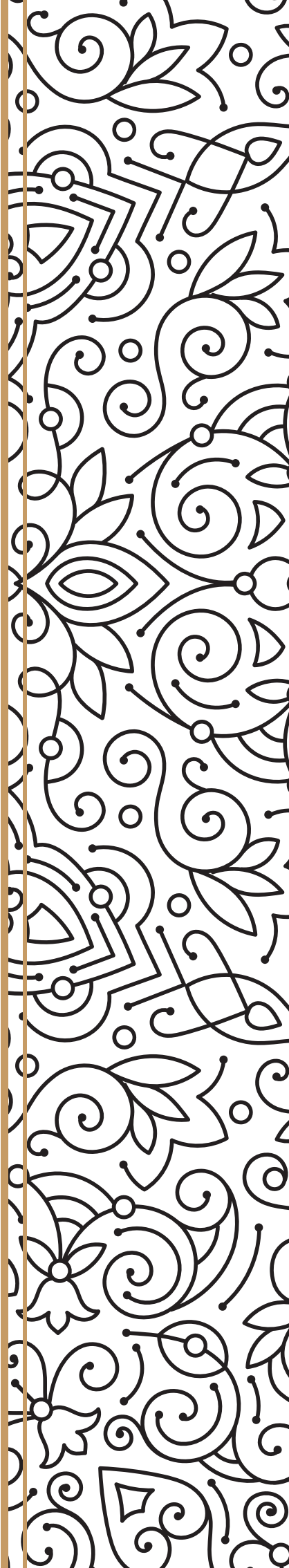


CORALLO NERO
PASTA • TAGLIATA • PIZZA



( Vegan  Vegetarian  Gluten Free)

Ψωμί / Bread 2.00€

Σούπα ημέρας
Soup of the day

Ορεκτικά / Appetizers

Spring rolls λαχανικών 

Ασιατικό φύλλο ρυζιού γεμισμένο με λάχανο, καρότο, πιπεριές, κρεμμύδι και σέλερυ, σερβίρεται με ντιπ γλυκόμενης σάλτσας

Vegetable spring rolls 

Asian rice leaf stuffed with cabbage, carrot, peppers, onions and celery served with sweet and sour sauce 14.50€

Μπρουσκέτα 

Φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί με τοματίνια, μπουράτα μοτσαρέλα, σκόρδο κονφί, ρόκα, κουκουναρόσπορο και πέστο βασιλικού

Bruschetta 

Asian rice leaf stuffed with cabbage, carrot, peppers, onions and celery served with sweet and sour sauce 15.50€

Πατατίνα Ελ Πεκάδο  

Τσιπς πατάτας με σκόρδο και μαϊντανό σερβιρισμένα με ντιπ από γιαούρτι και σάλτσα σόγιας

Patatina el Pecado  

Potato chips with garlic and parsley served with yogurt and soy sauce dip 11.00€

Μελιτζάνες ψητές  

Σάλτσα τομάτας, μους φέτας, ρίγανη, ελαιόλαδο και μαϊντανό

Grilled Eggplant  

Tomato sauce, Feta cheese mousse, oregano, olive oil and parsley 12.50€

Παραδοσιακή τηγανητή πίτα Ευβοίας 

Με τυρί Φέτα και καπνιστό τυρί Μετσόβου σερβιρισμένο με ντιπ από μέλι και θυμάρι

Traditional Evia fried pie 

Traditional pie with feta cheese and smoked cheese from Metsovo served with honey and thyme dip 14.50€

Καλαμαράκια τηγανητά

Σερβίρονται με ντιπ από σάλτσα ταρτάρ και φρέσκο λεμόνι
Fried Calamari

Served with tartar sauce dip and fresh lemon 15.50€

Μαστέλο σχάρας 

Καταικίσιο τυρί Χίου και σπιτική μαρμελάδα τομάτας

Mastello Grilled 

Goat cheese from Chios Island served with homemade tomato chutney .. 15.00€

Σαλάτες / Salads

Σαλάτα οσπρίων

πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με ρεβίθια, φασόλια κόκκινα, φασόλια μαυρομάτικα, ψητές πιπεριές φλωρίνης, τοματίνια, αγγούρι, σάλτσα μαγιονέζα λεμόνι

