

Breakfast

STORIES | ALKYNA

Kalimera!

Alors que le soleil Ionien se lève sur Corfou,
nous vous invitons à éveiller vos sens avec un
petit-déjeuner qui transcende l'ordinaire.

Conçu par le chef étoilé Michelin Alexandros Tsiotinis et enraciné dans l'âme de la cuisine méditerranéenne, notre table matinale Breakfast Stories rend hommage à la fraîcheur simple, à la richesse saisonnière, et à la générosité incomparable de l'hospitalité grecque. Chaque bouchée résonne profondément en vous, vous invitant à vous sentir chez vous.

Ce n'est pas qu'un repas — c'est un rituel matinal inspiré par la nature, la tradition, et la joie de vous accueillir.

Kαλημέρα

Καθώς ο ήλιος του Ιονίου πελάγους ανατέλλει πάνω από την Κέρκυρα, σας προσκαλούμε να αφυπνίσετε τις αισθήσεις σας με ένα πρωινό που ξεπερνά το συνηθισμένο.

Σχεδιασμένο από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin σεφ Αλέξανδρο Τσιοτίνη και εμπνευσμένο από τη μεσογειακή κουζίνα, το πρωινό Breakfast Stories είναι ένας φόρος τιμής στις αυθεντικές γεύσεις, στην εποχιακή αφθονία και στην ασύγκριτη γενναιοδωρία της ελληνικής φιλοξενίας. Κάθε γεύση αγγίζει βαθιά την ψυχή, προσκαλώντας σας να αισθανθείτε σαν στο σπίτι σας.

Δεν είναι απλώς ένα γεύμα - αλλά μία πρωινή τελετουργία, εμπνευσμένη από τη φύση, την παράδοση και τη χαρά να σας καλωσορίζουμε.

SÉLECTIONS À LA CARTE À LA CARTE ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Pain au levain grillé avec sauce tomate, œufs pochés et noumboulo* 12

Τοστ από προζυμένιο ψωμί με σάλτσα τομάτας, ποσέ αυγά και νούμπουλο*

Œufs au four avec saucisse et herbes fraîches 12
Αυγά στο φούρνο με λουκάνικο και φρέσκα βότανα

Kagianas: œufs brouillés avec tomate, courgette, origan et fromage graviera de Corfou* 12

Καγιανάς: αυγά σκραμπλ με τομάτα, κολοκύθι, ρίγανη και γραβιέρα* Κέρκυρας

Omelette cuite au four avec salade et pommes de terre confites à l'huile d'olive 12
Ομελέτα στο φούρνο με σαλάτα και πατάτες κονφί σε ελαιόλαδο

Omelette aux blancs d'œufs avec pesto de fenouil, olives, fromage frais anthotyro*, et tomates cerises rôties 12
Ομελέτα με ασπράδια αυγών, πέστο μάραθου, ελιές, φρέσκο ανθότυρο* και ψητά τοματίνια

Pancakes à la farine moulue sur pierre avec miel de thym et fromage mizithra* doux 12
Τηγανίτες από αλεύρι αλεσμένο σε πέτρα, θυμαρίσιο μέλι και γλυκιά μυζήθρα*

À TABLE

Pain Zeo | Ψωμί Zeo

Beurre (local) | Βούτυρο (τοπικό)

Confitures (fraise, pêche, orange, kumquat, cerise-verveine citronnée)

Μαρμελάδες (φράουλα, ροδάκινο, πορτοκάλι, κουμκουάτ, κεράσι-λεμονόχορτο)

Huile d'olive* (locale) | Ελαιόλαδο* (τοπικό)

Granola avec tarte aux figues | Γκρανόλα με πιτάκι σύκου

Yaourt* (local) | Γιαούρτι* (τοπικό)

Miel* avec pollen (miel local) | Μέλι* με γύρη (τοπικό μέλι)

Fromages (fromage de brebis de Corfou*, Graviera dure de Corfou*, kefalotyri de Corfou*)

Τυριά (πρόβειο τυρί από την Κέρκυρα*, σικληρή γραβιέρα από την Κέρκυρα*, κεφαλοτύρι Κερκυραϊκό*)

Charcuteries (Noumboulo*, Salado*, Dinde fumée)

Αλλαντικά (Νούμπουλο*, Σαλάδο*, Καπνιστή γαλοπούλα)

Tartes salées (Pastitsio dolce, Stourdopita à la citrouille, Zorka sans croûte aux herbes)

Πίτες (γλυκό Παστίτσιο, Στουρδόπιτα με κολοκύθα, Ζόρκα χωρίς φύλλο με χόρτα)

Fruits (coupés et entiers) | Φρούτα (κομμένα και ολόκληρα)

