



HELLAS

your tastynation

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

 Ποικιλία ψωμιών με συνοδευτικές αλοιφές	6.9
 Ρεβυθοπουρές με λαδόπιτα	5.7
Λευκή ταραμοσαλάτα με περικαφτή	6
 Φέτα με χωριάτικο φύλλο σουσάμι & μέλι δυόσμου	9
 Μανιτάρια τσιγαριαστά κρέμα από καπνιστό τυρί & τραγανή πατάτα	9.5
Ο δικός μας "γύρος" (χοιρινό) λαδόπιτα, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα & μαϊντανό	8.5
"Στιφάδο" σάλτσα ντομάτας & κρεμμύδια	9
"Μακαρόνια με κιμά" (γεμιστά χειροποίητα ζυμαρικά) και κρέμα από τυρί	8.5
Ροδίτικο "πικ-νικ" γνωρίστε τον τόπο μας σε μπουκιές	15.9
Αιγαιοπελαγίτικος βυθός (σεβίτσε) με εσπεριδοειδή & μυρωδικά	14
Το αλλαντικό μας "carpaccio" από καπνιστό μοσχάρι με στοιχεία χωριάτικης σαλάτας & τυρί σύνορο	15
Γαπράκια θαλασσινών από κυκλαμινόφυλλα με αυγολέμονο & μάραθο	12.9
Γαριδάκι Λινδιακό με παντζάρια, σκορδαλιά & γιαούρτι	13.9
Γαρίδες καταΐφι με τартάρ φρούτων & σορμπέ καρότο-πορτοκάλι	12.9
Ο δικός μας καπνιστός σολομός με υφές λεμονιού & σουσάμι	14.9
Ψαρόσουπα караβίσια (ψάρι ημέρας) με λαχανικά & λεμόνι	9.9
Καλαμάρι τηγανητό με κρέμα λευκού ταραμά & φινόκιο	13.7
Θαλασσινός μεζές (σε τραγανή κρούστα) γαρίδες, γαύρο & καλαμάρι	15.9

ΣΑΛΑΤΕΣ

 Χωριάτικη με κάπαρη & παξιμάδι	8.5
 Πράσινη με τυρί Σύνορο (χειροποίητο τυρί) με πορτοκάλι, σκάδια, τραγανή λαδόπιτα & βινεγκρέτ μέλι	9.5
 Τραγανό κοτόπουλο με καπνιστή πανσέτα με πρασινάδες, ντοματίνια, λάχανο, κρεμμύδι & πικάντικο ντρέισινγκ	12

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Ροδίτικα στριφτάρια με κοτόπουλο σίβραση ντομάτα, φέτα & ρόκα	13.5
Λιγκουίни με γαρίδες ντομάτα, βασιλικός & ελαιόλαδο	19
Λινδιακό σουπιόρυζο (ριζότο) σουπιά μαγειρεμένη με το μελάνι της & μυρωδικά	16.9
"Παστίσιο" θαλασσινών (γεμιστά καλαμαράτα) κρέμα γαρίδας, κιμά θαλασσινών & σχοινόπρασο	18.9
* Επιλογή ζυμαρικών χωρίς γλουτένη	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο σουβλάκι λαδόπιτα, τζατζίκι & τηγανητές πατάτες	15
Κοτόπουλο φιλέτο πανσέτα, μανιτάρια & σάλτσα τρούφας	16
Πάπια φιλέτο *προτείνουμε ψήσιμο medium rare σάλτσα οινόμελο Ρόδου και κόκκινα φρούτα	17.5
Καπνιστή χοιρινή πανσέτα αργομαγειρεμένη σάλτσα μαυροδάφνης & μαρμελάδα κρεμμύδι	16.5
Χοιρινά παιδάκια (ολόκληρο καρέ) σάλτσα καπνιστή μέλι - δαμάσκηνα	16.9
Αρνίσιο κότσι κλέφτικο με πληγούρι, λαχανικά & φέτα	19.7
Αρνάκι Βλύχενo με χόρτα σίβραση, ντομάτα & γιαούρτι	19.7
 Μοσχαρίσια κόντρα *προτείνουμε ψήσιμο medium με πιπεράτη σάλτσα	20.9
Μοσχαρίσιο φιλέτο *προτείνουμε ψήσιμο medium με άγρια μανιτάρια & σάλτσα ψητού αρωματισμένη με τρούφα	29.9
Το δικό μας burger τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια & μπέικον	15
Μουσακάς μοσχαρίσιος κιμάς & κρέμα μπεσαμέλ	13.9
Ποικιλία ψητών κρεάτων κοτόπουλο, αρνί, χοιρινό, λουκάνικο, μοσχάρι	19
Λαυράκι φιλέτο λαδολέμονο, χόρτα εποχής & φινόκιο	20.9
Ψάρι ημέρας (Ρωτήστε μας) αυγολέμονο με καπνιστά αυγά ρέγκας & λαχανικά εποχής	

*Εάν επιθυμείτε ολόκληρο φρέσκο ψάρι Αιγαίου, ενημερώστε μας μια μέρα νωρίτερα  Vegetarian  Spicy

**Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε σε τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές επιθυμίες που τυχόν έχετε.
Παρακαλούμε ενημερώστε μας.

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

"Λεμονάδα" ΜΑ.ΠΟ.ΛΕ του 1950 (προεπιδόρπιο) με υφές λεμονιού, αγγούρι & δυόσμο	7
Τραγανός μπακλαβάς με κρέμα φιστίκι Αιγίνης & μπαχαρικά	9
Μελεκούνι με σουσάμι, αμύγδαλο & σορμπέ εσπεριδοειδών	9
Μπάρα σοκολάτας γάλακτος με καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης & σορμπέ φράουλας	9
Cheesecake από γιαούρτι με κριθαροκουλούρα & υφές από κόκκινα φρούτα	9
Σφαίρα σοκολάτας με ζεστή καραμέλα & καραμελωμένα φουντούκια	9
Μπανόφι με κρέμα κανέλας & καραμέλα	9

Παρασκευάζουμε τα γλυκά & τα παγωτά μας,
χρησιμοποιώντας αγνά & φρέσκα εποχιακά υλικά

ΠΑΓΩΤΟ

ΓΕΥΣΕΙΣ Βανίλια Σοκολάτα Κανέλα Φιστίκι Γιαούρτι Λευκή σοκολάτα με φρούτα του πάθους Γλυκοπατάτα	
ΣΟΡΜΠΕ Φράουλα Λεμόνι Πορτοκάλι Εσπεριδοειδή Λάιμ Κόκκινα Φρούτα Μάνγκο - Φρούτα Του Πάθους	
Παγωτό επιλογής σας, ανά μπάλα	2



Ελληνική και Ροδίτικη δημιουργική κουζίνα
από τον Chef Patron Κυριάκο Ιακωβίδη

Χρησιμοποιούμε ντόπια υλικά • Παρθένο ελαιόλαδο • Αρωματικά από τον κήπο μας

Δεχόμαστε ευχαρίστως τυχόν σχόλια ή προτάσεις, που μπορεί να έχετε.
Παρακαλούμε τοποθετήστε τα, στην ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ευτυχία Ιακωβίδη

ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΜΑΣ

