

# MANOR HOUSE

---

## FAMILY RESTAURANT



LIKE US

 Manor House

 Zoe Kotsi Manor House

 manorhouse-kefalonia.gr/

Για το μαγείρεμα χρησιμοποιούμε μόνο φρέσκα υλικά.  
Τα φαγητά μας έρχονται στο πιάτο σας φρεσκομαγειρεμένα.  
Για οποιαδήποτε ιδιαιτερότητα ή αλλεργία,  
απλά ενημερώστε μας και θα κάνουμε το καλύτερο για την ασφάλειά σας.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Κώτση Ζωίτσα

We use only fresh ingredients for cooking. Our food comes to your plate freshly cooked. For any individuality or allergy, just let us know and we will do the best for your safety.

Prices include all legal taxes and charges.  
Responsible for the law: Kotsis Zoitsa

# M E N U

## Soups

### ΣΟΥΠΕΣ

Ντοματόσουπα ..... Παραδοσιακή σούπα ντομάτας με αρωματικά μυρωδικά και τραγανά κρουτόν Tomato Soup Traditional tomato soup with aromatic herbs and crispy croutons	8.00€
Ψαρόσουπα Βελουτέ ..... Κρεμώδης ψαρόσουπα με φρέσκα λαχανικά, φιλέτο μπακαλιάρου και σέλινο Velouté Fish Soup Creamy fish soup with fresh vegetables, cod fillet and celery	9.50€



## Starters

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ριγανάδα ..... Δύο φέτες χωριάτικου ψωμιού με φρέσκια ντομάτα, φέτα, ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη Riganada Two slices of rustic bread topped with fresh tomato, feta cheese, olives, extra virgin olive oil and oregano	8.50€
Φρέσκες Πατάτες Τηγανητές ..... Χειροποίητες, τραγανές πατάτες τηγανητές Fresh French Fries Hand-cut, crispy fried potatoes	6.00€
Κολοκυθάκια Τηγανητά ..... Τραγανά sticks κολοκυθίου με δροσερή σως γιαουρτιού και δυόσμο Fried Zucchini Crispy zucchini sticks served with a refreshing yogurt and mint dip	8.00€
Γεύσεις Ελλάδος ..... Μελιτζανοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, τζατζίκι και τυροκαυτερή, συνοδευόμενα με ζεστή πίτα Taste of Greece A selection of traditional spreads: eggplant dip, taramosalata, tzatziki and spicy feta dip, served with warm pita bread	14.00€
Ψητό Ταλαγάνι ..... Με μαρμελάδα ντομάτας και ζεστή πίτα Grilled talagani cheese Grilled Greek cheese served with tomato jam and warm pita bread	8.00€
Ντοματοκεφτέδες ..... Παραδοσιακοί ντοματοκεφτέδες με μυρωδικά και άρωμα μπύρας, συνοδευόμενοι με σως γιαουρτιού Tomato Fritters Traditional tomato fritters with fresh herbs and a hint of beer, served with yogurt dip	8.00€

## Drinks

### ΠΟΤΑ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ   BEVERAGES	
Ελληνικός καφές   Greek coffee	3.00€
Νες καφέ   Nescafe	4.00€
Καφέ λάττε   Latte coffee	5.50€
Καπουτσίνο   Cappuccino	4.50€
Εσπρέσσο   Espresso	3.00€
Ιρλανδικός καφές   Irish coffee	9.00€
Καφές με λικέρ   Liqueur coffee	9.00€
Τσάι   Tea	4.00€
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ   SOFT DRINKS	
Coca Cola	3.50€
Coca Cola Light	3.50€
Sprite	3.50€
Πορτοκαλάδα   Orangeade	3.50€
Λεμονάδα   Lemonade	3.50€
Σόδα   Soda water	3.50€
Τόνικ   Tonic	2.50€
Ανθρακούχο νερό 330ml   Sparkling water 330ml	4.50€
Ανθρακούχο νερό 750ml   Sparkling water 750ml	7.00€
Εμφιαλωμένο νερό 1lt   Bottled water 1lt	3.80€
ΧΥΜΟΙ   JUICES	
Χυμός ροδάκινο   Peach juice	4.50€
Χυμός ανάμεικτος   Mixed juice	4.50€
Χυμός μήλο   Apple juice	4.50€
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι   Freshly squeezed orange juice	7.00€
ΜΠΥΡΕΣ   BEERS	
Βαρελίσια μεγάλη   Draught beer large	5.00€
Βαρελίσια μικρή   Draught beer small	4.50€
Άμστελ (μπουκάλι)   Amstel (bottle)	4.50€
Χάινεκεν (μπουκάλι)   Heineken (bottle)	5.00€
Φιξ (μπουκάλι)   Fix (bottle)	4.50€
Φιξ free (μπουκάλι)   Fix free (bottle)	4.50€
ΠΟΤΑ   DRINKS	
Southern Comfort	6.50€
Metaxa 5*   Metaxa 7*   Metaxa 12*	8.00€   9.00€   16.00€
Whiskey Special (Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, Jack Daniels)	9.50€
Whiskey (Cutty Sark, Dewar's, Jameson)	8.00€
Baileys   Tia Maria	8.00€
Vodka   Bacardi   Cointreau   Amaretto   Gin	8.00€

