

Delicious healing food served with love.

Taking inspiration from our traditional Corfiot "Grandma's recipes" we offer a blend of regionally inspired contemporary Greek and Mediterranean dishes, with an emphasis on simplicity, healthy living and flavor.

Our passionate team has nurtured a relationship with local farmers, producers and winemakers, to create a menu that uses seasonal products from organic and responsible farms whenever possible.




*A warm welcome to KOHILI Restaurant.
On behalf of the restaurant team.*

Leckeres und gesundes Essen mit Liebe serviert.

Das Menü im Restaurant KOHILI wurde aus traditionellen korfiotischen Oma-Rezepten und einer Mischung aus regionalem, klassischen griechischen und mediterranen Gerichten inspiriert. Wir pflegen leidenschaftlich eine enge Beziehung zu Bauern und Winzern vor Ort...

Selbstverständlich verwenden wir saisonale Produkte aus ökologischen und nachhaltigen Bauernhöfen.

*Herzlich Willkommen im KOHILI Restaurant.
Ihr Restaurant-Team.*

-  Vegetarian / Vegetarisch
-  Gluten Free upon request / Glutenfrei auf Anfrage
-  Healthy / Gesund
-  Signature Dish / Spezialgerichte
-  Spicy / Würzig-scharf

BREAD AND DIP - BROT UND DIP

SOUP OF THE DAY

Please ask the waiter for the fresh soup of the day

TAGESSUPPE

Bitte fragen Sie den Kellner nach der heutigen Tagessuppe

Appetizers / Vorspeise

1. TRADITIONAL TZATZIKI   
Fresh Greek yogurt with cucumber and garlic
TRADITIONELLES TZATZIKI
Frischer griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch
2. FISH ROE SALAD  
ROHER FISCHEIERSALAT
3. PROSCIUTTO WITH MELON 
PROSCIUTTO MIT HONIGMELONE
4. BAKED FETA CHEESE  
Feta cheese, fresh tomato, peppers and paprika
GEBACKENER FETA-KÄSE
Feta Käse, frische Tomaten, Paprika
5. CHEESE SAGANAKI 
Fried cheese with honey and sesame
KÄSE SAGANAKI
Gebackener Käse mit Honig und Sesam
6. OCTOPUS MARINATED IN VINEGAR 
OKTAPUS MARINIERT IN ESSIG
7. PRAWNS SAGANAKI 
Prawns in tomato, feta cheese and ouzo
GARNELEN SAGANAKI
Garnelen in Tomaten, Feta-Käse und Ouzo
8. MUSSELS SAGANAKI  
Mussels in tomato, feta cheese & ouzo
MUSCHELN SAGANAKI
Muscheln in Tomaten, Feta-Käse & Ouzo
9. VARIETY OF CHEESE 
Kasseri, smoked cheese, feta cheese, emmenthal, blue cheese,
homemade jam, dried apricots, almonds, one season fruit,
grape or kiwi, breadsticks, crackers
KÄSETELLER
Kasseri, geräucherter Käse, Feta-Käse, Emmentaler, Blauschimmelkäse,
hausgemachte Marmelade, getrocknete Aprikosen, Mandeln,
Saisonales Obst, Trauben oder Kiwis, Brotsticks, Cracker



Vegetarian



Gluten Free upon request



Healthy






Signature Dish



Spicy




Salads / Salate

10. GREEK SALAD   

Traditional Greek salad with tomato, cucumber, lettuce, onion, green peppers, olives, Greek feta cheese, virgin olive oil, oregano

GRIECHISCHER SALAT



Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Salat, Zwiebeln, grünen Paprikas, Oliven, Feta-Käse, reines Olivenöl, Oregano

11. MEDITERRANEAN SALAD   

Rocket salad, lettuce, parmesan cheese, sun-dried tomato, pine-seeds, virgin olive oil and balsamic vinegar

MEDITERRANER SALAT



Rucolasalat, Salat, Parmesankäse, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, reines Olivenöl und Balsamico

12. CRETAN SALAD  

Cretan barley rusk, fresh tomato, Greek feta cheese, olives, green onion, virgin olive oil and fresh oregano

KRETA SALAT

Kretischer Gersten Zwieback, frische Tomaten, griechischer Feta-Käse, Oliven, Frühlingzwiebeln, reines Olivenöl und frischer Oregano

13. CHICKEN SALAD WITH ORANGE  

Lettuce, lolo-rosso, cherry tomatoes, cucumber, carrot, dill, orange, black raisins, chunks of grilled chicken fillet and dressing

HÜHNERSALAT MIT ORANGE



Salat, Lolo-Rosso, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Dill, Orange, schwarze Rosinen, gegrilltes Hähnchenfilet und Dressing

14. GREEN SALAD WITH CORFIOT "NOUMBOULO" 

Lettuce, rocket, baby tomatoes, traditional smoked beef Nouboulo with balsamic sauce

GRÜNER SALAT MIT KORFIOTISCHEN "NOUMBOULO"

Salat, Rucola, Babytomaten, traditioneller geräucherter Nouboulo mit Balsamico-Sauce

15. SMOKED SALMON SALAD  

With lettuce, tomato, cucumber, green peppers, capers, vinaigrette

GERÄUCHERTER LACHSSALAT

Mit Salat, Tomaten, Gurken, grünen Paprikas, Kapern, Vinaigrette

Risotto / Risotto

16. RISOTTO WITH PRAWNS 

Prawns, multicolored peppers, wine, parsley and finely cut basil

RISOTTO MIT GARNELEN

Garnelen, bunte Paprikaschoten, Wein, Petersilie und fein geschnittenes Basilikum

17. RISOTTO WITH MUSSELS 

Mussels, peppers, tomato, white wine, dill and finely cut parsley

RISOTTO MIT MUSCHELN

Muscheln, Paprika, Tomaten, Weißwein, Dill und fein geschnittene Petersilie



Gluten Free upon request



Healthy



Signature Dish



Spicy

Pasta / Nudeln

18. SPAGHETTI BOLOGNESE
with freshly chopped minced meat cooked in a light tomato sauce
SPAGHETTI BOLOGNESE
mit frischem Hackfleisch zubereitet in einer leichten Tomatensauce
19. SPAGHETTI CARBONARA
with fried bacon, selection of cheeses and fresh cream
SPAGHETTI CARBONARA
mit gebratenem Speck, Käseauswahl und frischer Sahne
20. SPAGHETTI WITH SHRIMPS & VEGETABLES 🍏
with fresh tomato and basil
SPAGHETTI MIT SCHRIMPS UND GEMÜSE
Mit frischer Tomate und Basilikum
21. SPAGHETTI WITH FRESH SALMON & OUZO 🍲
Chunks of fresh salmon cooked with ouzo and heavy cream
SPAGHETTI MIT FRISCHEM LACHS UND OUZO
Frische Lachsstücke mit Ouzo und Sahne

Greek Specialities Griechische Spezialitäten

22. LAMB "KLEFTIKO" 🍲
Chunks of lamb, cooked with potatoes, carrots, peppers and
"kefalograviera" cheese
"KLEFTIKO" LAMM
Lammbraten mit Kartoffeln, Karotten, Paprika und Kefalograviera-Käse
23. BEEF "PASTITSADA"- (Traditional Corfiot Recipe) 🍲
Chunks of veal cooked in a tasty tomato sauce, served with pasta
"PASTITSADA"- (traditionelles korfiotisches Rezept mit Rindfleisch)
Kalbfleischstückchen in einer schmackhaften Tomatensauce gegart mit
Nudeln
24. BEEF "SOFRITO" - (Traditional Corfiot Recipe) 🍲
Fresh veal cooked in a rich garlic sauce with herbs
"SOFRITO" - (traditionelles korfiotisches Rezept mit Rindfleisch)
Frisches Kalbfleisch in einer reichen Knoblauchsauce mit Kräutern gekocht
25. MOUSSAKA
This is the most famous Greek dish, made with layers of potatoes,
aubergines, minced veal meat and rich béchamel sauce
MOUSSAKA
Das berühmteste griechische Gericht mit Kartoffelschichten, Auberginen,
Kalbshackfleisch und einer reichen Béchamel-Sauce

Saute / Sauté

26. CHICKEN WITH PEPPERS 
Chunks of chicken fillet sauté with multi-colored peppers
HÄNCHEN MIT PAPRIKA
Hähnchenfilet mit mehrfarbigen Paprikaschoten
27. PORK FILLET WITH MUSHROOMS 
Chunks of pork with mushrooms and fresh cream
SCHWEINEFILET MIT PILZEN
Schweinefleischstücke (Medaillons) mit Pilzen und frischer Sahne
28. PEPPER STEAK 
In a peppery sauce with pepper corns
PFEFFER STEAK
In Pfeffersauce mit Pfefferkörner

