



olympia mare

Menu

Ορεκτικά κρύα / Cold appetizers

Ψωμί & ελιές	1.00 €	Bread & olives
Γαύρος μαρινάτος	6.80 €	Anchovy marinated
Χταπόδι μαρινάτο	10.50 €	Octopus marinated
Σολωμός καπνιστός	12.30 €	Smoked salmon
Προσούτο - παρμεζάνα - καρύδια	13.90 €	Prosciutto - parmesan - walnuts
Νούμπουλο Κερκύρας	11.20 €	Corfiot Noumboulo
Μελιτζανοσαλάτα	5.20 €	Aubergine salad
Τυροκαυτερή	5.20 €	Tyrokafteri
Ταραμοσαλάτα	6.50 €	Fish roe salad
Τζατζικί	3.90 €	Tzatziki
Φέτα με λαδορίγανη	3.90 €	Feta cheese with olive oil & oregano

Ορεκτικά ζεστά / Warm appetizers

Μπρουσκέτα	2.90 €	Bruschetta
Σκορδόψωμο	2.90 €	Garlic bread
Λαχανικά σχάρας	6.20 €	Grilled vegetables
Μανιτάρια ψητά	7.60 €	Grilled mushrooms
Μανιτάρια αλα κρεμ	6.80 €	Mushrooms a la creme
Φέτα φούρνου	6.80 €	Feta cheese in the oven
Μελιτζάνα με φέτα φούρνου	7.80 €	Aubergine with feta cheese in the oven
Σαγανάκι κεφαλοτύρι	6.90 €	Saganaki cheese
Μαραθόπιτα	5.80 €	Fennel pie (Marathopita)
Τυρόπιτα "Ολυμπία"	7.20 €	Cheese pie "Olympia"
Μπουρεκάκια με ανθότυρο, μέλι & σουσάμι	7.20 €	Patty with cheese, honey and sesame
Κερκυραϊκά λουκάνικα ψητά με σως μουστάρδας	5.80 €	Grilled Corfiot sausages with mustard sauce
Καλαμάρι τηγανιτό	11.80 €	Fried squid
Καλαμάρι ψητό	11.80 €	Grilled squid
Χταπόδι ψητό	12.50 €	Grilled octopus
Μύδια αχνιστά	9.60 €	Steamed mussels
Μύδια σαγανάκι	11.60 €	Mussels saganaki
Γαρίδες ψητές Ατλαντικού	16.90 €	Atlantic ocean shrimps
Πατάτες τηγανιτές	2.90 €	French fries

Σαλάτες / Salads

Ολυμπία 9.80 € Olympia Salad

Μαρούλι, ρόκα, σπανάκι, καρότο, ντοματίνια, καπνιστό τυρί, φιλέτο κοτόπουλο, μοτσαρέλα, κουκουνάρι, κρουτόν

Dressing: Κρόκος Κοζάνης, χυμός ροδιού - πορτοκαλιού - λεμονιού, ελαιόλαδο, μηλόξιδο, μέλι, εστραγκόν

Lettuce, rocket leaves, spinach, carrot, baby tomatoes, smoked cheese, mozzarella, fillet chicken, pine cone, crouton

Dressing: Saffron, pomegranate juice, orange juice, lemon juice, olive oil, apple cider vinegar, estragon, honey

Κερκυραϊκή 7.80 € Corfu Salad

Πράσινη σαλάτα, ντομάτα λιαστή, νούμπουλο, ντοματίνια, πέστο βασιλικού, συκόπιτα, κουμ κουάτ, ανθότυρο

Dressing: Ελαιόλαδο, ξύδι λευκό, μέλι, κουμ κουάτ, χυμός πορτοκαλιού, μουστάρδα

Green salad, sun dried tomato, noumboulo, baby tomatoes, basil pesto, mozzarella, figpie, koumquat, light white cheese

Dressing: Olive oil, white vinegar, honey, koumquat, orange juice, mustard

Ιταλική 8.20 € Italian

Πράσινη σαλάτα, ντομάτα λιαστή, προσούτο, ντοματίνια, πέστο βασιλικού, μοτσαρέλα

Dressing: Ελαιόλαδο, μουστάρδα, ξύδι βαλσάμικο, μέλι

Green salad, sun dried tomatoes, prosciutto, baby tomatoes, basil pesto, mozzarella

