

TAVERNA
SPIROS

few words about us



It all started in **1980**....

SPIROS was passionate with the idea to
create his own taverna.

Being in love with gastronomy and
traditional flavours, his dream came true.

Continuing our father's legacy, our family has
embraced his dream and based on tradition we
are using new, modern methods for cooking and
grilling in order to serve top quality with fresh
ingredients and mouthwatering tastes!

**“SPIROS USED TO SAY YOU’VE
TRIED THE REST
NOW TRY THE BEST”**

Thank you for dining with us and we wish you happy holidays
and don't forget that memories last forever..

Please let us know of any special dietaries or allergies.

APPETIZER

Spiros saganaki spicy
Spicy Village sausage with tomato,
onions, spicy pepper,
feta cheese baked in the oven

✓ **Aubergine saganaki**
With onion, tomato, garlic,
local herbs &
feta cheese baked in the oven

✓ **Kolokithokeftedes** (zucchini fritters)
Local zucchini combined, with eggs,
Feta cheese & herbs
served with tzatziki

✓ **Haloumi with Kumquat sauce**
.....

✓ **Grilled feta cheese**
With tomato, peppers, onions, oregano,
& olive oil baked in the oven

✓ **Sauteed mixed vegetables**
Aubergines, courgette, green &
red peppers, onions, carrots served
with balsamic vinaigrette

✓ **Fried potatoes**
.....

✓ **Cheese pies**
With honey & sesame

✓ **Garlic bread**
.....

✓ **Corfiot garlic bread**
with tomatoes & feta cheese

✓ **Bread and butter**
.....

✓ **Pita bread**
.....

✓ **Tzatziki**
Greek dip with yoghurt, Garlic, cucumber &
olive oil, served with pita bread

✓ **Taramosalata**
Greek dip with fish flavor mixed with
olive oil & lemon, served with pita

✓ **Tirokafteri**
Spicy feta cheese with peppers, lemon
oregano & yogurt served with pita

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σπύρος σαγανάκι πικάντικο
Λουκάνικο χωριάτικο με διάφορες πιπεριές,
Σκόρδο, κρεμμύδι, τσίλι,
ντομάτα & φέτα στο φούρνο

Μελιτζάνες σαγανάκι
Μελιτζάνες σε φρέσκια
σάλτσα ντομάτας με σκόρδο,
μαϊντανό και φέτα στο φούρνο

Κολοκυθοκεφτέδες
Τοπικά κολοκυθάκια σε συνδυασμό, με αυγά,
Φέτα & βότανα, τηγανητά σε ελαιόλαδο &
σερβίρεται με τζατζίκι

Χαλούμι με σάλτσα κούμ κουάτ

Φέτα φούρνου

Λαχανικά Σοτέ
Μελιτζάνες, κολοκυθάκια,
πράσινες & Κόκκινες πιπεριές

Πατάτες τηγανιτές

Τυροπιτάκια
με μέλι και σουσάμι

Σκορδόψωμο

Σκορδόψωμο κερκυραϊκό

Ψωμί & βούτυρο

Πίτα ψωμί

Τζατζίκι
με πίτα

Ταραμοσαλάτα
με πίτα

Τυροκαυτερή
με πίτα

SALADS

✓ Greek salad

Cucumber, tomatoes, onion, Pepper, feta & corfu olives

Caesar salad

Variety of lettuce with sweet corn, chicken, croutons & sauce

Numboulo salad

Variety of lettuce dressed with balsamic vinaigrette, parmesane cheese & corfu prosciutto

✓ Olives from corfu

✓ Feta greek cheese

With olive oil & oregano

✓ Patzarosalata

beet root, feta, walnut, balsamico cream

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα

Σαλάτα του καίσαρα

Σαλάτα Νούμπουλο

ρόκα, ντρέσινγκ μουστάρδας, παρμεζάνα, κερκυραϊκό προσούτο

Κερκυραϊκές ελιές

Φέτα λαδορίγανη

Πατζαροσαλάτα

πατζάρι, φέτα, καρύδια & μπαλσάμικο

GREEK STYLE DISHES

Mousaka

Greek dish with aubergines, besamel cream, bolognese sauce, kefalotyri cheese

Sofrito a corfiot speciality

Beef escalopes slowly cooked in a white vinegar sauce with garlic, fine herbs served with rigatone pasta, kefalotyri cheese

✓ Gemista

Stuffed peppers & tomatoes with rice local herbs, garlic, onion, parsley dill. kefalotyri cheese on top

✓ Vegeterian mousaka

Aubergines sliced layers with mix vegetable sliced zucchini, topped with besamel sauce & kefalotyri cheese on the top

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Μουσακάς

Ελληνικό πιάτο με μελιτζάνες, κρέμα besamel, κιμά & τυρί κεφαλοτύρι

Κερκυραϊκό Σοφρίτο

Κρέας escalopes μαγειρεμένο αργά σε μια λευκή σάλτσα με σκόρδο & εκλεκτά βότανα σερβίρεται με ριγγατόνι πάστα

Γεμιστά

Γεμιστές πιπεριές & ντομάτες με ρύζι εκλεκτά βότανα, σκόρδο, & κεφλοτύρι

Μουσακάς χορτοφάγου

Μελιτζάνες σε φέτες, διάφορα λαχανικά κολοκυθάκια σε φέτες με σάλτσα μπεσαμέλ & κεφλοτύρι