Pulses salad

Mix green salad with chickpeas, red beans, black eyed peas, roast red peppers, cherry tomatoes, cucumber

and mayo lemon sauce 12,00€

Ελληνική

Τομάτα , αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές, κάπαρη, ελαιόλαδο, ρίγανη

Greek salad

Tomato, cucumber, green pepper, red onion, Feta cheese,

olives, capers, olive oil, oregano 12.50€

Μπουράτα Καπρέζε

Ντοματίνια , μπουρατίνα, βασιλικός, κουκουναρόσπορος, ρόκα

Burrata Caprese

Cherry tomatoes, burrata mozzarella, basil, pine tree seeds, rocket..... 14.50€

Σαλάτα Κινόα

Σπόροι από μαύρη, κόκκινη και λευκή Κινόα, ψητές γαρίδες, μάνγκο, αβοκάντο, κόλιανδρος, μιζούνα, Βινεγκρέτ πορτοκαλιού

Quinoa Salad

Seeds of black, red and white quinoa, grilled shrimps,

mango, avocado, coriander, mizuna, orange vinaigrette 15.50€

Κρητική

Παξιμάδια κρητικά χαρουπιού με τριμμένη τομάτα, τυρί τσαλαφούτι, κάπαρη, ελιές, ελαιόλαδο και ρίγανη

Cretan

Cretan rusks from carob with grated tomato,

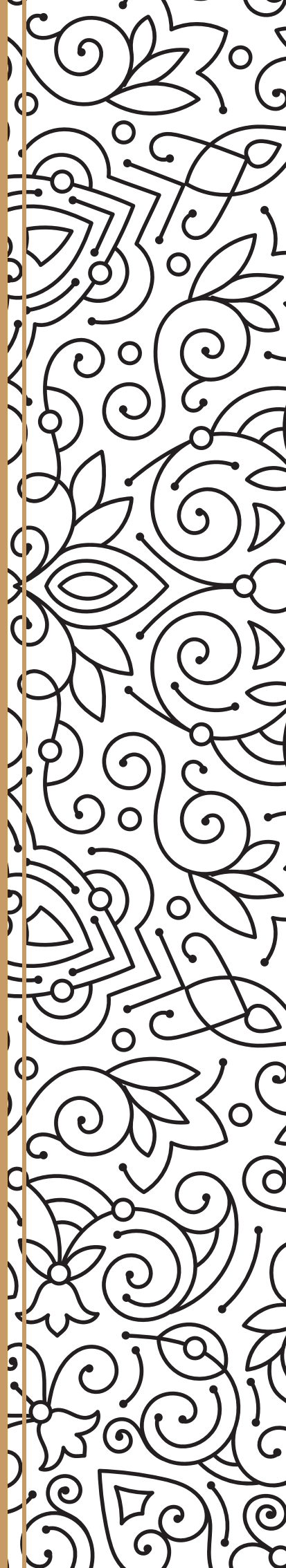
Tsalafouti spread cheese, capers, olives, olive oil and oregano 13,50€

Κατσικίσιο Τυρί

Αντίδια, κατσικίσιο τυρί , φράουλες, φουντούκια και vinegraitte φουντουκιού

Goat cheese

Escarole, goat cheese, strawberries, hazelnuts, hazelnut vinaigrette..... 13.50€



Πίτσα / Ζυμαρικά / Ριζότο
Pizza – Pasta- Rissoti

Πίτσα Μαργαρίτα

Με λεπτή ζύμη, κόκκινη σάλτσα, Μοτσαρέλα, μπουρατίνα και βασιλικός
Pizza Margherita

With thin dough, tomato sauce, burratina, mozzarella, basil 16,50€

Πίτσα Πεπερόνι

Με λεπτή ζύμη, κόκκινη σάλτσα, μοτσαρέλα
Pizza Pepperoni

With thin dough, tomato sauce, mozzarella 16,50€

Romana Πίνσα Τρουφάτα

Ρούστικ ζυμάρι τραγανό, σάλτσα παρμεζάνας,
μανιτάρια σιμέτζι , μαύρη τρούφα

Romana Pinsa Tartufo

Rustic and crispy dough

Parmesan sauce, shimeji mushrooms, black truffle 17,50€

Romana Πίνσα Προσούτο

Ρούστικ ζυμάρι τραγανό, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, ρόκα

