


HELLAS

 Ποικιλία ψωμιών με συνοδευτικές αλοιφές	9
 Ρεβυθοπουρές με λαδόπιτα	7
Λευκή ταραμοσαλάτα με περικαφτή	8
 Φέτα με χωριάτικο φύλλο σουσάμι & μέλι δυόσμου	11
 Μανιτάρια τσιγαριαστά κρέμα τυρί & τραγανή πατάτα	12
Ο δικός μας "γύρος" (χοιρινό) λαδόπιτα, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα & μαϊντανό	9
"Στιφάδο" σάλτσα ντομάτας & κρεμμύδια	14
"Μουσακάς" μελιτζάνα, πατάτα, κιμάς & καπνιστό τυρί	15
Ροδίτικο "πικ-νικ" γνωρίστε τον τόπο μας σε μπουκιές	17
Αιγαιοπελαγίτικος βυθός (σεβίτσε) με εσπεριδοειδή & μυρωδικά	18
Το αλλαντικό μας "carpaccio" από καπνιστό μοσχάρι με στοιχεία χωριάτικης σαλάτας & τυρί σύνορο	17
Γαπράκια θαλασσινών από κυκλαμινόφυλλα με αυγολέμονο & μάραθο	15
Γαριδάκι Λινδιακό "Ροσόλ" με ντομάτα & μυρωδικά	15
Γαρίδες καταΐφι με τартάρ φρούτων & σορμπέ καρότο-πορτοκάλι	15
Ο δικός μας καπνιστός σολομός με υφές λεμονιού & σουσάμι	16
Σαλάς με "Αρμυρό" (παστό ψάρι) πατάτα, ντομάτα, πιπεριά & κρεμμύδι	14
Καλαμάρι τηγανητό με κρέμα λευκού ταραμά & φινόκιο	17
Θαλασσινός μεζές (σε τραγανή κρούστα) γαρίδες, γαύρο & καλαμάρι	18
Ψαρόσουπα караβίσια (ψάρι ημέρας) με λαχανικά & λεμόνι	10

## ΣΑΛΑΤΕΣ


-  Χωριάτικη με κάπαρη & παξιμάδι 12
-  Πράσινη με τυρί Σύννορο (χειροποίητο τυρί) με πορτοκάλι, σκάδια, τραγανή λαδόπιτα & βινεγκρέτ μέλι 14

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- "Πασταχιούτα" με κότα μάτσι, ξεροχύμιση, ντομάτα, Σκοτύρι 17
- Λιγκουίни με γαρίδες ντομάτα, βασιλικός & ελαιόλαδο 23
- Λινδιακό σουπιόρυζο (ριζότο) σουπιά μαγειρεμένη με το μελάνι της & μυρωδικά 19
- "Παστίσιο" θαλασσινών (γεμιστά καλαμαράτα) κρέμα γαρίδας, κιμά θαλασσινών & σχοινόπρασο 23

\* Επιλογή ζυμαρικών χωρίς γλουτένη

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Κοτόπουλο φιλέτο πανσέτα, μανιτάρια & σάλτσα τρούφας 19
- Πάπια φιλέτο \*προτείνουμε ψήσιμο medium rare σάλτσα οινόμελο Ρόδου και κόκκινα φρούτα 23
- Καπνιστή χοιρινή πανσέτα αργομαγειρεμένη σάλτσα μαυροδάφνης & μαρμελάδα κρεμμύδι 22
- Αρνάκι Βλύχενο με χόρτα σίβραση, ντομάτα & γιαούρτι 25
-  Μοσχαρίσια κόντρα \*προτείνουμε ψήσιμο medium με πιπεράτη σάλτσα 28
- Μοσχαρίσιο φιλέτο \*προτείνουμε ψήσιμο medium με άγρια μανιτάρια & σάλτσα ψητού αρωματισμένη με τρούφα 35
- Ψάρι ημέρας (Ρωτήστε μας) αυγολέμονο με καπνιστά αυγά ρέγκας & λαχανικά εποχής 33
- Κοπή ημέρας (Ρωτήστε μας)

**Ρωτήστε μας για το μενού γευσιγνωσίας**

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

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

## ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Τραγανός μπακλαβάς με κρέμα φιστίκι Αιγίνης & μπαχαρικά	12
Μελεκούνι με σουσάμι, αμύγδαλο & σορμπέ εσπεριδοειδών	12
Μπάρα σοκολάτας γάλακτος (ρωτήστε μας για τη λαμπάδα) με καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης & σορμπέ φράουλας	12
Cheesecake από γιαούρτι με κριθαροκουλούρα & υφές από κόκκινα φρούτα	12
Σφαίρα σοκολάτας με ζεστή καραμέλα & καραμελωμένα φουντούκια	12
Μπανόφι με κρέμα κανέλας & καραμέλα	12

## ΠΡΟ ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

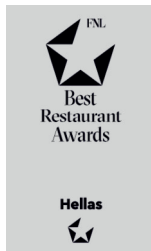
"Λεμονάδα" ΜΑ.ΠΟ.ΛΕ του 1950 με υφές λεμονιού, αγγούρι & δυόσμο	7
Φινόκιο με υφές από φινόκιο, οινόμελο Ρόδου & μπαχαρικά	7

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

## ΠΑΓΩΤΟ

<b>ΓΕΥΣΕΙΣ</b> Βανίλια   Σοκολάτα   Κανέλα   Φιστίκι   Γιαούρτι Λευκή σοκολάτα με φρούτα του πάθους   Γλυκοπατάτα
<b>ΣΟΡΜΠΕ</b> Φράουλα   Λεμόνι   Πορτοκάλι   Εσπεριδοειδή   Κόκκινα Φρούτα   Μάνγκο - Φρούτα Του Πάθους

Παγωτό επιλογής σας, ανά μπάλα 2.8



Ελληνική και Ροδίτικη δημιουργική κουζίνα  
από τους chef  
Κυριάκο Ιακωβίδη & Ειρήνη Γιωργουδιού

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