Dressing: Olive oil, mustard, balsamico, honey

Καίσαρα 7.20 € Caesar Salad

Μαρούλι, κρουτόν, μπέικον, ψημένο κοτόπουλο, παρμεζάνα

Dressing: Μέλι, ξύδι, λάδι ελιάς, μουστάρδα, αγγούρι τουρσί

Lettuce, crouton, bacon, grilled chicken, parmesan

Dressing: Honey, vinegar, olive oil, mustard, pickled cucumbers

Ρόκα Παρμεζάνα 6.90 € Rocket Leaves Parmesan

Ρόκα, ξύδι βαλσάμικο, ελαιόλαδο και παρμεζάνα

Rocket, balsamic vinegar, olive oil & parmesan

Πράσινη 6.20 € Green Salad

Μαρούλι, σπανάκι, ρόκα, λόλο ρόσο, καρότο, ξύδι βαλσάμικο, ελαιόλαδο, λιναρόσπορος

Lettuce, spinach, rocket, lolo rosso, carrot, balsamic vinegar, olive oil, linseed

Καπρέζε 7.20 € Capreze Salad

Ντομάτα, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο, βασιλικός

Tomatoes, mozzarella cheese, olive oil, basil

Χωριάτικη 6.50 € Greek Salad

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη, πιπεριά

Tomato, cucumber, onions, olives, feta cheese, olive oil, vinegar, oregano, peppers

Τονοσαλάτα 8.20 € Tuna Fish Salad

Μαρούλι, τόνος, καλαμπόκι, ντομάτα, αγγούρι, σάλτσα μαγιονέζα με φρέσκο χυμό λεμονιού

Lettuce, tuna, sweet corn, tomatoes, cucumber, mayonaise with fresh lemon juice

Ψάρια / Fish

Τα ψάρια μας είναι κάθε ημέρα φρέσκα!

Ρωτήστε το σερβιτόρο που σας εξυπηρετεί για τα ψάρια ημέρας

Our fish are fresh every day!

Ask your waiter for the fresh fish of the day

Κρέατα ειδικής εκτροφής / Special farmed meat

Το εστιατόριό μας, γνωστό για τις γεύσεις και την ποιότητα των πιάτων του διαχρονικά, προσφέρει στους πελάτες του μια σειρά από τα καλύτερα κρέατα του κόσμου.

Our restaurant, known for its taste and quality of the dishes over time, offers its customers a range of the best meats in the world.

Μπριζόλα ριμπ άι 18.90 € Rib eye steak

Το πιο τρυφερό κομμάτι μπριζόλας (500 γρ.)

The center best portion of the rib steak (500 gr.)

Κόντρα μόσχου ΜΠΛΑΚ ΑΝΓΚΟΥΣ 27.90 € BLACK ANGUS sirloin steak

Μπριζόλα μοσχαρίσια χωρίς κόκαλο (400 γρ.)

Beef steak without bone (400 gr.)

Το πιάτο του Chef 14.90 € Hanger steak

Ζουμερό και τρυφερό κομμάτι βοδινού (400 γρ.)

Πρόταση του σεφ με μεσογειακή σος

Juicy and tender cuts of beef (400 gr.)

Proposal from our chef with Mediterranean sauce

Κόμπε-Βάγκιου (Ιαπωνίας) 49.00 € Kobe-Wagyu beef (Japan)

Ιαπωνικό βοδινό κρέας ειδικής εκτροφής και μεταχείρισης (250 γρ.)

A Japanese kind of beef with specially breeding and treatment (250 gr.)

Μπιφτέκι ΜΠΛΑΚ ΑΝΓΚΟΥΣ 14.90 € BLACK ANGUS burger

(300 γρ.)

(300 gr.)

Μοσχαρίσια γάλακτος Τι-Μπόουν 23.90 € T-Bone steak

Τρυφερό κομμάτι μπριζόλας μαζί με ζουμερό φιλέτο (500 γρ.)

Tender piece of steak with juicy fillet (500 gr.)

Μοσχαρίσιο φιλέτο ΜΠΛΑΚ ΑΝΓΚΟΥΣ 34.50 € BLACK ANGUS beef fillet

Υψηλής ποιότητας κρέας που τρέφεται και αναπαράγεται στα λιβάδια της βορείου και νοτίου Αμερικής (250 γρ.)

High quality meat from cattle which is fed and bred in the grasslands of North and South America (250 gr.)

Το εστιατόριό μας σας προτείνει να δοκιμάσετε όλα τα παραπάνω κρέατα με Ελληνικό γιαούρτι, Κερκυραϊκό ελαιόλαδο και βότανα από τα Ελληνικά βουνά

Our restaurant suggests that you try all the above meat dishes with Greek yoghurt, Corfiot olive oil and herbs from the Greek mountains

Κρεατικά Σχάρας / On the grill

Φιλέτο μοσχαρίσιο 21.50 € Veal fillet

Φιλέτο χοιρινό 12.90 € Pork fillet

Φιλέτο κοτόπουλο 10.80 € Chicken fillet

Μπιφτέκι 9.20 € Beef burger

Κιμάς από μοσχάρι

Beef minced meat

Μπριζόλα μοσχαρίσια 17.50 € Veal steak

Το κομμάτι του κρέατος είναι περίπου 600 γρ.

