



Menu



Ορεκτικά - Starters - Vorspeisen

Μπρουσκέτες, Φρυγανισμένα ψωμάκια με φρέσκια ντομάτα & βασιλικό €

Bruschetta, bread slices ovenbaked, topped with chopped tomatoes and basil

Bruschetta, geröstete Brotscheiben mit Tomate und Basilik

Σκορδόψωμο €

Garlicbread, country bread slices, ovenbaked with light butter

Knoblauchbrot, geröstete Bauernbrotscheiben mit fettarmer Butter

Φέτα ψητή στο αλουμινόχαρτο €

Oven baked feta cheese with light herbs

Feta-Käse im Offen gebacken mit leichten Gewürzen

Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι €

Baked Feta filo parcels with honey and sesame

Feta-Käse in Blätterteig, im Offen gebacken mit Honig und Sesam

Σαγανάκι από ημίσκληρο τυρί σβησμένο σε λεμόνι €

Saganaki pan fried salty cheese with a touch of lemon

Saganaki gebackener griechischer Hardkäse mit Zitrone abgelöscht

Πιπεριές γεμιστές με φέτα ψητές €

Piperies gemistes oven baked, long green peppers stuffed with feta

Grüne Peperoni, gefüllt mit Feta-Käse, im Offen gegart

Μανιτάρια πλευρώτους ψητά ολόφρεσκα €

Mushrooms, fresh grilled with a touch of lemon and garlic

Frische Pleurotus-Pilze, gegrillt mit einem Gemisch aus Zitrone und Knoblauch

Ψητά λαχανικά ανάμεικτα με τυρί μοτσαρέλας και σάλτσα βαλσάμικου

Mixed Grilled Vegetables with mozzarella cheese

Frischgemüse gegriltes mit mozzarella Käse und balsamic

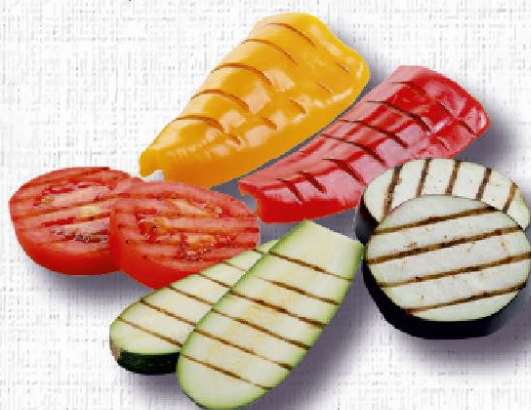
Τζατζίκι €

Tzatziki, the classic Greek spread of yoghurt and garlic

Tzatziki, der klassische griechische Aufstrich aus Yogurt & Knoblauch



Τυροκαυτερή	 €
Tiro kafteri , cheese dip of whipped feta and a touch of spicy pepper	
Tiro kafteri , Käsesoße aus verrührtem Feta-Käse und einem Hauch würzigen Pfeffer	
Ταραμάς	 €
Taramosalata , a salty creamy dip of fish roe, with lemon and olive oil	
Taramosalata , ein sahniger Dipp aus Fishrogen, Brot, Zitrone und Olivenöl	
Πατάτες σπιτικές καλοτηγανισμένες	 €
French fries , [chips] home made	
Pommes Frites , hausgemacht	
Γαρίδες σαγανάκι	 €
Prawns saganaki , bathed in a rich ouzo scented fresh tomato sauce with herbs & melted cheese	
Garnelen-Saganaki , mit einer frischen Tomatensoße aus Gewürzen, geschmolzenem Käse & einem Hauch Ouzo	
Χταπόδι ξιδάτο	 €
Octopus , marinated in light vinegar & olive oil	
Oktopus , in Essig-Olivenöl-Marinade	
Γαύρος μαρινάτος	 €
Marinated anchovies , in garlic olive oil	
Sardellen , in einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade	
Μύδια Αχνιστά	 €
Steamed Mussels	
Muscheln Seemansart	
Ψωμί χωριάτικο ψητό με βούτυρο και πάστα ελιάς	 €
Country fresh bread , toasted accompanied with butter and olive paste	
Geröstetes Bauernbrot , mit Butter und Olivenpaste (charge per person)	