On The Grill / Auf Dem Grill

29. CHICKEN FILLET  
Tender chicken fillet with herbs, served with salad
HÜHNCHENFILET
Zartes Hühnerfilet mit Kräutern, serviert mit Salat
30. CHICKEN "SOUVLAKI"  
Chunks of chicken fillet on skewer, with oil and lemon sauce.
Served with grilled vegetables
"SOUVLAKI" HÜHNCHEN
Hähnchenfilet am Spieß, mit Öl und Zitronensauce.
Serviert mit gegrilltem Gemüse
31. LAMB CHOPS 
Grilled with aromatic herbs, served with country potatoes
LAMM SPARE RIBS
Mit aromatischen Kräuterngegrillt, dazu Landkartoffeln
32. BEEF STEAK  
With aromatic spices, served with vegetables and jacket potatoes
RINDERSTEAK
Mit aromatischen Gewürzen, serviert mit Gemüse und Pellkartoffeln
33. BEEF BURGER
Fresh minced meat, flavored with Greek herbs.
Served with salad and homemade barbeque sauce
RINDERBURGER
Frisches Hackfleisch mit griechischen Kräutern.
Serviert mit Salat und selbstgemachter Barbecue-Sauce

Fish / Fisch

34. GRILLED SEA BASS (cost per weight)  
Sea bass on the grill with oil & lemon dressing
GEGRILLTER WOLFSBARSCH (Preis pro Gewicht)
Wolfsbarsch auf dem Grill mit Öl-Zitronen-Dressing
35. GRILLED GILT HEAD BREAM  
Served with steamed vegetables and oil & lemon dressing
GEGRILLTE DORADE
Serviert mit gedünstetem Gemüse und Öl-Zitronen-Dressing
36. GRILLED SALMON 
Served with vegetables and orange & honey sauce
GEGRILLTER LACHS
Serviert mit Gemüse und Orangen-Honig-Sauce
37. GRILLED SHRIMPS 
Grilled shrimps with oil & lemon dressing
GEGRILLTE GARNELLEN
Gegrillte Garnelen mit Öl-Zitronen-Dressing
38. LOBSTER SPAGHETTI (on demand) 
Pasta cooked in lobster stock in a spicy tomato sauce
HUMMER SPAGHETTI (on demand)
In Hummerbrühe gekochte Nudeln mit einer würzigen Tomatensauce

Children's Menu / Kinderteller

39. SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO SAUCE
SPAGHETTI MIT FIRSCHER TOMATEN SAUCE
40. SPAGHETTI BOLOGNESE
Pasta with fresh minced meat in a light tomato sauce
SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti mit frischem Hackfleisch in einer leichten Tomatensauce
41. SPAGHETTI CARBONARA
With fried bacon, selection of cheeses & fresh cream
SPAGHETTI CARBONARA
Mit gebratenem Speck, Käseauswahl und frischer Sahne
42. CHICKEN KEBAB
Chunks of locally grown chicken on the grill, served with fries
HÄHNCHEN KEBAB
Hühnerbrust (einheimische Hühner) auf dem Grill, serviert mit Pommes Frites
43. MIXED GRILL
Beef burger, chicken, village sausage, potato fries and ketchup
MIXED GRILL
Rinderburger, Hähnchen, Dorfurst, Pommes Frites und Ketchup



Vegetarian



Gluten Free upon request



Healthy



Signature Dish



Spicy

Healthy & Wellness Choices

Gesunde & Wellness Auswahl

Appetizers / Vorspeisen

44. AUBERGINE SALAD   
Aubergine puree with peppers and garlic
AUBERGINEN SALAT
Auberginenpüree mit Paprika und Knoblauch
45. GRILLED VEGETABLES  
Multi-colored peppers, courgettes, aubergines, mushrooms,
carrot, balsamic vinegar
GEGRILLTES GEMÜSE
Mehrfarbige Paprikaschoten, Zucchini, Auberginen, Pilze,
Karotten, Balsamico-Essig
46. VARIETY OF FRESH MUSHROOMS ON THE GRILL   
VIELFALT AN FRISCHENPILZEN AUF DEM GRILL
47. TOMATO TOWER   
Tomato, soft light cheese, basil pesto, olive oil, balsamic vinegar
TOMATENTURM
Tomaten, Käse-light, Basilikumpesto, Olivenöl, Balsamico-Essig
48. BRUSCHETTA WITH LIGHT CHEESE, WALNUTS & HONEY  
BRUSCHETTA MIT LEICHTEM KÄSE, WALNÜSSEN UND HONIG
49. ANCHOVIES MARINATED IN OLIVE OIL AND VINEGAR  
ANSCHOVIS MARINIERT IN OLIVENÖL UND VINEGAR

Salads / Salate

50. ELEGANT SALAD   
Lettuce, rocket, lolo roso, "anthotiro" cream cheese, pear, cashews and
vinaigrette
ELEGANTER SALAT
Salat, Rucola, Lolo Roso, Frischkäse, Birne, Cashewkerne und Vinaigrette
51. BUCKWHEAT GROATS AND BEETROOT SALAD    
Roasted beetroot, buckwheat groats, baby spinach, nuts
SALAT MIT ROTER-BEETE UND BUCHWEIZEN
Geröstete Rote Beete, Buchweizengrütze, Spinat, Nüsse