BOISSONS ΠΟΤΑ

Espresso | Εσπρέσο 3,5

Espresso Americano | Εσπρέσο Αμερικάνο 4

Double Espresso | Διπλός Εσπρέσο 4,5

Cappuccino | Καπουτσίνο 4,5

Café Latte | Καφές Λάττε 4,5

Café instantané | Νες Καφέ 4

Café Grec | Ελληνικός Καφές 3

Double Café Grec | Διπλός Ελληνικός Καφές 4

Chocolat chaud | Ζεστή Σοκολάτα 5

Pot de thé | Τσάι 4

Frappe | Φραπέ 4

Freddo Espresso | Φρέντο Εσπρέσο 5

Freddo Cappuccino | Φρέντο Καπουτσίνο 6

JUS DE FRUITS ΧΥΜΟΙ

Orange fraîche | Φυσικός Πορτοκάλι

Ananas, pamplemousse rose, carotte et pomme, pêche, pomme, canneberge, Dettox pomme verte et menthe
Ανανάς, Ροζ Γκρεϊπφρουτ, Καρότο & Μήλο, Ροδάκινο, Μήλο, Κράνμπερι, Dettox Πράσινο Μήλο & Μέντα

SMOOTHIES

Smoothie du jour | Smoothie ημέρας

Tropical Smoothie | Τροπικό Smoothie

VERRE DE CHAMPAGNE ΠΟΤΗΡΙ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Moet & Chandon, Brut or Rose

Le saviez-vous?

Les habitants appellent l'île Kerkyra, nommée d'après la nymphe Corcyra, qui y aurait été amenée par Poséidon selon la légende.

Le film James Bond de 1981 "Rien que pour vos yeux" (For Your Eyes Only), avec Roger Moore, a été principalement tourné à Corfou, notamment une scène à la vieille forteresse où Bond pousse une voiture du haut d'une falaise.

Corfou abritait le premier théâtre et opéra modernes de Grèce, fondés au théâtre San Giacomo, construit en 1691 et transformé en 1720.

L'île est également liée à la mythologie grecque, considérée comme la demeure du Cyclope et nommée d'après le mot «Korkyra». Une autre légende raconte l'histoire d'une sirène qui attirait les marins vers leur perte par son chant.

To ήξερες;

Οι άνθρωποι του νησιού ονομάζουν το νησί Κέρκυρα, το οποίο πήρε το όνομά του από τη νύμφη Κόρκυρα, που σύμφωνα με το μύθο την έφερε εκεί ο Ποσειδώνας.

Η ταινία Τζέιμς Μποντ του 1981, "Μόνο για τα μάτια σου" (For Your Eyes Only), με τον Ρότζερ Μουρ, γυρίστηκε κυρίως στην Κέρκυρα, συμπεριλαμβανομένης μιας σκηνής στο Παλαιό Φρούριο όπου ο Μποντ σπρώχνει ένα αυτοκίνητο από τον γκρεμό.

Η Κέρκυρα φιλοξένησε το πρώτο σύγχρονο θέατρο και όπερα της Ελλάδας, που ιδρύθηκε στο θέατρο Σαν Τζιάκομο, χτισμένο το 1691 και ανακανισμένο το 1720.

Το νησί συνδέεται επίσης με την ελληνική μυθολογία, θεωρείται ότι ήταν η πατρίδα του Κύκλωπα και πήρε το όνομά του από τη λέξη «Κόρκυρα». Μια άλλη παράδοση αναφέρει μια γοργόνα που μάγευε τους ναυτικούς με το τραγούδι της και τους οδηγούσε σε καταστροφή.

Allergies alimentaires: Si vous avez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel avant de passer votre commande. La T.V.A. est incluse dans les prix (euros) «le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (Reçu - Facture)». Le restaurant/bar est également tenu de délivrer des reçus officiels, certifiés par le bureau d'imposition compétent. Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de consommer des boissons alcoolisées. L'huile utilisée sur les salades est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.

* Appellation d'Origine Protégée (AOP). **Produit congelé.

Responsable de la mise en œuvre des réglementations légales: Gérant de l'hôtel - Spiros Fragkogiannis.

Τροφικές αλλεργίες: Εάν έχετε κάποια ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας πριν κάνετε την παραγγελία σας. Ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές (ΕΥΡΩ).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει έναν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Το εστιατόριο/bar υποχρεούται από τον νόμο να εκδίδει επίσημες αποδείξεις, βεβαιωμένες από την αντίστοιχη Δ.Ο.Υ.

Σε άτομα κάτω των 18 ετών, απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, ενώ η χρήση γλιέλαιου γίνεται μόνο για τηγάνισμα.

*Προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προσέλευσης). ** Κατεψυμένο προϊόν.

Υπεύθυνος αγορανομικών διατάξεων: Σπύρος Φραγκογιάννης.