Σαλάτες - Salads - Salate

Χωριάτικη η παραδοσιακή

με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ρίγανη, και ελαιόλαδο

Greek salad the most classic with tomatoes, cucumber, peppers, onions, olives, feta cheese, oregano and olive oil

Griechischer Salat der Traditionelle,

mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Oregano und Olivenöl

..... €

Κορφιότικη σαλάτα

με φύλλα μαρουλιού, ρόκα, νούμπουλο, πορτοκαλί και σάλτσα μπαλσάμου

Corfiot salad with rocket, lettuce, local smoked pork, fresh orange with balsamic sauce

Korfioten-Salat mit Rauke, Kopfsalat, geräuchertem Schweineschinken, frischer Orange und Balsamico-Soße

..... €

Μεσογειακή με μαρούλι, ρόκα, κατσικίσιο τυρί,

λιαστή ντομάτα, κρουτόν, κουκουνάρι και καραμελωμένο μπαλσάμικο

Mediterranean salad with lettuce and rocket, sundried tomato, croutons, pine nuts,

goats cheese and caramelized balsamic dressing

Mittelmeer-Salat mit Rauke und Kopfsalat,

sonnengetrocknete Tomaten, Croutons, Pinienkerne, Ziegenkäse und karamellisiertem Balsamico

..... €

Καίσαρα η κλασική συνταγή με μαρούλι, ψητό κοτόπουλο και μπέικον, κρουτόν με νιρέσιγκ μαγιονέζας και τριμμένη παρμεζάνα

Caesar's (the classic) with lettuce leaves, grilled chicken and bacon,

croutons, mayonnaise dressing topped with parmesan cheese

Caesar's der Klassiker mit Kopfsalat, gegrilltem Hähnchen und Speck,

Croutons, Mayonnaise und Parmesankäse

..... €

Του κύματος... η απλή με δροσερή ντομάτα, φυλλα ροκας κρουτόν, κατσικίσιο τυρί με ελαιόλαδο και βαλσαμικό

Waves salad ..the simple with juicy tomatoes, rocket, croutons, goat cheese, olive oil and a touch of balsamic

Wellensalat der Einfache, mit saftigen Tomaten und Kirschtomaten, Croutons, Feta-Käse, Olivenöl und balsamic

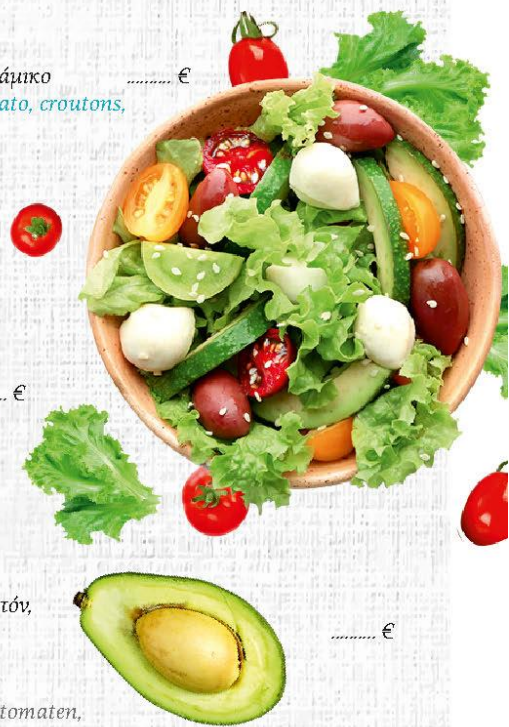
..... €

Τονοσαλάτα με φύλλα μαρουλιού, τόνο, αγγούρι, ντομάτα και κρεμμύδι... Η ελαφριά επιλογή

Tuna salad with base of lettuce, tuna, cucumber, tomatoes and onions... The light choice

Tunfischsalat mit Kopfsalat, Tuniisch, Gurken, Tomaten und Zwiebeln... Essen Sie leicht

..... €



Παραδοσιακά Πιάτα μας Traditional Main Courses Traditionelle Gerichte

Πασιτσάδο τη Κέρκυρας μας

με τρυφερό μοσχαρίσιο κρέας σε πλούσια από μυρωδικά κόκκινη σάλτσα
με χοντρά μακαρόνια και πασπαλιστό τυρί παρμεζάνας.

Pastitsado ala Corfu...

The famous taste of Corfu. Chunky beef cooked in rich tomato-flavored
sauce served with spaghetti (thick spaghetti) and parmesan cheese.

