδι
(Στο φούρνο με σάλτσα
παστιτσάδο)

- 19. Tsigareli style cuttlefish**
local recipe
(Cooked cuttlefish with sweet
greens and summer herbs)

Σουπιά τσιγαρέλι
(Μαγειρευτή σουπιά με γλυκά
λάχανα και καλοκαιρινά μυρωδικά)

- 20. Moussaka**
(Gratin with eggplant, minced
meat, zucchini, carrot
and potatoes)

Μουσακάς
(Μπεσαμέλ με μελιτζάνα, κιμά,
κολοκύθι, καρότο και πατάτες)

- 21. Stuffed greek vegetables**
(Vegetarian)
(Tomato and pepper stuffed
with rice and summer herbs)

Γεμιστά (Χορτοφαγικό)
(Ντομάτα και πιπεριά γεμιστά με ρύζι
και καλοκαιρινά μυρωδικά)



19



20



21



Main Dishes / Κυρίως Πιάτα

22. *Oven-Baked Catch of the Day with Potatoes*

(Today's fish, whole roasted with
potatoes, cherry tomatoes, olive oil,
lemon and oregano)

Ψάρι Ημέρας Φούρνου με Πατάτες
(Ψάρι ημέρας φούρνου με πατάτες,
ολόκληρο με ντοματίνια, ελαιόλαδο,
λεμόνι και ρίγανη)



23

23. *Pastitsio*

(Gratin with pasta and minced meat)

Παστίτσιο

(Μπεσαμέλ με μακαρόνι και κιμά)



24

24. *Oven-Roasted Chicken with Potatoes*

(Free-range chicken baked with
lemon and potatoes)

Κοτόπουλο Φούρνου με Πατάτες
(Κοτόπουλο ειδικής εκτροφής
λεμονάτο στο φούρνο με πατάτες)



Prices include local tax and VAT.

The customer is not obliged to pay if they have not received a legal receipt or invoice
Please inform our staff if there any food or drink allergies or intolerance you might
have to certain substances in food.

*The octopus and the calamari are frozen.

Στις τιμές περιλαμβάνεται Δημοτικός Φόρος και ΦΠΑ.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής μας για τυχόν
αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε
σε διάφορες ουσίες που εμπεριέχονται στα τρόφιμα.

*Το χταπόδι και το καλαμάρι είναι κατεψυγμένα.

The photos in this menu show our dishes just as we prepare and serve them — real,
authentic, and without artificial modifications. Photography by Dia Papadopoulou.

Οι φωτογραφίες του καταλόγου παρουσιάζουν τα πιάτα μας όπως ακριβώς
τα φτιάχνουμε και τα σερβίρουμε — αληθινά, αυθεντικά και χωρίς τεχνητές
παρεμβάσεις. Φωτογραφική επιμέλεια: Dia Papadopoulou Photography

Establishment Manager: Spyros Kavvadas
Αγορανομικός υπεύθυνος: Σπύρος Καββάδας