THE B.B.Q. MASTER

CHICKEN ON THE SPIT

topped with homemade lemon & mustard sauce
12 hours marinated chicken with fresh herbs, served with rice & fried potatoes
Κοτόπουλο Σούβλας Μερίδα

CHICKEN WINGS B.B.Q

with homemade B.B.Q. sauce
marinated with mild chilli, local herbs, BBQ sauce & cooked skewered
on greek style BBQ, served with fried potatoes & vegetables
Φτερούγες Σούβλας

A WHOLE CHICKEN ON THE SPIT For 2 persons

topped with homemade lemon & mustard sauce
served with rice & fried potatoes
Κοτόπουλο Σούβλας ολόκληρο

CHICKEN SOUVLAKI SPIROS (kontosouvli)

with homemade lemon & mustard sauce
boneless marinated chicken skewered with different peppers, onions & tomato
served with tzatziki, pitta, vegetables & fried potatoes
Κοντοσούβλι Κοτόπουλο

PORK SOUVLAKI SPIROS (kontosouvli)

with homemade lemon & mustard sauce
marinated and cooked slowly with local herbs,
served with tzatziki, pitta, vegetables & fried potatoes
Κοντοσούβλι Χοιρινό

MIX SOUVLAKI SPIROS

topped with homemade lemon & mustard sauce
chicken & pork kontosouvli, served with tzatziki, pitta, vegetables & fried potatoes
Κοντοσούβλι Χοιρινό & Κοτόπουλο

PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

marinated and cooked slowly with local herbs cooked
skewered on greek style B.B.Q., served with fried potatoes & vegetables
Παιδάκια Χοιρινά

LAMB ON THE SPIT

tender boneless greek aromatic lamb with
mint sauce or lemon sauce, served with fried potatoes & vegetables
Αρνί Μπούτι Μερίδα

LAMB BONE IN (Antikristo)

CRETAN style roasted bone in lamb, served with fried potatoes & vegetables
Αρνίσιο κεράκι

MIXED B.B.Q. SPIROS

topped with homemade lemon & mustard sauce
for 2 person with all of them, served with tzatziki, pitta, vegetables & fried potatoes
Ποικιλία Κρεατικών για 2 άτομα

TAVERNA
SPIROS

THE B.B.Q. MASTER

Smoked B.B.Q.

WITH WHISKY BAREL AROMAS



BLACK ANGUS RIBS

marinated with B.B.Q. sauce,
and smoked for 8 hours whisky aromas,
served with fried potatoes & vegetables
Μοσχάρι Ρίμπς

PICANHA BLACK ANGUS 400gr

Smoked for 90 minutes and finished on carcoal
Served with oven baked potatoes & vegetables

BEEF CHEEKS WITH B.B.Q. Sauce

tender beef cheeks based on an old local recipe
slowly cooked for 8 hours++ on B.B.Q. smoker
served with fried potatoes & vegetables

BEEF OSSO BUCCO

beef OSSO BUCCO smoked for 10 hours and
marinated with whisky aromas, with B.B.Q. sauce,
served with fried potatoes & vegetables
Μοσχάρι οσομπούκο

GRILLED

Grilled chicken fillet

With rice & fried potatoes

Giant pork chop 700gr.

served with fried potatoes & vegetables

NEW YORK T- Bone steak 500gr.

4 weeks dry aged beef
served with fried potatoes & vegetables

Rib-eye steak 350gr.

4 weeks dry aged Corfu beef
served with fried potatoes & vegetables

Black Angus FLANK STEAK 380gr

Served with sautéed vegetables
& baked potatoes

Black Angus Burger

200gr burger made with tomato, lettuce,
cheddar cheese, bacon, pickles, caramel onion
& served with fried potatoes

PASTA

Vegetarian Spaghetti

variety vegetables, olives &
fresh tomato sauce

Carbonara

penne with Bacon, mushrooms cream
& parmezan cheese

KIDS MENU

Chicken Fillet with french Fries

Penne Bolognese

Penne Napoliten

Penne With Butter & Cheese

ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας

ρύζι και πατάτες τηγανιτές

Χοιρινή μπριζόλα 700gr.

λαχανικά & τηγανιτές πατάτες

T- Bone steak 500gr.

Μοσχάρι μακράς ωρίμανσης
λαχανικά & τηγανιτές πατάτες

Rib-eye steak 350gr.

Μοσχάρι μακράς ωρίμανσης
λαχανικά & τηγανιτές πατάτες

Black Angus Μπριζόλα 380γρ

Σερβίρεται με σοταρισμένα λαχανικά &
ψημένες πατάτες

Μπέργκερ Black Angus 200γρ

μπιφτέκι με ντομάτα, μαρούλι, τυρί τσένταρ,
μπέικον, τουρσί, κρεμμύδι καραμέλας &
σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Σπαγγέτι Χορτοφάγου

Καρμπονάρα

Πέννες με Μπέικον, μανιτάρια, κρέμα,
& παρμεζάνα

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Κοτόπουλο φιλέτο & τηγ. πατάτες

Πέννες με κιμά

Πέννες με σάλτσα

Πέννες με βούτυρο και τυρί