



**GRECOTEL
CORFU IMPERIAL**

ARISTOS
RESTAURANT

FRENCH HAUTE CUISINE

The gastronomic Restaurant “Aristos” at Corfu Imperial was named after the legendary Aristoteles Onasis. Not only does it offer the most beautiful view, but it also reflects the atmosphere of aristocratic Corfu. Its gastronomic menu, the superb choice of wines and immaculate service create the ultimate summer dining experience.

Hot and Cold Appetizers

OSSETRA CAVIAR 10 GR

Cream of cauliflower and almond oil

SOUP OF FENNEL BULB WITH SEA BASS TARTARE

Oil with aromatic herbs

KING CRAB

Cherry tomatoes, iced olive oil and wild radish

CRAYFISH

Fennel bulb cream, samphire with crayfish sauce

SCALLOPS

Cream of Jerusalem artichoke, hazelnut and scallop coral sauce

SQUID

Potato mille-feuille, onion pickle

Butter sauce with cuttlefish ink

BEEF TARTARE

Caper bloom, egg, cream of celery root and fresh truffle

NICOISE WITH FRESH TUNA

Lettuce hearts, radish, quail eggs and dill mayonnaise

TOMATO TRILOGY

French lettuce, caper bloom, parmesan and Prosciutto

POACHED EGG

Comté cheese cream, asparagus and fresh truffle

Main Courses

LOBSTER RAVIOLI WITH FOIE GRAS

Light lobster sauce

MEAGRE FISH FILET

with couscous, zucchini, basil pesto and lemongrass sauce

BEEF FILET

with cream of roasted onion, wild mushrooms, tomato confit and basil

LAMB

served with smoked aubergine risotto and Chevre cheese

DUCK FILET

with cream of carrot, grape syrup and ginger

On the Grill

JUMBO PRAWNS, 400GR

BEEF FILET CHATEAUBRIAND 600GR

Sauce Bearnaise

ENTRECÔTE WAGYU BEEF STEAK, 300GR

Gravy sauce

VEAL CUTLET, 600GR

Rosemary sauce

PORK CUTLETS, 230GR

IBERICO PATA NEGRA

Pepper sauce

CHICKEN, GRAIN-FED

Thyme sauce

SIDE DISHES

Cool salad / Grilled green asparagus / Creamed spinach

Sautéed mushrooms / Steamed broccoli / Mac and Cheese

Mashed potatoes with truffle aroma / Baby potatoes' confit / French fries

Desserts

ECLAIR

Hazelnut praline, cream of vanilla with strawberry compote

BAHIA VALRHONA

Almond Sablé Breton with Opalys 33% chocolate cream

DULCEY TART

Caramelized apples and biscuit with lemon aroma

SEASONAL FRUIT

Degustation Menu

Amuse bouche

SOUP OF FENNEL BULB WITH SEA BASS TARTARE

Oil with aromatic herbs

SCALLOPS

Cream of Jerusalem artichoke, hazelnut and scallop coral sauce

POACHED EGG

Comté cheese cream, asparagus and fresh truffle

MEAGRE FISH FILET WITH COUSCOUS

Basil pesto, zucchini and lemongrass sauce

or

DUCK FILET

with cream of carrot, grape syrup and ginger

ECLAIR

Hazelnut praline, cream of vanilla with strawberry compote

COFFEE / TEA

MIGNARDISES

ΕΛΛΗΝΙΚΑ Το ξενοδοχείο μας στα πλαίσια του ευρωπαϊκού κανονισμού 1169/2011/ΕΕ και προς εναρμόνιση με την εν λόγω νομοθεσία (άρθρο 44 για τα μη προσκευασμένα τρόφιμα) θα ήθελε να ενημερώσει τους πελάτες της για τα εξής: Παρακάτω παρατίθεται η λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα. Σε περίπτωση που κάποιος είναι αλλεργικός σε κάποιο από τα παρακάτω τρόφιμα παρακαλώ ζητήστε την βοήθεια από το εξειδικευμένο προσωπικό του ξενοδοχείου μας για να σας κατατοπίσει όσον αφορά την παρουσία τους ή όχι στα προϊόντα της επιλογής σας και να σας βοηθήσει στην σωστή και ασφαλή επιλογή των προϊόντων μας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ:

1. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά
2. ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή (πχ καβούρια, γαρίδες, αστακοί κλπ)
3. ΑΥΤΑ και προϊόντα με βάση τα αυγά.
4. ΨΑΡΙΑ και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
5. ΑΡΑΧΙΔΕΣ (φιστίκια αράπικα) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.
6. ΣΟΓΙΑ και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. ΓΑΛΑ και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)
8. ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ, δηλαδή αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φιστίκια, καρύδια μακαντάμα και καρύδια Κουίνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω
9. ΣΕΛΙΝΟ και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. ΣΙΝΑΠΙ και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. ΣΠΟΡΟΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ και προϊόντα με βάση τους σπόρους σιναμιού.
12. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένο ως SO₂. (Χρησιμοποιούνται ως αντιοξειδωτικό και συντηρητικό, π.χ. στο κρασί και στα επεξεργασμένα τρόφιμα)
13. ΛΟΥΠΙΝΟ και προϊόντα με βάση το λούπινο.
14. ΜΑΛΑΚΙΑ και προϊόντα με βάση τα μαλάκια. (πχ αχιβάδες, καλαμάρια, χταπόδια, μύδια, χτένια κλπ).

ENGLISH Following the European regulation No. 1169/2011 / EC and in order to comply with the legislation mentioned (article 44 for non-prepacked food) the hotel would like to inform its customers as follows: Here below you may find a list of officially recognized food allergens. In case of allergy to any of the following foods the hotel's professional staff will be more than pleased to help you and to assist you with the right food choice.

ALLERGEN INFORMATION:

1. CEREALS containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut wheat or hybridised strains, as well as products thereof
2. CRUSTACEANS and crustacean-based products (crabs, prawns, shrimps, lobsters)
3. EGGS and egg-products.
4. FISH and fish-products.
5. PEANUTS (ground-nuts) and peanut-based products.
6. SOYA and products thereof
7. MILK and milk-based products (including lactose)
8. NUTS, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, Macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.
9. CELERY and celery-based products
10. MUSTARD and products thereof
11. SESAME seeds and sesame seed-based products.
12. SULPHUR DIOXIDE and sulphites at concentrations of more than 10mg / kg or 10mg / litre expressed as SO₂. (Used as antioxidant and preservative, the wine and processed foods)
13. LUPIN and lupin-based products.
14. MOLLUSCS and mollusc-based products. (clams, calamari, octopus, mussels, scallops)

DEUTSCH Gemäß der Europäischen Regelung, Verordnung Nr. 1169/2011/EG und um diese Gesetzgebung einzuhalten (Artikel Nr. 44 betreffend die nicht fertig abgepackten Lebensmittel) möchte das Hotel seine Gäste gerne wie folgt informieren: Im Falle bei Allergie oder etwiger Unverträglichkeit verschiedener unten stehender Lebensmittel ist unser professionelles Hotelpersonal gerne bereit, Ihnen zu helfen und bei der richtigen Auswahl der Gerichte zu assistieren.

INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN:

1. GETREIDE, glutenhaltig (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut-Weizen oder Hybridsorten) und Produkte, die auf diesen Getreidearten beruhen.
2. KRUSTENTIERE und Krustentierprodukte
3. EIER und Eiprodukte
4. FISCH und Fischprodukte
5. ERDNÜSSE und Erdnuss basierte Produkte
6. SOJA und Sojaprodukte
7. MILCH und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. NÜSSE wie z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia Nuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. SELLERIE und Sellerieprodukte
10. SENF und Senfprodukte
11. SESAM und Sesamprodukte
12. SCHWEFELDIOXID und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/ kg oder 10 mg / L, angeführt als SO₂
13. LUPINE und Lupinenprodukte
14. WEICHTIERE (Mollusken) und Weichtierprodukte

