



# *Tortuga*

— DINNER MENU —

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS  
SUPPEN | SOUPES

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ | SOUP OF THE DAY  
TAGESSUPPE | SOUPE DU JOUR

9.00

Ρωτήστε μας για τη 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 | SMALL PLATTERS KLEINE GERICHTE | PETITS PLATS

### ΣΕΒΙΤΣΕ | CEVICHE

15.50

Μαριναρισμένο σε ξύδι Kalamansi, κουμ κουάτ, φρέσκα μυρωδικά  
σερβιρισμένο σε γκασπάτσο ντομάτας-φράουλας  
marinated in kalamansi vinegar, kumquat, fresh herbs served  
on tomato-strawberry gazpacho  
mariniert in Kalamansi-Essig, Kumquat, frische Kräuter,  
serviert auf Tomaten-Erdbeer-Gazpacho  
mariné au vinaigre de kalamansi, kumquat, herbes fraîches  
servi sur du gazpacho tomate-framboise

### ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΦΡΙΤΟ | BEEF CARPACCIO SOFRITO CARPACCIO RINDER-SOFRITO | CARPACCIO DE BŒUF SOFRITO

14.50

Με ρόκα σαλάτα, λαδί τρούφας και κρέμα από παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο  
With arugula salad, truffle oil and aged balsamic vinegar cream  
Mit Rucolasalat, Trüffelöl und gereifte Balsamico-Essigcreme  
Avec salade de roquette, huile de truffe et crème de vinaigre balsamique vieilli

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ | GRILLED OCTOPUS OKTOPUS VOM GRILL | POULPE GRILLE

12.50

Με καπνιστή αγιορείτικη μελιτζάνα, πέρλες μάνγκο και πούδρα αυγοτάραχο  
With smoked aubergine from Mount Athos, mango pearls and roe powder  
Mit Geräucherte Berg-Athos-Aubergine, Mangoperlen und Fischrogen-Pulver  
Avec aubergine fumée du Mont Athos, perles de mangue et poudre de poutargue

### ΨΗΤΟ ΛΑΔΟΤΥΡΙ | GRILLED LADOTYRI CHEESE

10.50

#### 'LADOTYRI'-KÄSE VOM GRILL | FROMAGE LADOTYRI GRILLE VG

Με μαρμελάδα ντομάτας, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, λαδόπιτα Κέρκυρας  
With tomato jam, caramelised nuts, Corfu ladopita bread  
Mit Tomatenmarmelade, karamellisierte Nüsse, Korfus traditionelle  
Pastete 'Ladopita'  
Avec confiture de tomates, noix caramélisées, pain ladopita de Corfou

ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ | MUSHROOM FRICASSEE

7.00

CHAMPIGNONFRIKASSEE | FRICASSEE AUX CHAMPIGNONS VG

Με φρέσκα χόρτα εποχής, ούζο, Κερκυραϊκά μυρωδικά

With fresh seasonal greens, ouzo, Corfiot herbs

Mit frisches saisonales Wildgemüse, Ouzo, Kräuter aus Korfu

Avec feuilles de légumes frais de saison, ouzo, herbes corfiotes

ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΣ | CHICKPEA BALL

8.50

KICHERERBSENBALLCHEN | BOULETTES DE POIS CHICHE VG

Μίνι τάκος, φύλλα μεσκλάν, ίνες τσίλι,

ταρτάρ ντομάτας, σάλτσα ταχίνι, γιαούρτι, φρέσκο κόλιανδρο

Mini tacos, mesclun leaves, chilli fibres

tomato tartar, tahini sauce, yogurt, coriander

Mini-Tacos, Mesclun-Blätter, Chilifasern

Tomaten-Tatar, Tahinisaucе, Joghurt, frischer Koriander

Mini tacos, feuilles de mesclun, fibres de piment

tartare de tomate, sauce tahini, yaourt, coriandre

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS | SALATE | SALADES

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ | GREEK SALAD

#### GRIECHISCHER SALAT | SALADE GRECQUE VG

8.50

Ποικιλία από ντοματίνια, πιπεριές, αγγούρι, φύλλα κάπαρης, κρεμμύδι, χώμα ελιάς, κρέμα φέτας σε φρυγανισμένο ψωμί από χαρούπι

Assorted cherry tomatoes, peppers, cucumber, caper leaves, onion, olive crumble, feta cheese cream on toasted carob bread

