



olvo restaurant

# BREAD

ψωμί

## Greek Pita Bread

Ελληνική Πίτα

3€

## Bread & Dips

Ψωμί & Ντιπ

5€

# SALADS

σαλάτες

## Beetroot Salad

Baked Beetroots | Smoked Tsalafouti | Hazelnut

Pickled Blackberries | Black Garlic Skordalia

### Σαλάτα Παντζαριού

Ψητά Παντζάρια | Καπνιστό Τσαλαφούτι | Φουντούκι | Πίκλα Βατόμουρο

Μαύρο Σκόρδο Σκορδαλιά

21€

## Fresh Fennel Salad

Bulgur | Slow-Cooked Fennel | Orange | Parsley

### Μαραθοσαλάτα

Πλιγούρι | Σιγομαγειρεμένο Μάραθο | Πορτοκάλι | Μαϊντανός

22€

## Greek Salad

Xynomizithra from Paros | Dry Capers | Pickled Onions | Carob Rusks

### Ελληνική Σαλάτα

Ξινομυζήθρα Πάρου | Ξερή Κάπαρη | Πίκλα Κρεμμύδι

Παξιμάδι Χαρουπιού

23€

# APPETIZERS & RAW

ορεκτικά & ωμά πιάτα

## Greek-Style Focaccia

Feta Mousse

Ελληνική Φοκάτσια

Μους Φέτας

16€

## Tzatziki

Fresh Dill & Dill Powder | Cucumber

Τζατζίκι

Φρέσκος Ανηθος & Σκόνη Ανηθου | Αγγούρι

17€

## Taramas

Fig Leaf Powder | Chive Oil

Ταραμάς

Σκόνη Φύλλου Συκιάς | Λάδι Σχινόπρασο

19€

## Fava

Fried Capers | Pickled Onions

Φάβα

Τηγανητή Κάπαρη | Πίκλα Κρεμμύδι

19€

## Artichokes

Josper-Grilled Artichokes | Vegan Basil Pesto

Αγκινάρες

Αγκινάρες Ψημένες σε Josper | Βίγκαν Πέστο Βασιλικού

24€

## Greek Tuna Tartare

Citrus Dressing | Taramas | Homemade Corn Crackers

Ταρτάρ Ελληνικού Τόνου

Σάλτσα Εσπεριδοειδών | Ταραμάς | Σπιτικά Crackers Καλαμποκιού

29€

# APPETIZERS & RAW

ορεκτικά & ωμά πιάτα

## Grilled Calamari

Basil Pesto | Fresh Tomato Salsa

### Ψητό Καλαμάρι

Πέστο Βασιλικού | Φρέσκια Σάλτσα Ντομάτας

30€

## Grilled Octopus

Slow-Cooked Octopus | Baked Fennel | Salsa Cruda

### Χταπόδι Ψητό

Σιγομαγειρεμένο Χταπόδι | Ψητό Μάραθο | Salsa Cruda

32€

# PASTA <sup>ζυμαρικά</sup>

## Bourdeto from Corfu

Calamarata Pasta | Fresh Fish | Lemon Butter | Tomato Sauce | Thyme

### Μπουρδέτο Κέρκυρας

Καλαμαράτα | Φρέσκο Ψάρι | Βούτυρο Λεμονιού | Σάλτσα Ντομάτας | Θυμάρι

42€

## Shrimp Tagliolini

Gambari Shrimp Tartare with Lime | Garlic | Bottarga Powder | Fresh Chilli

### Ταλιολίνι με Γαρίδα

Ταρτάρ Ελληνικής Γαρίδας Γάμπαρι με Μοσχολέμονο | Σκόρδο

Σκόνη Αυγοτάραχο | Φρέσκο Τσίλι

44€

## Lobster Pasta

Spaghetti alla Chitarra | Fresh Tomato Sauce | Butter-Baked Lobster | Bisque Sauce

### Αστακομακαρονάδα

Σπαγγέτι alla Chitarra | Φρέσκια Σάλτσα Ντομάτας

Ψημένος Αστακός με Βούτυρο | Σάλτσα Bisque

64€

# MAIN COURSES

κυρίως πιάτα

## Roasted Cauliflower

Cauliflower Purée | Hazelnut Crumble | Curry Mayo

Ψητό Κουνουπίδι

Πουρές Κουνουπιδιού | Κρούστα Φουντουκιού | Μαγιονέζα Κάρυ

30€

## Lamb Fricassee

Grilled Wild Greens | Avgolemono Sauce

Αρνί Φρικασέ

Αγρια Ψητά Λαχανικά | Σάλτσα Αυγολέμονο

46€

## Baby Chickpeas

Slow-Cooked Grouper | Fresh Tomato | Aromatic Spice Blend

Ρεβυθάδα

Σιγομαγειρεμένη Σφυρίδα | Φρέσκια Τομάτα | Αρωματικό Μίγμα Μπαχαρικών

48€

κοπές στο josper

# JOSPER CUTS

## Chicken Breast

Φιλέτο Κοτόπουλο

37€

## Tuna Steak

Φιλέτο Τόνου

46€

## Rib Eye | 250gr.

Rib Eye | 250 γρ.

52€

## Honey-Marinated Half Chicken for Two

Μισό Κοτόπουλο Μαριναρισμένο με Μέλι για Δύο

58€

# JOSPER CUTS

κοπές στο josper

Fresh Aegean Fish per kg

Φρέσκο Ψάρι ανά κιλό

110€

Premium Fresh Aegean Fish per kg

Premium Φρέσκο Ψάρι ανά κιλό

130€

Premium Cut Selection  
Daily Selection

*Kindly ask your waiter for today's offerings*

Επιλογή Premium Κοπών

Ημερήσια Επιλογή

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις σημερινές προσφορές

# SAUCES

σάλτσες

Chimichurri

Green Chilli | Coriander | Parsley | Lemon

Chimichurri

Πράσινο Τσίλι | Κόλιανδρο | Μαϊντανός | Λεμόνι

5€

Romesco

Florina Peppers | Tomato | Sherry Vinegar

Romesco

Πιπεριές Φλωρίνης | Ντομάτα | Ξίδι απο Sherry

5€

# SIDES

συνοδευτικά

## Country-Style Potatoes

Πατάτες Χωριάτικες

10€

## Roasted Carrots

Honey | Zaatar | Basil Pesto | Greek Cream Cheese

Ψητά Καρότα

Μέλι | Ζάταρ | Πέστο Βασιλικού | Ελληνικό Τυρί Κρέμα

11€

## Roasted Eggplant

Onions | Fresh Tomatoes

Ψητή Μελιτζάνα

Κρεμμύδι | Φρέσκια Ντομάτα

12€

## Broccolini

Green Tahini Sauce | Yogurt

Μπροκολίνι

Σάλτσα Πράσινου Ταχινιού | Γιαούρτι

13€

# DESSERTS

επιδόρπια

## Vegan Panna Cotta

Coconut Milk | Caramelized & Fresh Mango

Βεγαν Πανακότα

Γάλα Καρύδας | Καραμελωμένο & Φρέσκο Μάνγκο

19€

## Pistachio Textures

Crunchy Kataifi | Pistachio Crème | Homemade Pistachio Ice Cream

Υφές Φιστικιού

Τραγανό Καταΐφι | Κρέμα Φιστικιού | Χειροποίητο Παγωτό Φιστικιού

21€

## Fudgy Chocolate Brownie

Chocolate Mousse | Homemade Fig Leaf Ice Cream

Σοκολατένιο Brownie

Σοκολατένια Κρέμα | Χειροποίητο Παγωτό Φύλλου Συκιάς

23€

