



DOMINOES

Pool Restaurant

Welcome to Dominoes, our local family-run restaurant has been welcoming diners since 1985. We only serve the best quality of food, lovingly prepared, using our own produce olive oil, herbs and the finest locally

All cooked to your personal taste

* If you have a question, food allergy or intolerance, please let us know before placing your order.

* Special Dishes of the day. Vegan and Gluten free options available, please ask us.



Dominoes Corfu

www.corfudominoes.com

STARTERS

Bread per person

Ψωμί κατά άτομο

1.00

Tzatziki

Traditional Greek yogurt spread with garlic, cucumber & herbs

Τζατζίκι χειροποίητο με στραγγιστό γιαούρτι

5.50

Tirokafteri

Feta cheese Spread, with olive oil, red sweet and chili peppers

Τυροκαφτερή χειροποίητη με γνήσια φέτα

6.00

Mediterranean Grill Feta

Feta cheese made with peppers tomato and Greek spices

Φέτα ψητή στο αλουμινόχαρτο με πιπερίες ντομάτα κρεμμύδι και μπαχαρικά

8.50

Grilled Talagani Cheese

An authentic Greek Cheese made from sheep's and goats' milk served with our homemade Kumquat marmalade

Τυρί από αιγοπρόβειο γάλα ψητό σερβίρεται με μαρμελάδα
κουμ κουάτ δικής μας παραγωγής

7.50

Garlic Bread

Ψητό ψωμί σε φέτες με φρέσκο λάδι ρίγανι και σκόρδο

4.50

Greek Bruschetta

With feta, tomatoes and fresh basil oil

Ελληνική παραδοσιακή μπρουσκέτα με τυρί φέτα
ψιλοκομμένη ντομάτα αρωματισμένη με φρέσκο βασιλικό

7.50

Veggie Balls

Served with aromatic yogurt dip

Κεφτέδες φρέσκων λαχανικών σερβίρεται με αρωματισμένο γιαούρτι

7.50

Mushrooms Fondue

Fresh mushrooms cooked in a creamy Parmesan and garlic sauce

Μανιτάρια σωταρισμένα σε κρέμα παρμεζάνας και σάλτσα σκόρδου

9.50

Sausage with graviera cheese

Made of 100% pork meat, spices and graviera cheese served with mustard Dip

Λουκάνικο χοιρινό γραβιέρας σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας

6.50

Summer Aubergine Rolls

Grilled Aubergines rolled with basil, fresh tomato sauce and Mozzarella

Ψητές Μελιτζάνες ρολλάκια με ντομάτα μοτσαρέλα
αρωματισμένο με φρέσκο λάδι βασιλικού

9.50

Steamed Mussels

Fresh mussels steamed with garlic, white wine,
sweet cherry tomatoes and fresh herbs

Μύδια μαγειρεμένα στον ατμό
με σκόρδο λευκό κρασί και ντοματίνια

11.50

Fried Calamari

Served with dip aioli

Καλαμαράκι τηγανητό σερβίρεται με σαλάτα πράσινα και ντιπάκι μαγιονέζας
αρωματισμένο με σκόρδο λεμόνι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

12.50

FRESH SALADS (Locally Grown Produce)

Traditional Greek Salad

With local feta cheese olives and fresh oregano

Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα με ντόπια ελληνική φέτα ελιές και φρέσκια ρίγανι

10.90

Dominoes Special Salad

Mixed Green salad, cherry tomatoes, beef pastrami, nuts,
Greek graviera cheese, seasonal fruit and balsamic dressing

Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ντοματίνι, παστράμι, ξηρούς καρπούς,
φρούτο εποχής, γραβιέρα και ντρέσινγκ βαλσάμικου

12.90

Green salad with talagani cheese

Mixed green salad, talagani cheese, carrot, cherry tomatoes,
seeds, pine cone, croutons, and balsamic dressing

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ταλαγάνι, καρότο, ντοματίνια, διάφοροι σπόροι,
κουκουναρόσπορος, κρουτόν, κρέμα βαλσάμικο

12.00

Summer Salad

Cherry tomatoes, tomato, Burrata, baked aubergine,
basil pesto, carob rusk, fresh herbs

Ντοματίνια, ντομάτα, μπουράτα, ψητή μελιτζάνα, πέστο βασιλικού,
Παξιμάδια χαρουπιού, φρέσκα μυρωδικά

12.50

PASTA DISHES

Carbonara

Traditional Italian recipe with egg and pork pancetta in a Parmesan sauce.