Kirschtomaten, Paprika, Gurke, Kapernblätter, Zwiebel, Olivenboden, Feta-Creme auf geröstetem Carob-Brot

Assortiment de tomates cerises, poivrons, concombre, feuilles de câpre, oignon, crumble d'olives, crème de fromage feta sur pain de caroube grillé

### ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ | CORFIOT SALAD

10.00

#### KORFU-SALAT | CORFIOTE

Δροσερά φύλλα σαλάτας με νούμπουλο, νιφάδες ξινομυζήθρας, καρύδια, ροδάκινο και βινεγκρέτ κουμ κουάτ

Fresh salad leaves with noumboulo, xinomyzithra flakes, walnuts, peach and kumquat vinaigrette

Frische Salatblätter mit 'Noumpoulo'-Schinken, 'Xinomyzithra'-Käseflocken, Walnüssen, Pfirsich und Kumquat-Vinaigrette

Feuilles de salade fraîches, noumboulo, flocons de xinomyzithra, noix, pêches et vinaigrette au kumquat

### ΚΙΝΟΑ | QUINOA

16.00

Καπνιστό χέλι, αβοκάντο, καρέ ελληνικής σαλάτας, ρόκα, τοπικά μυρωδικά, ντρέσινγκ Κερκυραϊκού φραγκόσκου, λαδί μαϊντανού

Smoked eel, avocado, Greek salad, arugula, local herbs, Corfu prickly pear dressing, parsley oil

Geräucherter Aal, Avocado, griechischer Salat kariert, Rucola, lokale Kräuter, Kaktusfeigen-Dressing aus Korfu, Petersilienöl

Anguille fumée, avocat, salade grecque, roquette, herbes locales, vinaigrette à la figue de barbarie de Corfou, huile de persil

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΤΟ | PASTA & RISOTTO PÂTES ET RISOTTO

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ CARPELLETTI ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ 16.00

HANDMADE CARPELLETTI PASTITSADA

HANDGEMACHTE CARPELLETTI 'PASTITSADA'-EINTOPF

PASTITSADA DE CARPELLETTI FAITS MAISON

σε πικάντικη σάλτσα και κρέμα παρμεζάνας

in spicy sauce and parmesan cream

in pikanter Sauce und Parmesancreme

sauce épicée et crème de parmesan

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ | ORZO | KRITHAROTO | LANGUES D'OISEAUX 20.00

Με γαρίδες, χταπόδι, σουπιά, μύδια, γυαλιστερές, ελαιόλαδο

φρέσκων μυρωδικών και παρμεζάνα

With shrimps, octopus, cuttlefish, mussels, clams, olive oil

of fresh herbs and parmesan

Mit Garnelen, Oktopus, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln,

Olivenöl mit frischen Kräutern und Parmesan

Avec crevettes, poulpe, seiche, moules, palourdes, huile d'olive

aux herbes fraîches et parmesan

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ | SKIOUFICHTA PASTA 14.00

'ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ'-PASTA | PÂTES SKIOUFICHTA

Με μοσχάρι ραγού και παραδοσιακή παλαιωμένη γραβιέρα Κερκύρας

With beef ragout and traditional aged Corfu graviera cheese

Mit Kalbsragout und traditionell gereiftem Graviera-Käse aus Korfu

Avec du ragoût de bœuf et du fromage traditionnel affiné graviera de Corfou

ΡΙΖΟΤΟ | RISOTTO VG 14.50

Τριφολάτα μανιτάρι, ντουξέλ μανιταριών, καρπάτσιο μαύρης τρούφας,

μεσογειακά αρώματα, τραγανή παρμεζάνα

Mushroom trifolata, mushroom duxelles, black truffle carpaccio,

herbes de Provence, crispy parmesan

Champignons trifolati, Champignon-Duxelle, Schwarzes Trüffel-Carpaccio,

'Herbs de Provence'-Aromen, knuspriger Parmesan

Trifolata de champignons, duxelles de champignons, carpaccio

à la truffe noire, herbes de Provence, parmesan croustillant

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ | LOBSTER PASTA 76.00

SPAGHETTI MIT HUMMER | PÂTES AU HOMARD

Με παραδοσιακές Καμπανέλες, λεμόνι κονφί, καυτερή πιπεριά και αρώματα εσπεριδοειδών (για δυο άτομα – προ παραγγελία)

With traditional Kampaneles pasta, Lemon Confit, Hot Pepper & Citrus Aromas (for two people – order in advance)

