

Brunch Menu

Daily 8:30 - 16:00

YOGURTS

Greek Yogurt with granola & forest fruits
Greek yogurt/marmalade from forest fruits/
chia seeds/granola/red fruits/mint 8.50€

Greek yogurt with peanut butter
Greek yogurt/peanut butter/
seasonal fruits/dry nuts/bio honey 7.50€

EGGS

Traditional Corfu Breakfast
Fried eggs/ fresh cut chips /tomato sauce/
pesto basil/feta cheese /oregano 12.50€

Fried eggs with pastrami
Sourdough bread/fried eggs/pastrami/
graviera cream cheese/green salad 9.50€

Eggs kagiana
Scrambled eggs/sourdough bread/tomato sauce/
colorful peppers/onion/grated feta 8.50€

Poached eggs with multigrain bagel
Poached eggs/pastrami/cherry tomatoes/
green salad/ truffle mayonnaise /sesame seeds 10.50€

Omelet with sofrito mushrooms
Sourdough bread/sofrito mushrooms/
cheddar/graviera cream cheese 12.50€

Sofrito Mushrooms & Hummus fava 
Sourdough bread , Sofrito Mushrooms ,
Hummus fava and avocado

Scrambled eggs with multigrain bagel
Smoked bacon/cheddar/graviera cream cheese
or guacamole /green salad 9.50€

SALADS

Summer salad
Cherry tomatoes/tomato/ baked aubergine/
basil pesto/carob rusk/burrata/basil oil/fresh herbs 12.50€

Cous-cous Salad with shrimps
Tomato/onion/peppers/avocado/
fresh herbs/white balsamic dressing 14.50€

Chicken salad
Iceberg/finokio/carrot/fresh herbs/
parmesan cream/yogurt/basil pesto/crouton 13.50€

Portion fresh cut Chips 6.00€

SANDWICHES

Focaccia sandwich with pastrami 9.50€
Cream cheese/cherry tomatoes/graviera flakes/
rocket /truffle mayonnaise

Focaccia sandwich with chicken 8.50€
Basil pesto/burrata/cherry tomatoes/
rocket/sun-dried tomato mayonnaise

**Sourdough bread with hummus
& mushrooms sofrito**  9.50€
Sourdough bread/fava hummus/
mushroom sofrito/ cherry tomatoes/
avocado slices/smoked paprika/olive oil/oregano

Multigrain bagel with shrimps 10.50€
Sauce tartar/iceberg/cucumber pickle/
cherry tomatoes/avocado/extra virgin olive oil

Burrata sandwich 7.50€
Basil pesto/burrata/cherry tomatoes/olive oil/
freshly grated pepper/baked eggplant/basil leaves

Summer pie (dish of the day) 8.50€
Fresh spinach/feta cheese/fresh herbs
(dill, mint,parsley,fresh onion)/katiki cream/
parsley cream/sesame seeds

Toast 4.50€
Turkey/gouda/tomato

Cheese Burger 15.50€
Beef burger 180 grams/smoked bacon/
caramelized onions/parmesan cheese/
double cheddar /tomato/pickled cucumber/
iceberg/ chili or truffle mayonnaise

Vegan Burger  13.50€
Fava hummus/veggie burger /baked tomato
iceberg/pickled cucumber/caramelized onions/
vegan mayonnaise

Caprese Pinza 12.00€
Cheese mix/cherry tomatoes /burrata / basil pesto

Special Pinsa 14.50€
Cheese mix / smoked bacon / tomato sauce/
colourful peppers/ fresh mushrooms

SWEET OPTIONS

French toast 10.50€
Brioche / mascarpone cream/lemon cream/red fruit marmelade /
crushed biscuit/red fruits/ powder sugar

Carrot cake 6.00€
Frosting Philadelphia / walnuts/lime zest

Butter Croissant 4.00€

Croissant praline 7.00€
Chocolate praline / crushed biscuit/ salted caramel

Croissant galaktompourekko 8.50€
Galaktompourekko cream/salted caramel/
granola/powder sugar/cinnamon

Croissant pistachio 9.50€
Croissant/crunchy kataifi with pistachio praline/
patisserie pistachio/sugar coated pistachio

Brunch Menu created by Chef Christos Ioannou

Brunch Menu

Καθημερινά 8:30 - 16:00

ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

Γιαούρτι με Γκρανόλα & Κόκκινα φρούτα
Ελληνικό γιαούρτι / μαρμελάδα απο κόκκινα φρούτα/ σπόροι chia / γκρανόλα/ κόκκινα φρούτα/δυσόσμος 8.50€

Γιαούρτι με φυστικοβούτυρο
Ελληνικό γιαούρτι / φυστικοβούτυρο/ φρούτα εποχής / ξηροί καρποί /βιολογικό μέλι 7.50€

ΑΥΓΑ

Κερκυραϊκό Brunch
Τηγανιτά αυγά/ φρέσκιες τηγανιτές πατάτες/ σάλτσα ντομάτας /πέστο βασιλικού/φέτα /ρίγανη 12.50€

Τηγανιτά αυγά με παστράμι
Προζυμένιο ψωμί/τηγανιτά αυγά/παστράμι/ κρέμα γραβιέρας /πράσινη σαλάτα 9.50€