# Pasta & Risotto

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Πέννες Μεσογειακές ..... Με σάλτσα ντομάτας, κάπαρη, ελιές, φέτα, πολύχρωμες πιπεριές και ντοματίνια Mediterranean Penne With tomato sauce, capers, olives, feta cheese, colorful peppers and cherry tomatoes	13.00€
Linguine με Σολομό ..... Φρέσκος σολομός με άνηθο και φρέσκο κρεμμύδι, σβησμένος με βότκα και άρωμα lime Salmon Linguine Fresh salmon with dill and spring onion, finished with vodka and a hint of lime	18.00€
Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα) ..... Με αστακό, ντοματίνια, βασιλικό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (Αστακός 500-600gr) Lobster Pasta (for 2 persons) With lobster, cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil (Lobster 500-600gr)	60.00€
Τορτελίνοι Κοτόπουλο ..... Γεμιστά ζυμαρικά με τυριά, κοτόπουλο, μπέικον, λευκή κρέμα και πολύχρωμες πιπεριές Chicken Tortellini Stuffed pasta with cheese, chicken, bacon, cream sauce and mixed peppers	14.00€
Γαριδομακαρονάδα ..... Με μπισκ θαλασσινών, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και άρωμα ούζου Shrimp Pasta With seafood bisque, tomato sauce, basil and a touch of ouzo	18.00€
Ριζότο Μανιταριών ..... Κρεμώδες ριζότο με φρέσκα μανιτάρια, παρμεζάνα, λάδι τρούφας και πέρλες βαλσάμικου Mushroom Risotto Creamy risotto with fresh mushrooms, parmesan, truffle oil and balsamic pearls	16.00€
Ριζότο Θαλασσινών ..... Με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι και μπισκ θαλασσινών Seafood Risotto With mussels, prawns, calamari and seafood bisque	18.00€
Κριθαρότο Καραβίδας ..... Με καραβίδα, ντοματίνια, πιπεριές και βασιλικό Crayfish Orzotto Orzo pasta with crayfish, cherry tomatoes, peppers and basil	19.00€

# Seafood Starters

## ΜΕΖΕΔΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γαύρος Μαριναρισμένος ..... Με κρίταμο και φρέσκα ντοματίνια Marinated Anchovies With sea fennel and fresh cherry tomatoes	9.00€
Γαρίδες Καταίφι ..... Μαριναρισμένες σε κονιάκ και πορτοκάλι, με γλυκόξινη σάλτσα Kataifi Prawns (shrimps) Prawns wrapped in crispy kataifi pastry, marinated in cognac and orange, served with sweet & sour sauce	15.00€
Μύδια Αχνιστά ..... Με φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, σκόρδο, λεμονάτη σάλτσα και άρωμα ούζου Steamed Mussels With fresh onion, dill, garlic, lemon sauce and a touch of ouzo	13.00€
Καλαμαράκια Τηγανητά ..... Τραγανά καλαμαράκια με φρέσκο χυμό λεμονιού Fried Calamari Crispy fried calamari served with fresh lemon juice	15.00€
Σαρδέλα Ψητή Φιλέτο ..... Με σαλάτα mix leaves και λεμονάτη σάλτσα Grilled Sardine Fillet Served with mixed leaf salad and lemon dressing	12.00€

# Salads

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα Σολομού ..... Λόλα, βαλεριάνα, αγγούρι, γκρέιπφρουτ, αβοκάντο, καπνιστός σολομός και dressing εσπεριδοειδών Salmon Salad Lollo lettuce, valerian greens, cucumber, grapefruit, avocado, smoked salmon and citrus dressing	17.00€
Χωριάτικη Σαλάτα ..... Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο και ρίγανη Greek Salad Tomato, cucumber, peppers, onion, olives, feta cheese, olive oil and oregano	12.00€
Κεφαλονίτικη Σαλάτα ..... Ντοματίνια, αγγουράκι, παξιμάδι χαρουπιού, ξινομυζήθρα, καπαρόφυλλα και dressing μαύρου βαλσάμικου Kefalonian Salad Cherry tomatoes, cucumber, carob rusks, xinomizithra Cretan cheese, caper leaves and balsamic dressing	14.00€
Σαλάτα Κινόα (Vegan) ..... Πολύχρωμη κινόα με φρέσκα λαχανικά και vinaigrette εσπεριδοειδών Quinoa Salad (Vegan) Colorful quinoa with fresh vegetables and citrus vinaigrette	12.00€