Mit traditioneller Pasta 'Kampaneles', Zitronenconfit, scharfer Paprika & Zitrusaromen (für zwei Personen – vorbestellt)

Avec pâtes traditionnelles Kampaneles, citron confit, arômes de piment et d'agrumes (pour deux personnes – sur commande)

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΑΡΕ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ | FRENCH CUT LAMB CARRÉ 21.50

LAMMRIPPE NACH FRANZÖSISCHEM SCHNITT | CARRÉ D'AGNEAU

Σιγομαγειρεμένο στους 65° με καμένη καρδιά πράσου, κρεμώδη πουρέ πατάτας και φρέσκο θυμάρι

Slow cooked at 65° C with burnt leek heart, creamy mashed potatoes and fresh thyme

Langsam gegart bei 65° C mit angebranntem Lauchinnerem, cremigem Kartoffelpüree und frischem Thymian

Cuit lentement à 65°C, cœur de poireau brûlé, purée crémeuse de pommes de terre et thym frais

ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΠΙΑΣ | DUCK FILLET 18.00

ENTENFILET | MAGRET DE CANARD

Σάλτσα μαυροδάφνης Λήμνου αρωματισμένη με πορτοκάλι, κρεμά γλυκοπατάτας, σπαγγέτι από καρότο-κολοκύθι

Limnos mavrodaphne sauce flavoured with orange, sweet potato cream, carrot spaghetti, courgetti

Sauce aus Mavrodaphne aus Lemnos mit Orangengeschmack, Süßkartoffelcreme, Karottenspaghetti, Zucchini

Sauce mavrodaphne de Limnos aromatisée à l'orange, crème de patate douce, spaghetti de carottes, courgette

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ | SEA BASS FILLET 18.50

SEEBARSCHFILET | FILET DE BAR

Κερκυραϊκό τσιγαρέλι, κρεμά αλιάδα, καβουρδισμένα αμύγδαλα, λάδι ανήθου

Corfiot tsigareli, agiada garlic cream, roasted almonds, dill oil

'Tsigareli'-Gemüse nach Korfu-Art, 'Aliada'-Creme, geröstete Mandeln, Dill-Öl

Tsigareli corfiote, crème d'ail agiada, amandes grillées, huile d'aneth

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ | PORK PANCETTA 14.50  
SCHWEINERANCETTA | PANCETTA DE PORC  
Πουρές σελινόριζας,μανιτάρια shimeji, BBQ μήλου  
Celeriac puree, shimeji mushrooms, apple BBQ  
Selleriewurzelpuree, Shimeji-Pilze, Apfel-BBQ  
Purée de céleri, champignons shimeji, sauce barbecue aux pommes

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ | VEAL TAGLIATA 24.50  
TAGLIATA VOM RIND | TAGLIATA DE VEAU  
Τριπλό-τηγανισμένες πατάτες με λάδι σκόρδου, σάλτσα πιπεριών,  
φύλλα ρόκας, ντοματίνια, φρέσκια ρίγανη  
Triple-fried potatoes with garlic oil, pepper sauce, arugula leaves,  
cherry tomatoes, fresh oregano  
Dreimal frittierte Pommes frites mit Knoblauchöl, Paprikasauce,  
Rucola-Blättern, Kirschtomaten, frischem Oregano  
Pommes de terre triplement frites avec de l'huile à l'ail, sauce au poivre,  
feuilles de roquette, tomates cerises, origan frais

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS | NACHSPEISEN

Αποδομημένη τάρτα λεμονιού 7.00  
Deconstructed lemon tart  
Zerlegte Zitronentorte  
Tarte au citron déstructurée

Μπεζές με κρέμα cheesecake και σάλτσα φρούτων του δάσους 8.50  
Meringue with cheesecake cream and berry sauce  
Baiser mit Käsekuchencreme und Waldfruchtsauce  
Meringue à la crème de cheesecake et coulis de fruits rouges

Τζιαντούγια σοκολατόπιτα, καραμελωμένοι ξηροί καρποί και παγωτό καϊμάκι 8.00  
Gianduja chocolate pie, caramelised nuts and kaimaki ice cream  
Gianduja-Schokoladenkuchen, karamellisierte Nüsse und Kaimaki-Eis  
Gâteau au chocolat gianduja, noix caramélisées et glace kaimaki

Επιλογή από παγωτά και σορμπέ 9.00  
Selection of ice creams and sorbets  
Auswahl an Eis und Sorbets  
Sélection de glaces et sorbets