Romana Pinsa prosciutto

Rustic and crispy dough,

tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket 17,50€

Romana Πίνσα Μαργαρίτα 

Ρούστικ ζυμάρι τραγανό, σάλτσα τομάτας, φυτικό τυρί γκούντα, βασιλικός

Pinsa Margherita 

Rustic and crispy dough, tomato sauce, plant based cheese, basil 14,50€

Νιόκι Αλ Πέστο 

Με Πέστο βασιλικού, κουκουναρόσπορο και τυρί παρμεζάνα

Nioki Al Pesto 

Basil pesto sauce, pine tree seeds and parmesan cheese 16,50€

Νιόκι μανιτάρια μπέικον

Σάλτσα παρμεζάνας, μπέικον καπνιστό, μανιτάρια σιμέτζι
και champignons, λάδι μαύρης τρούφας

Nioki funghi tartufo

Parmesan sauce, smoked bacon, shimedji

and champignons mushrooms, black truffle oil 18,00€

Λιγκουίσι Γαρίδες

Σάλτσα με μπισκ γαρίδας, κρεμμύδι, σκόρδο, ούζο, μαϊντανός

Linguine with Shrimps

Shrimp bisque sauce, onions, garlic, ouzo, parsley 22,00€

Σπαγγέτι Καρμπονάρα

Γνήσια Ιταλική συνταγή με κρόκους αυγών, τυρί παρμεζάνα & πεκορίνο. γκουανσιάλε

Spaghetti Carbonara

Traditional Italian recipe with egg yolks,

parmesan & pecorino cheese, guanciale 16,50€

Σπαγγέτι Ναπολιτάν

Με φρέσκια σάλτσα τομάτας, σκόρδο και φρέσκος βασιλικός

Spaghetti Napolitana

Fresh tomato sauce, garlic and fresh basil 14.50€

Σπαγγέτι Μπολονέζ σόγιας

Φύτρες Σόγιας , σάλτσα τομάτας , μυρωδικά

Spaghetti Bolognese soya

Soya beans sprouts, tomato sauce, herbs 15.50€

Ριζότο Μανιταριών

Μανιτάρια πορτοσίι και σιμέτζι, παρμεζάνα, λάδι τρούφας

Mushrooms Risotto

Porcini and shimeji mushrooms, parmesan cheese, truffle oil 19.50€

Ριζότο Σπαράγγια

Με τυρί γκοργκοντζόλα γλυκιά και λευκή κρέμα παρμεζάνας

Asparagus Risotto

With Gorgonzola dolce, fresh parmesan cream 19.50€

Κριθαρότο με μοσχάρι ραγού

Κρεμμύδι, σκόρδο, θυμάρι , δεντρολίβανο, τομάτα και τυρί παρμεζάνα

Beef ragout Orzo

Onion, garlic, thyme, rosemary, tomato and parmesan cheese 22.50€

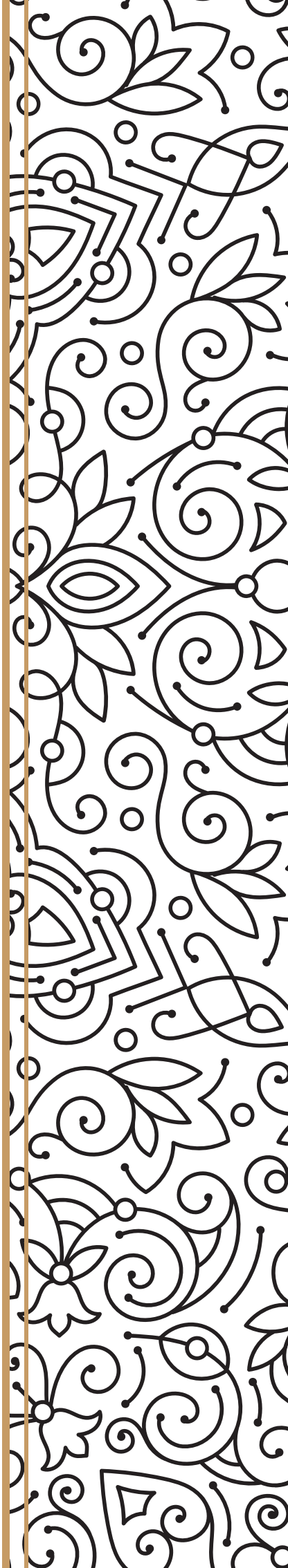
Κριθαρότο λαχανικών

Με σάλτσα τομάτας, μανιτάρια, κολοκύθι, πιπεριά κίτρινη και κόκκινη, καρότο, τυρί παρμεζάνα και φέτα

