

Sautéed Squid, Fish roe cream, Sucuk sausage, Pepper jam, Seaweed powder.

Καλαμαρι σωτέ, Κρέμα λευκού Ταραμά, σουτζούκι πολίτικο, μαρμελάδα Πιπεριάς Φλωρίνης, Πούδρα από φύκια και Πλανκτόν.

Textures of Mushrooms, bourbon bacon jam, Rhodian Gruyère cheese cream, white truffle espuma.

Μανιτάρι

Υφές από μανιτάρια εποχής, Κρέμα Γραβιέρας Ρόδου, Μαρμελάδα μπέικον, αφρός λευκής τρούφας.

Braised octopus, fava bean purée, chorizo sausage, onion chutney.

Σιγομαγειρεμένο Χταπόδι, φάβα Σαντορίνης, Λουκάνικο Chorizo, Chutney κρεμμύδι.

Steamed bao buns, slow roasted crispy pork belly, caramelized carrots, leeks, onions, spicy kimchi.

Χειροποίητα ψωμάκια ατμού Bao

Σιγοψημένη πανσέτα, καραμελωμένα λαχανικά, Spicy Kimchi.

Steamed bao buns, za'atar roasted chicken breast, avocado tzatziki, potato chips, pickled cucumber.

Χειροποίητα ψωμάκια ατμού Bao

Ψητό φιλέτο κοτόπουλο με ζατάρ, τζατζίκι αβοκάντο, τσίπς πατάτας, πίκλα αγγουριού.

Crispy panko shrimps, Indian shrimps, parmesan fondue, pickled beetroot, XO sauce.

Γαρίδες Panko

Crispy γαριδάκι Λινδιακό, Fondue Παρμεζάνας, Πίκλα Παντζάρι, Σάλτσα XO.

Pitaroudia (Chickpea fritters)

Smoked miso glazed eggplant purée, marinated cherry tomatoes with basil oil, lime espuma.

Ροδίτικα Πιταρούδια

Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας με Miso, Μαριναρισμένα Ντοματίνια με λάδι βασιλικού και espuma μοσχολέμονου.

Intros | Dips

Homemade sourdough bread with garlic sauce.

Σκορδόψωμο χειροποίητο με φυσικό προζύμι.

Tzatziki with Rhodian pita bread.

Τζατζίκι με Ροδίτικη Λαδόπιτα

Salads | Σαλάτες

Caesars

Grilled chicken breast, iceberg, parmesan cream, prosciutto from Euritania, Dijon mustard ice cream.

Στήθος κοτόπουλο confit, παγωτό μουστάρδα Dijon, iceberg, Crispy προσούτο Ευρυτανίας, Κρέμα Παρμεζάνας.

Rhodian salad (Greek)

Cherry tomatoes, pickled cucumber, smoked eggplant, black olive crumble, feta cheese mousse.

Ροδίτικη Σαλάδα

Ντοματίνια, Πίκλα αγγουριού, Μελιτζάνα Καπνιστή, Μπισκότο Ελίας, Μους φέτας, Κουλούρι με σουσάμι.

Fresh Fish | Φρέσκα ψάρια

Salmon fillet glazed with soya and miso, cauliflower risotto, glazed carrots, cauliflower purée.

Φιλέτο Σολομού σε Γλάσο από σόγια και miso, κουνουπιδότο, καρότα, κολοκύθια ζουλιέν, Κρέμα κουνουπίδι.

Sea bream fillet, summer vegetables, wild greens sivrasi, bouillabaisse sauce, potato chips, lime espuma.

Φιλέτο τσιπούρα

Τσιγαριστά Χόρτα με σύβραση, λαχανικά εποχής, Σάλτσα κακαβιάς, τσίπς πατάτας, αφρός μοσχολέμονου.

Chicken | Κοτόπουλο

Stuffed chicken breast with mushrooms duxelles, prosciutto from Euritania, truffle Gruyère, carrots purée, corn espuma, chicken jus.

Στήθος κοτόπουλο γεμιστό

Με ντουξέλ μανιταριών, προσούτο Ευρυτανίας, γραβιέρα με τρούφα.

Συνοδεύεται από Κρέμα καρότου, κροκέτα από κοτόπουλο Confit, espuma καλαμπόκι.

Pork | Χοιρινό

Slow roasted crispy pork belly, smoked celeriac purée, beurre noisette and garlic potato pave, green apple gastrique.

Σιγοψημένη Χοιρινή Πανσέτα

Κρέμα καπνιστής σελινόριζας, Τερίνα Πατάτας με Beurre Noisette, Jus κόκκινου κρασιού με ξινόμηλα.

Lamb | Αρνί

Lamb kleftiko

Parsnip purée, smoked eggplant timbale,goat cheese, Sherry gastrique.

Αρνί Κότσι

Timbale καπνιστής μελιτζάνας, κατσικίσιο τυρί, Κρέμα παστινάκι, Jus κόκκινου κρασιού.

Pistachio crusted rack of lamb

Carrot and orange purée, potato terrine,lamb jus.

Ψητό Αρνίσιο καρέ

Σε κρουστά από ξηρούς καρπούς , Κρέμα καρότου με πορτοκάλι, Τερίνα Πατάτας, Jus κόκκινου κρασιού .

Beef | Μοσχάρι

Beef steak burger

Brioche, smoked bacon, aged cheddar, onion chutney, truffle aioli,fries.

Μοσχαρίσιο Μπέργκερ

Brioche, καπνιστό μπέικον, παλαιωμένο τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια, Aioli λευκής τρούφας, Τηγανιτές πατάτες.

Sirloin steak

Black garlic and truffle mushroom sauce served with fries.

Κόντρα Μοσχαρίσιο φιλέτο

Σάλτσα με μαύρο σκόρδο,μανιτάρια εποχής, λευκή τρούφα ,Τηγανιτές Πατάτες .

Pasta | Ζυμαρικά

Skioufixta

Sautéed mushrooms with black garlic, goat ghee and white truffle sauce.

Σκιουφιχτά

Φρέσκα μανιτάρια σωτέ,Μαύρο σκόρδο, χυλομένα σε ζωμό άγριων μανιταριών με στάκα και λευκή τρούφα.

Desserts | Επιδόρπια

Choux au craquelin stuffed with vanilla bean ice cream, hot fudge sauce, tonka bean and pistachios.

Προφιτερόλ γεμιστό με παγωτό βανίλια μαδαγασκάρης ,ζεστή σάλτσα σοκολάτας με τόνκα και φιστίκια Αίγινας.

Milk chocolate crémeux ,salted caramel popcorn,hazelnut crumble, popcorn ice cream.

Crémeux σοκολάτας, crumble από Φουντούκια και μπισκότο, καραμελωμένα ποπ κόρν, παγωτό ποπ κόρν .

Banoffee pie

Salted caramel sauce,caramelized bananas, cinnamon ice cream.

Τάρτα banoffee

Αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένη μπανάνα, παγωτό κανέλα.