The portion is about 600 gr.

Σουβλάκι κοτόπουλο 10.20 € Chicken souvlaki

Μιξ Γκριλ 18.50 € Mix Grill

Κοτόπουλο, Λουκάνικο, Μοσχάρι, Χοιρινό, Μπιφτέκι

Chicken, Sausage, Veal, Pork, Burger

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού 10.50 € Pork steak

Σάλτσες / Sauces

Πιπεράτη 3.50 € Pepper

Κόκκους πιπέρι, βούτυρο, κονιάκ
ζωμό μοσχαριού και κρέμα γάλακτος

Pepper grains, butter, cognac,
beef broth and cream

Μαδέρα 3.50 € Madera

Φρέσκαμανιτάρια, βούτυρο,
γλυκό κόκκινο κρασί, ζωμό μοσχάρι
και ελάχιστη κρέμα γάλακτος

Fresh mushrooms, butter,
sweet red wine, beef broth
and cream

Αλά κρεμ 3.30 € A la creme

Φρέσκαμανιτάρια, βούτυρο
κονιάκ, ζωμός μοσχάρι και κρέμα γάλακτος

Fresh mushrooms, butter, white wine,
cognac, beef broth and cream

Δαμάσκηνα 3.50 € Plums

Φρέσκο κρεμμύδι, μπέικον, βούτυρο, δαμάσκηνα,
ζωμός μοσχάρι, μαυροδάφνη και κρέμα γάλακτος

Fresh onion, bacon, butter, plums,
beef broth and cream

Βαλσάμικο 3.00 € Balsamic

Φρέσκο βούτυρο, βαλσάμικο, ζωμός μοσχάρι

Fresh butter, balsamic, beef broth

Μεσογειακή 3.00 € Mediterranean

Πιπεριές, κρεμμυδάκι, κρασί λευκό, ντομάτες,
βασιλικός, ρίγανη, μπουκόβο

Peppers, onion, white wine, tomato, basil, oregano,
bukovo (dried chili pepper flakes)

Ελληνική κουζίνα / Greek cuisine

Πασπιτσάδα Μοσχάρι 13.50 € <i>Με φρέσκιες παραδοσιακές "Μακαρούνες"</i>	Veal "Pastitsada" <i>With fresh traditional pasta</i>
Σοφρίτο Κερκυραϊκό με Μοσχάρι 12.90 € <i>Αλευρωμένο κρέας σοταρισμένο με σκόρδο κρασί, ξύδι και μαϊντανό</i>	Corfiot Sofrito (Veal) <i>Meat that has been coated in flour and then cooked with garlic, wine, vinegar and parsley</i>
Μουσακάς 9.80 €	Mousaka
Γάστρα 13.90 € <i>Αρνί σε πήλινο σκεύος στο φούρνο με πατάτες ελαιόλαδο, πιπέρι και σκόρδο</i>	Lamb Meat in "Gastr" <i>Oven baked lamb in a clay pot with potatoes, olive oil, pepper and garlic</i>
Κόκκορας Πασπιτσάδα 16.90 € <i>Συνταγή της γιαγιάς ΟΛΥΜΠΙΑΣ με τομάτα, κρεμμύδια, μπαχαρικά και χωριάτικο κόκκορα με φρέσκιες παραδοσιακές "Μακαρούνες"</i>	Cock Pastitsada <i>Grandma's OLYMPIA recipe with tomatoes onions, spices and free range cockerel with fresh traditional pasta</i>