Vegetables Orzo

Tomato sauce, mushrooms, courgette, yellow and red peppers,

carrots, parmesan and feta cheese 18.50€



Κυρίως Πιάτα / Main Courses

Μουσακάς παραδοσιακός

Μελιτζάνες, πατάτες, μοσχαρίσιος κιμάς κοκκινιστός, κεφαλοτύρι, μπεσαμέλ
Greek Traditional Mousakas

Eggplant, potatoes, minced beef meat ragout in tomato sauce,
gruyere, bechamel 16.50€

Αρνάκι Κλέφτικο

Στη λαδόκολλα με πατάτες ψητές, τομάτα, φρέσκο θυμάρι,
δεντρολίβανο, σκόρδο και γραβιέρα

Lamb Kleftiko

In papillote with roast baby potatoes, tomato, fresh thyme,
rosemary, garlic and gruyere cheese 20,50€

Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι σχάρας 250γρ

Μοσχαρίσιος κιμάς, κρεμμύδι, μαϊντανός

Grilled Beef "Mpifteki" 250gr

Minced beef meat, onions, parsley 17.50€

Φιλέτο Κοτόπουλο σχάρας

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο με εστραγκόν , σπασμέλαιο,
Θυμάρι, ρίγανη και καπνιστή πάπρικα

Grilled Chicken fillet

Marinated chicken fillet with tarragon, sesame oil, thyme,
oregano and smoked paprika 15.50€

Μοσχαρίσιο φιλέτο Σουβλάκι

Τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, πίτα, σάλτσα μπεαρνέζ

Beef fillet Skewer

Tomato, onion, peppers, pita bread, sauce bearnaise 31.50€

Σπιτικός γύρος χοιρινός

Μαριναρισμένος με καπνιστή πάπρικα, μουστάρδα, φρέσκια ρίγανη
και θυμάρι , σερβίρεται με τομάτα , κρεμμύδι , τζατζίκι και πίτες

Gyro pork Homemade

Marinated with smoked paprika, mustard, fresh thyme and oregano,
served with tomato, onions, tzatziki dip and pita bread 21,50€

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα σχάρας 550γρ

Αρωματικό βούτυρο με σκόρδο και μαϊντανό, σάλτσα μπεαρνέζ

Beef prime rib steak grilled 550gr

Flavored butter with garlic and parsley, bearnaise sauce 29.00€

Μπιφτέκι λαχανικών

Σπιτικό μπιφτέκι λαχανικών με λάχανο, καρότο, πιπεριές,
κρεμμύδι, σέλερυ και αρωματικά σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι

Plant based burger

Homemade plant based burger with cabbage, carrot, peppers,
onions, celery and herbs served with basmati rice 17.50€

Σολομός σχάρας 200γρ

Φρέσκο φιλέτο σολομού με σάλτσα Μαρτίνι, σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι

Grilled Salmon 200gr

Fresh Salmon fillet, Martini sauce, basmati rice 22.00€

Fish & chips

Φιλέτο ψαριού μαριναρισμένο σε σπασμέλαιο τηγανισμένο

σε κουρκούτι μπίρας σερβίρεται με σάλτσα ταρτάρ και τοιπς πατάτας


Fish & chips

Fish fillet marinated in sesame oil, deep fried in beer crust

served with sauce tartar and potato chips 17.50€

Τσιπούρα σάρας 400 -450gr 

Φρέσκια τσιπούρα ολόκληρη σερβίρεται με λαχανικά εποχής στον ατμό και λαδολέμονο

Sea Bream 400-450 gr 

Fresh sea bream served with season steam vegetables and olive oil and lemon sauce22.00€

