

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

Ψαρόσουπα Βελουτέ
Κρεμώδης ψαρόσουπα με φρέσκα λαχανικά, φιλέτο μπακαλιάρου και σέλινο
Velouté Fish Soup
Creamy fish soup with fresh vegetables, cod fillet and celery



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

Φρέσκες Πατάτες Τηγανητές
Χειροποίητες, τραγανές πατάτες τηγανητές
Fresh French Fries
Hand-cut, crispy fried potatoes

Κολοκυθάκια Τηγανητά
Τραγανά sticks κολοκυθίου με δροσερή σως γιαουρτιού και δυόσμο
Fried Zucchini
Crispy zucchini sticks served with a refreshing yogurt and mint dip

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

Ψητό Ταλαγάνι
Με μαρμελάδα ντομάτας και ζεστή πίτα
Grilled talagani cheese
Grilled Greek cheese served with tomato jam and warm pita bread

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

Drinks

ΠΟΤΑ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ | BEVERAGES
Ελληνικός καφές | Greek coffee
Νες καφέ | Nescafe
Καφέ λάττε | Latte coffee
Καπουτσίνο | Cappuccino
Εσπρέσσο | Espresso
Ιρλανδικός καφές | Irish coffee
Καφές με λικέρ | Liqueur coffee
Τσάι | Tea

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | SOFT DRINKS

Coca Cola
Coca Cola Light
Sprite
Πορτοκαλάδα | Orangeade
Λεμονάδα | Lemonade
Σόδα | Soda water
Τόνικ | Tonic
Ανθρακούχο νερό 330ml | Sparkling water 330ml
Ανθρακούχο νερό 750ml | Sparkling water 750ml
Εμφιαλωμένο νερό 1lt | Bottled water 1lt

ΧΥΜΟΙ | JUICES

Χυμός ροδάκινο | Peach juice
Χυμός ανάμεικτος | Mixed juice
Χυμός μήλο | Apple juice
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι | Freshly squeezed orange juice

ΜΠΥΡΕΣ | BEERS

Βαρελίσια μεγάλη | Draught beer large
Βαρελίσια μικρή | Draught beer small
Άμστελ (μπουκάλι) | Amstel (bottle)
Χάινεκεν (μπουκάλι) | Heineken (bottle)
Φιξ (μπουκάλι) | Fix (bottle)
Φιξ free (μπουκάλι) | Fix free (bottle)
Κάιζερ, Νήσος, Carlsberg (μπουκάλι) | Kaiser, Nisos, Carlsberg (bottle)

ΠΟΤΑ | DRINKS

Southern Comfort
Metaxa 5* | Metaxa 7* | Metaxa 12*
Whiskey Special
(Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, Jack Daniels)
Whiskey (Cutty Sark, Dewar's, Jameson)
Baileys | Tia Maria
Vodka | Bacardi | Cointreau | Amaretto | Gin

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

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

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)

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

Γαριδομακαρονάδα
Με μπισκ θαλασσινών, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και άρωμα ούζου
Shrimp Pasta

With seafood bisque, tomato sauce, basil and a touch of ouzo

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

Ριζότο Θαλασσινών
Με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι και μπισκ θαλασσινών
Seafood Risotto

With mussels, prawns, calamari and seafood bisque

Κριθαρότο Καραβίδας
Με καραβίδα, ντοματίνια, πιπεριές και βασιλικό
Crayfish Orzotto

Orzo pasta with crayfish, cherry tomatoes, peppers and basil

Seafood Starters

ΜΕΖΕΔΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γαύρος Μαριναρισμένος
Με κρίταμο και φρέσκα ντοματίνια
Marinated Anchovies

With sea fennel and fresh cherry tomatoes

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

Μύδια Αχιστά
Με φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, σκόρδο, λεμονάτη σάλτσα και άρωμα ούζου
Steamed Mussels

With fresh onion, dill, garlic, lemon sauce and a touch of ouzo

Καλαμαράκια Τηγανητά
Τραγανά καλαμαράκια με φρέσκο χυμό λεμονιού
Fried Calamari

Crispy fried calamari served with fresh lemon juice

Σαρδέλα Ψητή Φιλέτο
Με σαλάτα mix leaves και λεμονάτη σάλτσα
Grilled Sardine Fillet

Served with mixed leaf salad and lemon dressing

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

Χωριάτικη Σαλάτα
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο και ρίγανη
Greek Salad

Tomato, cucumber, peppers, onion, olives, feta cheese, olive oil and oregano

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

Σαλάτα Κινόα (Vegan)
Πολύχρωμη κινόα με φρέσκα λαχανικά και vinaigrette εσπεριδοειδών
Quinoa Salad (Vegan)

Colorful quinoa with fresh vegetables and citrus vinaigrette



Seafood Main Courses

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΥΡΙΩΣ

- Φιλέτο Λαβράκι
Με πουρέ παντζαριού και σοτέ σπαράγγια
Sea Bass Fillet
Served with beetroot purée and sautéed asparagus
- Σουβλάκι Γαρίδας
Με σαλάτα mix leaves και λεμονάτη σάλτσα
Grilled Prawn(shrimps) Skewers
Served with mixed leaf salad and lemon dressing
- Φιλέτο Σολομού
Με σαλάτα κινόα και σως λεμονιού
Salmon Fillet
Served with quinoa salad and lemon sauce
- 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
- 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

Meat Main Courses

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΚΥΡΙΩΣ

- Σουβλάκι Κοτόπουλο (250gr).....
Με πίτα, τζατζίκι και πατάτες
Chicken Souvlaki (250gr)
Served with pita bread, tzatziki and fries
- Σουβλάκι Χοιρινό (250gr).....
Με πίτα, τζατζίκι και πατάτες
Pork Souvlaki (250gr)
Served with pita bread, tzatziki and fries
- 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.
- Μπριζόλα Tomahawk Χοιρινή (700-800gr).....
Ζουμερή, με πατάτες και τζατζίκι
Pork Tomahawk Chop (700-800gr)
Juicy grilled pork chop served with fries and tzatziki
- Πανσέτα Χοιρινή.....
Τραγανή με μπαχαρικά, συνοδευόμενη με πατάτες και τζατζίκι
Grilled Pork Belly
Crispy pork belly with spices, served with fries and tzatziki
- Αρνί κεμπάπ, με πίτα, πατάτες και τζατζίκι
Lamb kebab, served with pita bread, fries and tzatziki
- Αρνίσια Παϊδάκια (1 κιλό) Με πατάτες και τζατζίκι
Grilled Lamb Chops (1 kg) Served with fries and tzatziki
- 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

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
- Ταλιάτα Μοσχαρίσια
Με πουρέ γλυκοπατάτας
Beef Tagliata
Sliced grilled beef served with sweet potato purée
- Σπαλομπριζόλα Μοσχαρίσια (500-600 gr)
Με φρέσκες τηγανητές πατάτες
Beef stake (500-600gr)
Served with fresh fries
- 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



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
- 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
- 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
- Στιφάδο Μοσχαρίσιο
Αργομαγειρεμένο μοσχάρι με καραμελωμένα κρεμμυδάκια, μπαχαρικά και κόκκινο κρασί
Beef Stifado
Slow-cooked beef with caramelized pearl onions, spices and red wine