Pastitsado ala Korfu...

Der weltbekannte korfiotische Genuss aus zartem, gekochtem Rindfleisch
in Tomatensoße, serviert mit Spaghettoni und Parmesankäse

..... €

Σοφρίτο Κορφιάτικο τη καρδιάς μου..

Sofrito Korfiot...

Sliced shoulder of beef slow cooked in white wine sauce parsley and garlic.

A unique corfiot dish...

Sofrito Korfiot...

Rindfleisch, lang gegart in Weißweinsoße mit Knoblauch und Petersilie.

Ein einzigartiges korfiotisches Gericht...

μοσχαρίσιο κιλότο σε άσπρη σάλτσα κρασιού με σκόρδο και μαϊντανό...

..... €

Μουσακάς ο κλασικός

με την παραδοσιακή συνταγή και ολόφρεσκια μπεσαμέλ.

Φρεσκοψήνεται σε ατομικό πήλινο γάστρας

Mousaka the classic...

Layers of aubergines, minced beef, sliced potatoes topped with fresh homemade béchamel sauce.

Baked and served on your own ceramic casserole dish.

Mousaka das klassische...

Schichten aus Auberginen, Hackfleisch, Kartoffelscheiben bedeckt mit frischer hausgemachter

Béchamel-Soße. Gebacken und serviert in einer keramischen Kasserole

..... €

Αρνί Κλέφτικο από μπούτι

με πατάτες και φρέσκα λαχανικά, αργά ψημένο στο αλουμινόχαρτο.

Lamb Kleftiko... traditional leg of lamb chunks cooked in tinfoil, slowly roasted with fresh vegetables,

fluffy potatoes and rosemary. An authentic taste.

Lamm Kleftiko... Das Traditionelle...

Lammkeule in Alufolie gepackt, lang gebraten mit frischem Gemüse, Kartoffeln
und Rosemarin. Ein origineller Geschmack.

..... €

Πιάτο ημέρας - Today's Special - Tagesmenü

..... €



Ιδιαίτερες Γεύσεις Special Tastes

Κοτόπουλο φιλέτο σοτέ Βενετσιάνικο

με μουνστάρδα και μανιτάρια, φρέσκα λαχανικά και λευκό κρασί.

Chicken Venetian in mustard and mushroom sauce fillet, sautéed in wine and fresh herbs with a touch light cream, served with chips.

Hähnchenfilet Sauté in Wein und Gewürzen, mit Senf-und-Pilzesoße und einem Hauch von Krom.

..... €

Ψαρονέφρι χοιρινό κρασάτο

πολύχρωμο με φρέσκα λαχανικά πλούσια μαρινάτα

Krasato psaronefri, boneless loin of pork medallions, pan fried in white wine sauce and various herbs, served with chips and salad

Krasato psaronefri

Schweinefleischfilet gebraten in Weißweinsoße und verschiedenen Gewürzen

..... €

Πιπεράτο Φιλέτο

Pepper Steak

hand cut beef Pan fried with black pepper and sherry sauce

Gegrilltes Filet mit schwarzem Pfeffer

A flavour choice...

..... €

Τα φρούτα της θάλασσας...

μακαρονάδα αλ ντεντε με μείγμα θαλασσινών και φρέσκια ντομάτα

Frutti di mare...

a generous medley of seafood served in a spaghetti bowl with a homemade fresh tomato and ouzo sauce

Die Meeresfrüchte...

Spaghetti Al Dente mit einer Mischung aus Meeresfrüchten und Tomatensoße...

..... €

Κριθαρότο θαλασσινών με μύδια και γαρίδες, δεμένα με πλούσια σπιτική σάλτσα ντομάτας και σταλιάς ούζου ...μια ελαφριά καλοκαιρινή επιλογή

Kritharoto Sea food, one pot orzo recipe in freshly tomato sauce with mussels and shrimps... a light summer choice

Kritharoto Meeresfrüchten, Reissnudehn-griechische Paste- mit muscheln und garnelen in reich tomatensoße... eine leichte Sommerwahl

..... €





Ψητά Κρέατα Grill Meats Grillfleisch

Αρνίσια παϊδάκια... €
Lamb chops... a succulent flavor
 Lammkoteletten... ein saftig fleischiger Geschmack

Χοιρινή σπαλομπιζόλα Σταβλίσια.. μια πλούσια και ζουμερή επιλογή!! 500gr] €
Pork chop Tomahawk ...a long and juicy bone - in pork choice!!
 Schein hohe Rippe spezial kotelett... eine reiche und zarte Wahl !!