Συνοδευτικά / Side

Πατάτες τηγαντές
French fries

Λαχανικά ατμού
Steam vegetables

Ρύζι μπασμάτι
Basmati rice

Επιδόρπια / Desserts

Λάβα Σοκολάτας

Με κρέμα γάλακτος και σιρόπι σοκολάτας

Chocolate moelleux

Creme fresh and chocolate syrup9.00€

Τιραμισού

Μπισκότα σαβαγιάρ, κρέμα μασκαρπόνε και μαρέγκα

Tiramisu

Savoiard biscuits, mascarpone cheese cream, meringue8.50€

Τσίζκεικ

Με Κρέμα λεμονιού και κουλί από φρούτα του δάσους

Cheesecake

Lemon curd, forest fruit coulis8.50€

Καρυδόπιτα από Pecans με παγωτό καϊμάκι

Pecan Pie seved with Kaimaki ice cream8.00€

Romana Pinsa Dolce

Ρούστικ και τραγανό ζυμάρι, πραλίνα, φράουλες,

μπανάνα, φουντούκι, τριμμένο μπισκότο

Romana Pinsa Dolce

Rustic and crispy dough

Hazelnut praline, strawberries, bananas, hazelnut, crumbled biscuit 12.00€

Κρέμα Καταλάνα

Ισπανική κρέμα βανίλιας με άρωμα εσπεριδοειδών

και καραμελωμένη ζάχαρη

Catalana Cream

Spanish vanilla cream with citrus fruit aroma and caramelised sugar8.50€

Προφιτερόλ

Γαλλικά σουδάκια γεμισμένα με ανάλαφρη κρέμα

ζαχαροπλαστικής και σάλτσα σοκολάτας

Profiterole

French puffs filled with a light cream patisserie and chocolate sauce9.00€

Παγωτά

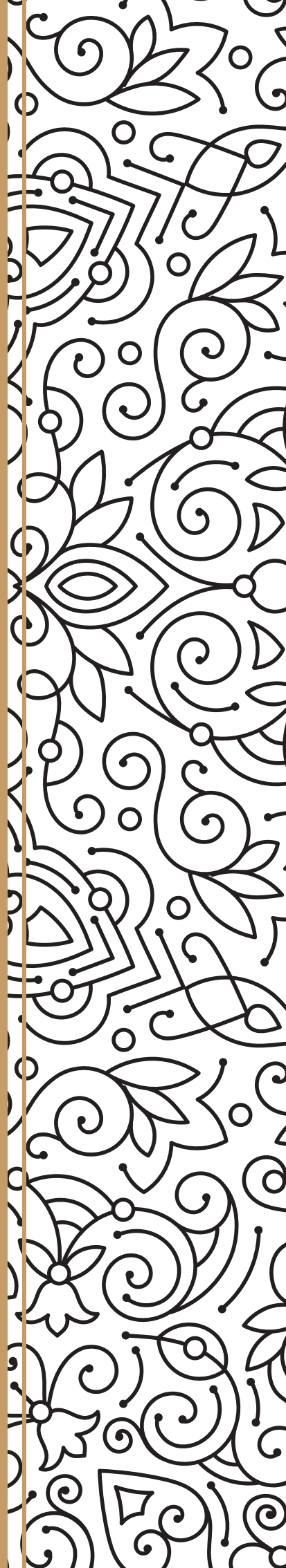
Βανίλια, σοκολάτα, καϊμάκι, φιστίκι, φράουλα

Ice cream

Vanilla, chocolate, kaimaki, pistachio, strawberry3.00€

Φρέσκα φρούτα εποχής

Seasonal fresh fruit7.00€





Αγορανομικός υπεύθυνος καταστήματος: Edmond Tahirlary
Surely in charge: Edmond Tahirlary

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 0.5% Δημοτικό Φόρο,
24% ΦΠΑ & 24% ΦΠΑ (Αλκοολούχα, καφές αναψυκτικά)
13% φαγητό & 13% Take away
The prices include: 0.5% Public tax, 24% Vat & 24% Vat (Alcohol, coffee, beverages)
13% food & 13% Take away

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα παραπόνων
The shop is obliged to have complaining form document