## Seafood Main Courses

### ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΥΡΙΩΣ

Φιλέτο Λαβράκι ..... Με πουρέ παντζαριού και σοτέ σπαράγγια Sea Bass Fillet Served with beetroot purée and sautéed asparagus	19.00€
Σουβλάκι Γαρίδας ..... Με σαλάτα mix leaves και λεμονάτη σάλτσα Grilled Prawn(shrimps) Skewers Served with mixed leaf salad and lemon dressing	18.00€
Φιλέτο Σολομού ..... Με σαλάτα κινόα και σως λεμονιού Salmon Fillet Served with quinoa salad and lemon sauce	19.00€
Fish & Chips ..... Τηγανητό φιλέτο μπακαλιάρου σε κουρκούτι μπύρας, με φρέσκες πατάτες και σως μαγιονέζας Fish & Chips Beer-battered cod fillet served with fresh fries and mayonnaise dip	15.00€
Μιξ Θαλασσινών ..... Τσιπούρα, καλαμάρι, γαρίδες και μύδια, συνοδευόμενα με σαλάτα και λεμονάτη σάλτσα Mixed Seafood Platter Sea bream, calamari, prawns and mussels, served with salad and lemon dressing	60.00€

## Meat Main Courses

### ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΚΥΡΙΩΣ

Σουβλάκι Κοτόπουλο (250gr)..... Με πίτα, τζατζίκι και πατάτες Chicken Souvlaki (250gr) Served with pita bread, tzatziki and fries	14.00€
Σουβλάκι Χοιρινό (250gr)..... Με πίτα, τζατζίκι και πατάτες Pork Souvlaki (250gr) Served with pita bread, tzatziki and fries	14.00€
Φιλέτο Κοτόπουλο..... Ψητό φιλέτο με σάλτσα pepper ή a la crème, συνοδευόμενο με μαύρο ρύζι και ντοματίνια Grilled Chicken Fillet With pepper or cream sauce, served with black rice and cherry tomatoes.	16.00€
Μπριζόλα Tomahawk Χοιρινή (700-800gr)..... Ζουμερή, με πατάτες και τζατζίκι Pork Tomahawk Chop (700-800gr) Juicy grilled pork chop served with fries and tzatziki	18.00€
Πανσέτα Χοιρινή..... Τραγανή με μπαχαρικά, συνοδευόμενη με πατάτες και τζατζίκι Grilled Pork Belly Crispy pork belly with spices, served with fries and tzatziki	15.00€
Αρνί κεμπάπ, με πίτα, πατάτες και τζατζίκι ..... Lamb kebab, served with pita bread, fries and tzatziki	15.00€
Αρνίσια Παϊδάκια (1 κιλό) Με πατάτες και τζατζίκι ..... Grilled Lamb Chops (1 kg) Served with fries and tzatziki	42.00€
Mix Grill (για 2 άτομα) ..... Πανσέτα, κεμπάπ, παϊδάκια, κοτόπουλο και λουκάνικο, με πίτα, πατάτες, τζατζίκι και τυροκαυτερή Mixed Grill Platter (for 2 persons) Pork belly, kebab, lamb chops, chicken and sausage, served with pita, fries, tzatziki and spicy feta dip	45.00€

## Premium Main Courses

### PREMIUM ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Φιλέτο Μοσχαρίσιο ..... Με σάλτσα pepper ή a la crème και μαύρο ρύζι Beef Fillet (sirloin) With pepper or cream sauce, served with black rice	34.00€
Ταλιάτα Μοσχαρίσια ..... Με πουρέ γλυκοπατάτας Beef Tagliata Sliced grilled beef served with sweet potato purée	26.00€
Σπαλομπριζόλα Μοσχαρίσια (500-600 gr) ..... Με φρέσκες τηγανητές πατάτες Beef stake (500-600gr) Served with fresh fries	28.00€
Burger Black Angus ..... Μοσχαρίσιο burger ωρίμανσης 20 ημερών με cheddar, bacon, ντομάτα, λόλα και σως honey mustard Black Angus Burger Dry-aged Black Angus beef burger with cheddar, bacon, tomato, lettuce and honey mustard sauce	18.00€



## Traditional - House Specialties

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

Μουσακάς (Κλασικός ή χορτογαγικός) ..... Στρώσεις κολοκύθι, μελιτζάνα, πατάτα και κιμά ή χορτοφαγική εκδοχή Moussaka (Classic or vegetarian) Layers of zucchini, eggplant, potato and minced meat or plant-based alternative	16.00€
Κεφτεδάκια με Κόκκινη Σάλτσα ..... Σπιτικά κεφτεδάκια σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά, συνοδευόμενα με φρέσκες πατάτες τηγανητές Meatballs in Tomato Sauce Homemade meatballs in rich tomato sauce with herbs, served with fresh fries	14.00€
Κότσι Αρνίσιο ..... Σιγομαγειρεμένο με πατάτες και λαχανικά, συνοδευόμενο με γραβιέρα ωρίμανσης και φέτα Slow-Cooked Lamb Shank Tender lamb shank cooked with potatoes and vegetables, served with aged graviera cheese and feta	19.00€
Στιφάδο Μοσχαρίσιο ..... Αργομαγειρεμένο μοσχάρι με καραμελωμένα κρεμμυδάκια, μπαχαρικά και κόκκινο κρασί Beef Stifado Slow-cooked beef with caramelized pearl onions, spices and red wine	19.00€