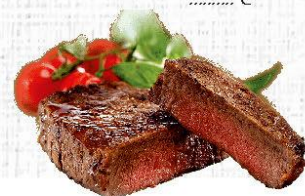
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος... η τρυφερή γεύση !! €
Royal milk fed veal steak... a tender taste !!
 Kabskotolett gegrillt ...eine spezial und zarte Wahl!!

Μίξη έξι κρεάτων €
 με κομμάτι χοιρινό, κοτόπουλο φιλέτο, λουκάνικο χωριάτικο, κεμπάπ, παϊδάκι και μπέικον
Mixed grill of six meats ...
Including pork fillet, country pork sausage, kebab, chicken fillet, lamb chop and bacon
Mix Grill von 6 Fleischsorten...
 Eine Mischung aus einer großen Fleischauswahl mit Schweinefilet, Bauernschweinewurst, Kebab, Hähnchenfilet, Lammkotelette und Speck.

Σουβλάκι το ελληνικό...
Souvlaki the Greek...
 grilled cubed meat of your choice on a skewer in rich marinated seasonings.
 Souvlaki das Griechische...
 gewürfeltes Fleisch Ihrer Wahl gegrillt auf einem Spieß mit würziger Marinade.

Επιλογές σε ... **choices of your meat ...** Auswahl an Filets...
 Χοιρινό / **Pork** / Schwein €
 Μοσχαρίσιο / **Beef** / Rind €
 Κοτόπουλο / **Chicken** / Hähnchen €

* Όλα τα πιάτα σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα
 * **All plates served with chips and salad.**
 * Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Pommes Frites und Salat



από την Θάλασσα
From the sea....
Fischgerichte

- Ξιφίας φιλέτο ψητός με λαχανικά €
● **Swordfish fillet** grilled with vegetables in light oregano lemon marinade
Schwertfischfilet gegrillt mit Gemüse in leichter Oregano-Zitronenmarinade
- Σολομός φιλέτο ψητός στη σχάρα μαριναρισμένος... ο ελαφρύς... €
● **Salmon fillet** grilled ... A light flavorful choice with vegetables
Lachsfilet gegrillt ... e in leichtes Gericht mit Gemüse
- Καλαμάρι καλοτηγανισμένο... €
* **Calamari** squid rings, deep-fried crispy and satisfying...
Panierte Tintenfischringe, sehr knusprig....
- Σαρδέλες ψητές η Φουρνιστές με λαδορίγανη €
● **Sardines** Oven roasted with oregano and fresh vegetables
Sardinen im Ofen geröstet mit Oregano und frischem Gemüse
- Γαύρος ή αθερίνα στο τηγάνι... απλά και ωραία... €
● **Anchovies** or whitebait deep fried ... a crunchy salted treat...
Sardellen oder Stint aus der Pfanne... Salzig, knusprig, gut...
- Χταπόδι ψητό σχάρας η καλοκαιρινή θαλασσινή γεύση €
● **Grilled octopus** the summer seafood flavor
Gegrillter Tintenfisch...das sommerliche Meeresfrüchte-Aroma
- Γαρίδες βασιλικές ψητές με λαδολέμονο... €
* **King prawns** grilled in light lemon dressing and garlic
Königsgarnelen gegrillt in einer leichten Marinade aus Zitrone und Knoblauch
- Φρέσκο // **Fresh** // Frisch
* Κατεψυγμένο // **Frozen** // Gefroren



Για τους μικρούς μας φίλους...
Kids Menu // Für unsere kleinen Gäste

- Κεφτεδάκια της μαμάς από μοσχαρίσιο κιμά, σερβιρισμένα με φρέσκοις πατάτες €
Mama's Meatballs from freshly cut beef minced served with french fries
Mama's Frikadellen aus frischem Rinderhackfleisch, serviert mit Pommes.
- Σπαγγέτι με ελαφριά σάλτσα από κιμά... €
Spaghetti with light Bolognese sauce...
Spaghetti mit einer leichten Soße ala Bolognese...
- Λουκάνικο με πατάτες €
Sausage with french fries
Wurst mit Pommes
- Κοτόπουλο φιλετάκια ψητά με πατάτες τηγανιτές €
Chicken sliced fillets grilled with french fries
Hähnchenstabchen gegrillt mit Pommes

Επιδόρπια - Desserts - Nachspeise

Γιαούρτι με μέλι.... €

Yoghurt with honey... Fresh Greek yogurt with local honey.. The well known...