Παραδοσιακή ιταλική συνταγή με αυγό και χοιρινή παντσέτα σε σάλτσα παρμεζάνας

15.50

Creamy Mushroom Pasta

Linguine pasta with fresh mushrooms in a creamy parmesan sauce and Truffle Oil

Λιγκουίνη με φρέσκαμανιτάρια σάλτσα παρμεζάνας και λάδι τρούφας

14.90

Vegetarian Pasta

Linguine pasta with seasonal vegetables, pine nut, fresh tomato and aromatic yogurt

Λιγκουίνι με λαχανικά εποχής κουκουνάρι φρέσκια ντομάτα και αρωματικό γιαούρτι

14.50

Chicken Gorgonzola

Linguine pasta with chicken, fresh mushrooms and gorgonzola creamy sauce

Λιγκουίνι με κοτόπουλο φρέσκαμανιτάρια και γκοργκonzόλα σάλτσα

16.90

Mussels Linguine

Mussels with white wine sauce made with garlic, sweet cherry tomatoes and fresh parsley

Μυδομακαρονάδα μαγειρεμένη σε σάλτσα κρασιού με φρέσκο ντοματίνι και μαιντανό

15.90

King Prawns Pasta

Prawns with linguine pasta in tomato marinara sauce

Γαριδομακαρονάδα σε αρωματισμένη σάλτσα ντομάτας

17.90

EFFY'S TRADITIONAL GREEK DISHES

Melting Moussaka

Layers of Potatoes, aubergines, ground meat and béchamel topping

Παραδοσιακός χειροποίητος Μουσακάς

14.90

Corfiot Pastitsada

Our Local signature dish made of beef and pasta cooked in a rich red sauce with local spices mix and red wine

Κερκυραϊκή Παστιτσάδα με μοσχάρι οσομπούκο σιγομαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί με Κερκυραϊκά μπαχάρια

17.90

Kleftiko

Slow cooked Lamb with potatoes and herbs in the oven

Αρνί κότσι σιγομαγειρεμένο για ώρες στο φούρνο με πατάτες ελληνικής παραγωγής

19.90

FROM THE SEA

Grilled Prawns

Marinated with verbena

Ψητές γαρίδες μαριναρισμένες σε λουίζα

16.90

Fresh Sea Bream

Grilled whole fish served with lemon Verde sauce

Ολόκληρη τσιπούρα ψητή με λαδολέμονο

21.00

Fresh Sea Bass

Grilled whole fish served with lemon Verde sauce

Ολόκληρο λαυράκι ψητό με λαδολέμονο

22.00

Calamari Tagliata

Grilled calamari with lemon Verde sauce

Καλαμάρι ψητό ταλιάτα με λαδολέμονο

17.90

**All Served with seasonal sautéed vegetables or homemade fresh cut chips*

** Όλα τα πιάτα μας συνοδεύονται από φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες ή ψητά λαχανικά εποχής*

FROM THE FARM

Ribeye Steak 350g

Μπριζόλα μοσχαριού 350g

28.00

Veal T-bone Steak 350g

T-Bone μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος 350g

25.50

Chicken Fillet

Grilled chicken breast with fresh olive oil and lemon sauce

Ψητό Κοτόπουλο φιλέτο με λαδολέμονο

14.90

Pork Fillet

Served with fresh thyme sauce

Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα θυμαριού

15.90

Pork Chop 700g

Χοιρινή μπριζόλα με λαδολέμονο

23.00

Homemade grilled Meatballs

Μερίδα μπιφτέκια μοσχαρίσια με λαδολέμονο

14.90

***Extra Choice of Sauces**

Mushroom | Peppercorn | Gorgonzola

5.00

***Εξτρα επιλογές φρέσκιας σάλτσας**
μανιταριών | πιπεριού | γκοργκοντζόλα

**All Served with seasonal sautéed vegetables or homemade fresh cut chips*

** Όλα τα ψητά μας σερβίρονται με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες
ή μαριναρισμένα λαχανικά*

DESSERTS

Pistachio Millefeuille

Puff pastry, pistachio praline, patisserie cream,
sugar-coated pistachios

Σφολιάτα, πραλίνα φιστικιού Αιγίνης, κρέμα πατισερί,
καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης

8.50

Fresh Fruit Salad

Σαλάτα φρούτων εποχής

6.50

Homemade Dessert of the Day

Γλυκό ημέρας σπιτικό

6.00

Ice Cream per scoop

Παγωτό – η μπάλα

2.00



DOMINOES