Ποικιλία από φρούτα εποχής 5.00  
Assorted seasonal fruits  
Verschiedene Früchte der Saison  
Assortiment de fruits de saison



## VEGAN | VÉGÉTALIEN

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ | GREEK SALAD

7.50

#### GRIECHISCHER SALAT | SALADE GRECQUE VG

Ποικιλία από ντοματίνια, πιπεριές, αγγούρι, φύλλα κάπαρης, κρεμμύδι, χόμα ελιάς, σε φρυγανισμένο ψωμί από χαρούπι  
Assorted cherry tomatoes, peppers, cucumber, caper leaves, onion, olive crumble, on toasted carob bread

Kirschtomaten, Paprika, Gurke, Kapernblätter, Zwiebel, Olivenboden, auf geröstetem Carob-Brot

Assortiment de tomates cerises, poivrons, concombre, feuilles de câpre, oignon, crumble d'olives, sur pain de caroube grillé

### ΚΙΝΟΑ | QUINOA VG

8.50

Με αβοκάντο, καρέ Ελληνικής σαλάτας, ρόκα, τοπικά μυρωδικά, ντρέσινγκ Κερκυραϊκού φραγκόσουκου, λάδι μαϊντανού

With avocado, Greek salad, arugula, local herbs, Corfu prickly pear dressing, parsley olive oil

Mit avocado, griechischer Salat kariert, Rucola, lokale Kräuter, Kaktusfeigen-Dressing aus Korfu, Petersilienöl

Avec avocat, salade grecque, roquette, herbes locales, vinaigrette à la figue de barbarie de Corfou, huile d'olive au persil

### ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ | MUSHROOM FRICASSEE

7.00

#### CHAMPIGNONFRIKASSEE | FRICASSEE AUX CHAMPIGNONS VG

Με φρέσκα χόρτα εποχής, ούζο, Κερκυραϊκά μυρωδικά

With fresh seasonal greens, ouzo, Corfiot herbs

Mit frisches saisonales Wildgemüse, Ouzo, Kräuter aus Korfu

Avec feuilles de légumes frais de saison, ouzo, herbes corfiotes

### ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΣ | CHICKPEA BALL

8.50

#### KICHERERBSENBALLCHEN | BOULETTES DE POIS CHICHE VG

Μίνι τάκος, φύλλα μεσκλάν, ίνες τσίλι, ταρτάρ ντομάτας, σάλτσα ταχίνι, μελιτζανοσαλάτα, φρέσκο κόλιανδρο

Mini tacos, mesclun leaves, chilli fibres tomato tartar, tahini sauce, aubergine dip, fresh coriander

Mini-Tacos, Mesclun-Blätter, Chilifasern Tomaten-Tatar, Tahinisauce, Auberginensalat, frischer Koriander

Mini tacos, feuilles de mesclun, fibres de piment

tartare de tomate, sauce tahini, caviar d'aubergine, coriandre fraîche

## PIZOTO | RISOTTO VG

12.50

Με ποικιλία άγριων μανιταριών, ντουξέλ μανιταριών, καρπάτσιο μαύρης τρούφας, μεσογειακά αρώματα

With assorted wild mushrooms, mushroom duxelles, black truffle carpaccio, herbes de Provence

Mit wilde Champignons, Champignon-Duxelle, Schwarzes Trüffel-Carpaccio, 'Herbs de Provence'-Aromen

Avec assortiment de champignons sauvages, duxelles de champignons, carpaccio à la truffe noire, herbes de Provence

## ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ | SKIOUFICHTA PASTA

8.50

### 'SKIOUFICHTA'-PASTA | PÂTES SKIOUFICHTA VG

Με ραγού λαχανικών, ταρτάρ ντομάτας και λάδι βασιλικού

With vegetable ragout, tomato tartar and basil oil

Mit Gemüseragout, Tomaten-Tatar und Basilikumöl

Avec ragoût de légumes, tartare de tomate et huile de basilic

## ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ ΦΡΟΥΤΩΝ | FRUIT MINESTRONE

6.50

### OBSTMINESTRONE | MINESTRONE DE FRUITS VG

Αρωματισμένο με πράσινο τσάι και σορμπέ μάνγκο

Flavoured with green tea and mango sorbet

Aromatisiert mit grünem Tee und Mangosorbet

Aromatisée avec du thé vert et du sorbet à la mangue

**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.

## TORTUGA PELEKAS MONASTERY

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 - Mirto Kapodistria.