Yogurt mit Honig... Frischer griechischer Yogurt mit Honig... Die Berühmtheit...

Πορτοκαλόπιτα €

φύλλο σφολιάτος, στραγγιστό γιαούρτι και φρέσκος χυμός πορτοκαλιού

Portokalopita

A moist puff pastry cake with refreshing natural orange juice and originals Greek Strained yoghurt.

Portokalopita

Orangenkuchen in Blätterteig mit Yogurt und Orangensirup

Ein erfrischender griechischer Sommergeschmack

Καρυδόπιτα, με πλούσιο σιρόπι, μέλι και κανέλα €

Karidopita

Cocoa dough rich in walnuts rose and cinnamon immersed in thick rich syrup. A moist coffee assortment

Karidopita

Ein saftiger und genussvoller griechischer Kuchen aus Walnüssen, karamelisiert mit einem Hauch von Zimt

Ζεστό Μπράουνις, €

πραγματικά πλούσιο σε γεύση σοκολάτα και πλούσιο καρύδι.

Σερβίρεται με μπάλα βανίλια παγωτού.

Hot Brownies Cocoa Sponge Cake rich in sumptuous milk and dark chocolate, with grated walnut gloriously hooley!!!

Heiße Brownies mit Wallnüssen und Vanilleeis

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής €

Fresh season fruits salad

Frischer Obstsalat

Waves Σπέσιαλ ice cream €

με παρφαιτ βανίλιας, φράουλα και κουμ κουατ παγωτό με σαντιγύ και σιρόπι

Waves Special

with parfait vanilla strawberry and cumquat ice cream

whipped cream and syrup

Wellen Spezial

mit Vanilleeis Parfait, Erdbeer- und Kum-Kuat-Eis, Schlagsahne und Sirup



Χυμοί Αναψυκτικά / Soft drinks / Säfte Erfrischungsgetränke

Διάφοροι χυμοί / various bottled juices / verschiedene Säfte 250 ml <i>Apple / Orange / Peach / Pineapple</i>	 €
Φυσικός χυμός πορτοκάλι Fresh squeezed orange juice / frischer Orangensaft	 €
Φυσικός χυμός ανάμεικτος fresh squeezed mixed juice / frischer Obstsaft (gemischt)	 €
Αναψυκτικά διάφορα 250ml / Beverages / Erfrischungsgetränke (Coca-Cola, Coca-Cola Light, Orange, Lemon, Soda, Sprite)	 €
Νερό μεγάλο 1Lt / mineral water large / Stilles Wasser gross	 €
Νερό μικρό ½ lt / mineral water small / Stilles Wasser klein	 €
Ανθρακούχο νερό 0,75 lt / sparkling water / Mineralwasser gross	 €
Ανθρακούχο νερό 250 lt / sparkling water / Mineralwasser klein	 €
Μιλκ Σέϊκ, βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Milkshake, vanilla, chocolate, strawberry, banana Milchshakes, Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane	 €



Κρασιά - Wines - Weine

Λευκό ή κόκκινο ή ροζέ κρασί σε ποτήρι chardonnay White or red or rose wine in a glass chardonnay Weiß oder Rot oder Rose chardonnay Glass	 €
Λευκό ή κόκκινο ή ροζέ σε καράφα 500 ml merlot White or red or rose wine in a pitcher 500ml merlot Weiß oder Rot oder Rose merlot Kaaraffe 500ml	 €
Σανγκρία Sangria Sangria	0,5l €  €

Λευκά Κρασιά // White Wines // Weißwein

Theotoki Guvée Corfu, Robola the local quality wine. <i>Precise and bright with aroma of flower and peach</i>	 €
Vivlia Horra a mixed taste of Asyrtiko and Savignon Blanc from Paggeo.	 €
KANENAS, muscat of Alexandria. <i>Bright lemon color with light green hues. crisp character and long finish.</i>	 €
Pinot Grigio the well know variety of Italian cava	 €
House wine	0,5l €  €
Prosecco	 €
Champagne	 €