РУССКИЙ Уважаемые гости! В соответствии с законодательством Европейского Союза о предоставлении информации потребителям до Вашего сведения, что согласно Правилу №1169/2011/ЕС и Правилу № 2007/68/ЕС следующие продукты признаны аллергенами. В случае, если у Вас есть аллергия или непереносимость любого из нижеперечисленных продуктов, просим Вас связаться с менеджером ресторана или шеф-поваром отеля. Наше меню может содержать следы аллергенных веществ, которые могут вызвать Вашу аллергию или спровоцировать непереносимость.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ:

1. ЗЕРНОВЫЕ, содержащие клейковину (глютен) (пшеница, рожь, ячмень, овёс, полба, пшеница камут или их гибриды) и продукты, произведённые на их основе.
2. РАКООБРАЗНЫЕ и продукты на их основе (крабы, креветки, лобстеры и т.п.)
3. ЯЙЦА и продукты на их основе .
4. РЫБА и продукты на основе рыбы.
5. АРАХИС и продукты на основе арахиса.
6. СОЯ и продукты из неё, за исключением полностью рафинированного соевого масла и соевых жиров.
7. МОЛОКО и молочные продукты (включающие лактозу).
8. ОРЕХИ, в том числе миндаль (*Amygdalus communis* L.), фундук (*Corylus avellana*), грецкий орех (*Juglans regia*), кешью (*Anacardium occidentale*), пекан (*Carya illinoensis*), бразильский орех (*Bertholletia excelsa*), фисташка (*Pistacia vera*), макадамия (*Macadamia ternifolia*) и продукты на их основе.
9. СЕЛЬДЕРЕИ и продукты из него.
10. ГОРЧИЦА, которая производится из семян некоторых растений, в частности из горчичного семени, и продукты на её основе.
11. СЕМЕНА кунжута и продукты из них.
12. ДИОКСИД СЕРЫ и сульфиты при концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л, обозначаемые как SO₂ (используются в качестве антиоксиданта и консерванта, например, в вине и некоторых обработанных пищевых продуктах).
13. ЛЮПИН и продукты на его основе.
14. МОЛЛЮСКИ и продукты на их основе (устрицы, кальмары, осьминоги, мидии, гребешки и т.п.).

Φ.Π.Α. ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ | V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES
MEHRWERTSTEUER IM PREIS INBEGRIFFEN | Н.Д.С. ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΑΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»
«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)».
«DER KONSUMENT IST NICHT ZUR ZAHLUNG VERPFLICHTET,
WENN DER ZAHLUNGSBELEG (QUITTUNG-RECHNUNG) NICHT AUSGEHÄNDIGT WIRD».
«КЛИЕНТ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ, ЕСЛИ НЕ ПОЛУЧИЛ ОФИЦИАЛЬНЫЙ КАССОВЫЙ ЧЕК (ЧЕК | КВИТАНЦИЯ)»

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
The restaurant | bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet, vom zuständigen Finanzamt bescheinigte Quittungen auszustellen.
Ресторан|бар обязан выдать подробный кассовый чек, заверенный налоговой инспекцией

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο
για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant | bar is legally required to present complaint|comment forms in a special box next to the exit
Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet, Beschwerdeformulare neben dem Ausgang vorzuweisen.
В ресторане|баре в особом месте рядом с выходом должна находиться книга жалоб и предложений.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο | The oil used on salads is olive oil.
Für alle Salate wird Olivenöl verwendet | В салатах используется оливковое масло.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο | Sunflower seed oil is used for frying
Zum Braten wird Sonnenblumenöl verwendet | Для жарки продуктов используется подсолнечное масло.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Διευθυντής Ξενοδοχείου
Responsible for implementation of statutory regulations: Hotel Manager
Verantwortliche Person für die Umsetzung der gesetzlichen Regelungen: Hoteldirektor
Ответственный за обеспечение: Директор Гостиницы



Συμμαχία για την υπεύθυνη πώληση
οινοπνευματωδών ποτών



For the Responsible Sale of Alcohol