Αυγά καγιανά
Χτυπητά αυγά/προζυμένιο ψωμί/σάλτσα ντομάτας / πολύχρωμες πιπεριές /κρεμμύδι/ τριμμένη φέτα/ρίγανη 8.50€

Αυγά ποσέ με πολύσπορο κουλούρι
Αυγά ποσέ/παστράμι/ντοματίνια/πράσινη σαλάτα/ μαγιονέζα τρούφας /σπόροι σουσάμι 10.50€

Ομελέτα μεμανιτάρια σοφρίτο
Προζυμένιο ψωμί/ σοφρίτο μανιταριών/ τσένταρ /κρέμα γραβιέρας 12.50€

Μανιτάρια Σοφρίτο & Χούμους Φάβας 
Ψωμί προζυμένιο, μανιτάρια σοφρίτο, χούμους από φάβα και αβοκάντο 10.50€

Αυγά scrambled με κουλούρι πολύσπορο
καπνιστό μπέικον / τσένταρ /guacamole ή κρέμα γραβιέρας /πράσινη σαλάτα 9.50€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Καλοκαιρινή σαλάτα
Ντοματίνια/ντομάτα/ ψητή μελιτζάνα/ πέστο βασιλικού/χαρουποπαξύμαδο/μπουράτα/ λάδι βασιλικού/ φρέσκα μυρωδικά 12.50€

Σαλάτα κους-κους με γαρίδες
Ντομάτα/κρεμμύδι /πιπεριές/αβοκάντο/φρέσκα μυρωδικά/ dressing λευκού βαλσάμικου 14.50€

Σαλάτα κοτόπουλο
Iceberg/φοινόκιο/καρότο/φρέσκα μυρωδικά/ κρέμα παρμεζάνας/γιαούρτι /πέστο βασιλικού/κρουτόν 13.50€

Μερίδα Πατάτες 6.00€

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Φοκάτσια σάντουιτς με παστράμι
Τυρί κρέμα /ντοματίνια /φλέικς γραβιέρας ρόκα/μαγιονέζα τρούφας 9.50€

Φοκάτσια σάντουιτς με κοτόπουλο
Πέστο βασιλικού/μπουράτα /ντοματίνια /ρόκα/ μαγιονέζα λιαστής ντομάτας 8.50€

Προζυμένιο ψωμί με χούμους και σοφρίτο μανιταριών 
Προζυμένιο ψωμί/χούμους φάβας / σοφρίτο μανιταριών/ ντοματίνια/φέτες αβοκάντο/ καπνιστή πάπρικα / ελαιόλαδο/ ρίγανη 9.50€

Κουλούρι πολύσπορο με γαρίδες
Sauce tartar / iceberg/ πίκλα αγγούρι/ντοματίνια/ αβοκάντο/έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 10.50€

Μπουράτα σάντουιτς
Πέστο βασιλικού/μπουράτα/ντοματίνια/ ελαιόλαδο/φρεσκοτριμμένο πιπέρι/ ψητή μελιτζάνα / φύλλα βασιλικού 7.50€

Summer pie (πίατο ημέρας)
Φρέσκο σπανάκι/φέτα/ φρέσκα μυρωδικά(άνηθο,μαϊντανό,φρέσκο κρεμμυδάκι, δυόσμο)/κρέμα κατίκι/ κρέμα μαϊντανού/ σπόροι σησαμιού 8.50€

Τόστ
γαλοπούλα /gouda/ντομάτα 4.50€

Cheese Burger
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι 180γρ/καπνιστό μπέικον/ καραμελωμένα κρεμμύδια /παρμεζάνα διπλό τσένταρ/ντομάτα/ πίκλα αγγούρι/ iceberg/μαγιονέζα chili ή τρούφας 15.50€

Vegan Burger 
Χούμους φάβας/μπιφτέκι λαχανικών/ ψητή ντομάτα/iceberg/πίκλα αγγούρι/ καραμελωμένα κρεμμύδια /μαγιονέζα vegan 13.50€

Καπρέσε Πίνσα
με φρέσκια σάλτσα ντομάτας Μίγμα τυριών / ντοματίνια/ μπουράτα και πέστο βασιλικού 12.00€

Σπέσιαλ Πίνσα
Μείγμα τυριών / καπνιστό μπέικον / σάλτσα ντομάτας / πολύχρωμες πιπεριές / φρέσκα μανιτάρια 14.50€

ΓΛΥΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

French toast
Τσουρέκι/κρέμα mascarpone /κρέμα λεμονιού/ μαρμελάδα κόκκινα φρούτα /τριμμένο μπισκότο/ κόκκινα φρούτα/ζάχαρη άχνη 10.50€

Carrot cake
Frosting Philadelphia /καρύδια /ξύσμα λάιμ 6.00€

Croissant βουτύρου 4.00€

Croissant πραλίνας
Πραλίνα σοκολάτας/τριμμένο μπισκότο αλμυρή καραμέλα 7.00€

Croissant γαλακτομπούρεκο
Κρέμα γαλακτομπούρεκο/αλμυρή καραμέλα/ γκρανόλα/ζάχαρη άχνη/κανέλα 8.50€

Croissant pistachio
Κρουασάν βουτύρου/τραγανό κανταΐφι με πραλίνα φυστικιού/πατισερί φυστίκι/ καραμελωμένο φυστίκι αιγίνης 9.50€

Brunch Μενού από Chef Χρήστο Ιωάννου



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