Ροζέ Κρασιά // **Rose Dry Wines** // Roséwein

Black Sheep - Nico Lazaridi <i>from syrah and Cabernet Sauvignon</i>	 €
Whispering Angel - Chateau n' Esclans	 €
House Wine 0,5 lt	 €

Κόκκινα Κρασιά // **Red Wines** // Rotwein

Black Sheep - Nico Lazaridi <i>a merlot and syrah selection found in a small distance a screw cap taste and freshness.</i>	 €
Pinot Noir - Papaioannou estate <i>A rich and elegant choice of vanilla and cedar red fruits</i>	 €
Valpolicella Superiore IL Mastego.. <i>A Bellora wine, rich and fresh, round tannins and exceptional complexity.</i>	 €
House Wine 0,5 lt Merlot	 €
House wine 0,5 lt Merlot	 €

Μπύρες βαρελίσσιες - **Draft beer** - Bier vom Fass

Μπύρα ποτήρι μικρό Corfu ή Mythos Small Corfu or Mythos Kleines Bier Corfu oder Mythos	 €
Μπύρα ποτήρι μεγάλο Corfu ή Mythos Large Corfu or Mythos Grosses Bier Corfu oder Mythos	 €

Μπύρες εμφιαλωμένες - **Beers bottled** - Biere Flaschen

Amstel 330ml	 €
Heineken 330 ml	 €
Kaiser 330 ml	 €
Corfu Bitter 500 ml	 €
Corfu Real Ale 500 ml	 €
Radler Lemon 330 ml	 €
Buckler χωρίς αλκοόλ 330 ml // alcohol free // Alkoholfrei	 €

Ποτά - **Alcoholic drinks** - Spirituose

Ούζο - Ouzo €	Τζιν - Gin €
Τσίπουρο - Tsipouro €	Ρούμι - Rum €
Καμπάρι - Campari €	Ουίσκι απλό - Whisky Simple €
Μαρτίνι διάφορα - Martini €	Μεταξά - Metaxa €
Βότκα - Vodka €	Λικέρ διάφορα - Liqueur €

Cocktail List

Wave's Special <i>Bailey's, Malibu, Cointreau, vanilla ice cream, Chocolate syrup & cream</i>	 €
Tequila Sunrise <i>Tequila, orange juice & grenadine</i>	 €
Pina Colada <i>White rum, coconut liqueur, Batida, Pineapple juice & milk</i>	 €
Mojito <i>White rum, fresh lime, brown sugar, soda water & fresh mint</i>	 €
Sex on the beach <i>Vodka, peach Schnapps, orange juice & grenadine</i>	 €
Hawaiian Punch <i>Southern Comfort, Amaretto, Vodka, pineapple & orange juice, grenadine</i>	 €
Sbagliato prosecco <i>Campari And Martini</i>	 €
Aperol spritz <i>Prosecco, Aperol, Soda Water</i>	 €
Margarita <i>Tequila, Cointreau, lime & lemon</i>	 €
Espresso Martini <i>Vodka ,espresso. coffee liquer</i>	 €
Jamaican <i>White rum, Dark rum, Cointreau, Amaretto, peach & pineapple juice</i>	 €
Ocean Breeze <i>White rum, Amaretto, Blue Curacao, pineapple juice & soda water</i>	 €
Strawberry Colada <i>White rum, Malibu, Batida, strawberry liqueur & pineapple juice</i>	 €

- We use bottled olive oil
- For frying we use sunflower oil
- Our bread is wood oven baked
- Vegetarian dishes available on request
- Die Pommes Frites sind aus frischen Kartoffeln selbst hergestellt
- Der Feta-Käse ist aus heimischer Produktion
- Das Olivenöl stammt aus eigenem Anbau
- Ausser Olivenöl verwenden wir nur reines Sonnenblumenöl

Το κατάστημα υπόκειται σε ανωνυμικό έλεγχο.
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται την έκδοση αποδείξεων και διαθέτει έντυπο δελτίο για τα παραπόνά σας.

THE WAVE - RESTAURANT & APARTMENTS
Aghios Ioannis
Karousades | Sidari | Corfu 49081, Greece

www.thewave.gr | info@thewave.gr
+30 26630 31469 I +30 26630 31469 | +30 6945 413953