Healthy & Wellness Choices

Gesunde & Wellness Auswahl

52. ENERGY SALAD

Lettuce, curly lettuce, orange, apple, sesame, cranberry, "manouri" light cheese. Dressing of olive oil, orange, honey, mustard and balsamic vinegar

ENERGY SALAT

Salat, Eichblattsalat, Orange, Apfel, Sesam, Cranberry, "Manouri" Käse-light. Dressing mit Olivenöl, Orange, Honig, Senf und Balsamico - Essig

53. WELLNESS SALAD

Lettuce, curly lettuce, radicchio, valeriana, black resins, walnuts, sunflower seeds, cranberry. Dressing of balsamic vinegar & honey

WELLNESS SALAT

Salat, Eichblattsalat, Radicchio, Baldrian, schwarze Rosinen, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Cranberry. Balsamico-Dressing mit Honig

54. ANTIOXIDANT SALAD WITH PRAWNS AND PINEAPPLE

Lettuce, prawns, pineapple, cherry tomatoes, carrot, olives, walnuts. Dressing of lemon & mustard sauce

ANTIOXIDANT SALAT MIT GARNELEN UND ANANAS

Salat, Garnelen, Ananas, Cherry-Tomaten, Karotten, Oliven, Walnüsse. Dressing aus Zitronen-Senf-Sauce

Main Courses / Hauptgerichte

55. SPAGHETTI WITH TOMATO & FRESH BASIL

SPAGHETTI MIT TOMATEN UND FRISCHEN BASILIKUM

56. WHOLE-GRAIN SPAGHETTI WITH AVOCADO PESTO

VOLLKORN SPAGHETTI MIT AVOCADO PESTO

57. RISOTTO WITH MUSHROOMS & TRUFFLE OIL

RISOTTO MIT PILZEN UND TRÜFFEL-ÖL

58. SUMMER GARDEN RISOTTO

SOMMER GARDEN RISOTTO

59. RISOTTO WITH ASPARAGUS & PROSCIUTTO

RISOTTO MIT SPARGEL UND SCHINKEN

60. CHICKEN FILLET WITH TAHINI & YOGURT

Grilled chicken fillet with tahini (sesame paste) and Greek yogurt. Served with Greek salad and couscous.

HÄHNCHENFILET MIT "TAHINI" UND JOGHURT

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Tahini (Sesampaste) und griechischem Joghurt. Serviert mit griechischem Salat und Couscous.

61. GRILLED SEA BASS FILLET

Served with lemon sauce and capers.

GEGRILLTER SEABARSCHFILET

Serviert mit Zitronensauce und Kapern.



Vegetarian



Gluten Free upon request



Healthy



Signature Dish



Spicy

Desserts

Dessert Oder Nachspeisen

- 62. GREEK TRADITIONAL WALNUT CAKE WITH ICE CREAM
TRADITIONELLER GRIECHISCHER WALNUSSKUCHEN MIT EISCREME
- 63. ORANGE PIE
ORANGEN PIE
- 64. CHOCOLATE PIE WITH ICE CREAM
SCHOKOLADEN PIE MIT EISCREME
- 65. GREEK TRADITIONAL BAKLAVAS WITH ICE CREAM
TRADITIONELLER GRIECHISCHER BAKLAVA MIT EISCREME
- 66. TIRAMISU
TIRAMISU
- 67. CHEESECAKE
KÄSEKUCHEN
- 68. TART WITH SEASONAL FRUITS
TORTE MIT FRÜCHTE DER SAISON
- 69. MILL-FEUILLE WITH ICE CREAM
MILL-FEUILLE MIT EISCREME
- 70. CHOCOLATE SOUFFLE WITH VANILA ICE CREAM
SCHOKOLADEN SOUFFLE MIT VANILLE EIS
- 71. PANNA COTTA WITH SYRUP OF SEASONAL FRUITS
PANNACOTTA MIT SIRUP AUS SAISON-FRÜCHTEN
- 72. SEASONAL FRUITS 
OBSTSALAT SAISON-FRÜCHTE

We use only extra - virgin olive oil from the Corfu area.
If you have any food allergies or intolerances, or special dietary needs, please let your waiter know before placing your order.

All prices include service and taxes.

Wir verwenden nur Olivenöl extra-vergine aus Korfu.

Bitte informieren Sie vor Ihrer Bestellung den Kellner, wenn Sie Nahrungsmittelallergien, -unverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Steuern.