Ζυμαρικά / Pasta

Ζυμαρικά του Σεφ 17.80 € <i>Συνδυάσαμε το πέστο βασιλικού, το κρεμμυδάκι, τις ντομάτες, τις αγκινάρες και μαζί με γαρίδες & ταλιατέλλες φρέσκες δημιουργήσαμε ένα πιάτο με άρωμα Ιταλικό αφού η παρμεζάνα είναι η τελευταία πινελιά</i>	Tagliatelle Chef <i>We combine the basil pesto, spring onions, tomatoes, artichokes and along with prawns and fresh tagliatelles we create a plate full of Italian flavor, parmesan cheese is added as the finishing touch</i>
Σπαγγέτι με Γαρίδες 16.90 € <i>Καθαρισμένες γαρίδες με κρεμμυδάκι και πέστο βασιλικού, φρέσκια ντομάτα</i>	Spaghetti with Prawns <i>Shelled prawns with spring onions and basil pesto, fresh tomatoes</i>
Σπαγγέτι Μαρινάρα 17.50 € <i>Κρεμμυδάκι, φρέσκια ντομάτα, βασιλικό. Ένας θαλασσινός κόσμος συμμετέχει στο πιάτο σας ξεχωριστός κάθε μέρα αφού οι ψαράδες της Κέρκυρας όλο και κάτι διαφορετικό έχουν στα δίχτυα τους</i>	Spaghetti Marinara <i>Spring onions, fresh tomato, basil. A different saltwater fish can decorate your plate every day as Corfiot fishermen always catch different fish in their nets</i>
Παπαρδέλες με Σολωμό 13.90 € <i>Σολωμός καπνιστός Νορβηγίας φλαμπαρισμένος με βότκα, κρέμα γάλακτος και στολισμένος με κρεμμυδάκι, άνιθο και χαβιάρι</i>	Papardelle with Salmon <i>Smoked salmon from Norway flambe with vodka, cream and decorated with spring onions, anise and caviar</i>
Πέννες Λαχανικών 9.80 € <i>Ελαφρύ πιάτο με τα πιο φρέσκα λαχανικά της εποχής, σάλτσα ντομάτας & βασιλικό</i>	Vegetarian <i>A light meal with penne, the most fresh and seasonal vegetables, tomato sauce and basil</i>
Παπαρδέλες αλ Πέστο 9.80 € <i>Σκόρδο, κουκουνάρι, παρμεζάνα και βασιλικό</i>	Papardelle al Pesto <i>Garlic, pine nuts, parmesan cheese and basil</i>
Σπαγγέτι Μπολονέζ 10.80 € <i>Κιμάς από φρέσκο μοσχαρίσιο κρέας και μείγμα από σάλτσα ντομάτας και μπαχαρικά</i>	Bolognese <i>Minced from fresh beef meat and mix of tomato sauce and spices</i>
Σπαγγέτι Καρμπονάρα 9.80 € <i>Μπέικον, παρμεζάνα με κρέμα γάλακτος</i>	Carbonara <i>Bacon, cream, parmesan</i>
Ταλιατέλες Κοτόπουλου 12.80 € <i>Φιλετίνια κοτόπουλο,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό</i>	Chicken <i>Chicken fillets, mushrooms, cream, tomato sauce and basil</i>
Ραβιόλι με γέμιση Σπανάκι & Ανθότυρο 11.50 € <i>Ελαιόλαδο, παρμεζάνα, φρέσκο πιπέρι</i>	Ravioli stuffed with Spinach & Cream Cheese <i>Olive oil, parmesan, fresh pepper</i>
Ριζότο με Μανιτάρια 9.80 €	Risotto with Mushrooms
Ριζότο με Θαλασσινά 17.50 €	Risotto Seafood

Μπύρες / Beers

Βαρελίσια Ionian Gold (400ml)	3.90 €	Draught Ionian Gold (400ml)
Βαρελίσια Ionian Gold (250ml)	2.90 €	Draught Ionian Gold (250ml)
Ionian Pilsner (330ml)	3.50 €	Ionian Pilsner (330ml)
Corfu Real Red (330ml)	3.50 €	Corfu Real Red (330ml)
Corfu Dark Ale (330ml)	3.80 €	Corfu Dark Ale (330ml)
Φιξ	3.20 €	Fix
Fix Dark	3.80 €	Fix Dark
Heineken	3.20 €	Heineken
Corona	4.00 €	Corona
Becks free	3.50 €	Becks free

Ούζο / Τσίπουρο - Ouzo / Tsipouro

Ούζο	3.00 €	Ouzo
Ούζο καραφάκι	8.00 €	Ouzo carafe
Τσίπουρο	3.00 €	Tsipouro
Τσίπουρο καραφάκι	8.00 €	Tsipouro carafe

Αναψυκτικά / Soft drinks

Coca cola	2.80 €	Coca cola
Coca cola light	2.80 €	Coca cola light
Πορτοκαλάδα	2.80 €	Orangade
Λεμονάδα	2.80 €	Lemonade
Σπράιτ	2.80 €	Sprite
Σόδα	2.00 €	Soda
Τόνικ	2.00 €	Tonic
Ανθρακούχο νερό	3.20 €	Sparkling water
Ανθρακούχο νερό μικρό	2.80 €	Sparkling water small
Εμφιαλωμένο νερό 500ml	0.50 €	Table water 500ml
Εμφιαλωμένο νερό 1 lt	1.80 €	Table water 1 lt



olympia mare

Οι τιμές περιλαμβάνουν: Σέρβις 13 % - Δημοτικό φόρο 0,5 % - Φ.Π.Α. 24 %

The prices include: Service 13 % - Mun. Tax 0.5 % - Vat 24 %

αγορανομικός υπεύθυνος: Άγγελος Καρύδης