

WINTER MENU 2023

ΠΡΩΙΝΟ/BREAKFAST

Roh early combo

Ψωμί, κατσικίσιο βούτυρο, μέλι, χειροποίητη μαρμελάδα & χυμός πορτοκαλιού/sourdough bread, goat butter, honey, handmade marmelade & orange juice

8,5 €

Ομελέτα μεσογειακή/Mediterranean omelette

Πιπεριά, ελιές, κρεμμύδι, φέτα & σαλάτα*/ Peppers, olives, onion, feta cheese & salad*

8 €

Ομελέτα Healthy/ Healty omelette

Ασπράδια αυγών, μανιτάρια, μπρόκολο, σπαράγγια & σαλάτα*/ egg whites, mushrooms, broccoli, asparagus & salad*

10 €

Καγιανάς/ Kagianas

Φρέσκια ντομάτα, φέτα, μυρωδικά σε τραγανό βουτυρένιο ψωμί & σαλάτα*/ Fresh tomato, feta cheese, herbs with crispy buttery bread & salad*

9 €

Καβουρμάς/ Kavourmas

Βοδινός Καβουρμάς, με πιπεριές, κρεμμύδι, αυγό & σαλάτα*/ Veal kavourmas, with peppers, onion, egg & salad*

8 €

Πίτα κοτόπουλο/ Chicken roll

Ροδίτικη λαδόπιτα, κοτόπουλο σε κενό αέρος, σάλτσα γιαουρτιού, λαχανικά & σαλάτα*/ Greek Rhodian pie, sous vide chicken, yogurt sauce, vegetables & salad*

8 €

Πίτα Ημέρας/ Pie of the day

Χειροποίητο φύλλο με καθημερινές ιδέες του Chef/ Handmade pie crust with chef's everyday ideas

8 €

Αυγόφετες αλμυρές/ French toast

Με γραβιέρα Κρήτης, μοσχαρίσιο μπούτι Δράμας & σαλάτα*/ With Creta cheese graviera, Drama's veal leg & salad*

7,5 €

Αυγόφετες γλυκές/ Sweet french toast

Με χειροποίητο τσουρέκι, φρούτα του δάσους & σιρόπι σφένδαμου/ with handmade Greek brioche, berries & maple syrup

8 €

Breakfast bowl

Στραγγιστό γιαούρτι, granola, blueberries & sauce ταχίνι με μέλι/ strained yogurt, granola, blueberries & sauce from tahini and honey

7,5 €

*Πανδαισία λαχανικών εποχής με τοματίνια & dressing βαλσάμικου / Mix salad with cherry tomatoes & balsamic dressing

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/ APPETIZERS

Ποικιλία Αλλαντικών-Τυριών/ Variety of cheese and cold cuts plate

Διάφορα Ελληνικά τυριά, delicatessen μοσχάρισμα αλλαντικά, χειροποίητη μαρμελάδα & λαδοπιτάκια/ Variety of different Greek cheeses, delicatessen veal cold cuts, handmade marmelade & Greek small crackers

16 € (για 2 άτομα/ for 2 persons)

30 € (για 4 άτομα/ for 4 persons)

Γούρος ξυδάτος/ Anchovy

Μαριναρισμένος σε ξύδι & μαραθόσπορο/ Anchovy with vinegar & fennel seed

7.5 €

Πατατοσαλάτα/ Patatoe Salad

Από baby πατάτες, καπνιστό χέλι, λάδι άνηθου & σχοινόπρασο/ from baby potatoes, smoked eel, dill oil & chives

11,5 €

Αθηναϊκή/ Athinaiki

"Αθηναϊκή σαλάτα" με ψάρι ημέρας, χαβιάρι Beluga, κολοκύθι & gel μοσχολέμονου/ "Athinaiki salad", with fresh fish of the day, beluga caviar, zucchini, chives and gel of lime

21 €

Ταρτάρ μοσχάρι/ Beef tartar

Από μοσχαρίσιο φιλέτο bio, μαγιονέζα τρούφας & chips λαχανίδας/ from veal fillet bio, truffle mayonnaise & kale chips

20 €

Κανιάκι/ Kaniaki cheese

Τυρί Καστοριάς παναρισμένο, με μαρμελάδα πορτοκάλι & μιζούνα/ breaded Kastorias cheese, with orange marmelade & mizuna salad

8 €

Πιπεριά ψητή/ Roasted Pepper

Ποικιλία πιπεριάς, κρέμα φέτας & κατσικίσιο βούτυρο/ Variety of peppers, cream of feta & goat butter

8,5 €

Ρεβυδάθα/ Chickpeas soup

Σιγομαγειρέμενα ρεβύθια με σουτζούκι μοσχαρίσιο & gel λεμονιού/ slowcooked chickpeas with veal soutzouki & lemon gel

9 €

Πίτα Ημέρας/ Pie of the day

Χειροποίητο φύλλο με καθημερινές ιδέες του Chef/ Handmade pie crust, with chef's every day ideas

8 €

Χταπόδι/ Octopus

Χταπόδι σχάρας, φάβα, τηγανητός κρίταμος & κρέμα λιαστής τομάτας/ Grilled octopus, Greek fava, fried kritamos & cream of sun dried tomatoes

17,5 €

Μύδια αχνιστά/ Steamed mussels

Λαχανικά, λεμόνι, μουστάρδα & σκόρδο/ Vegetables, lemon, moustard and garlic

14 €

Γαρίδες σαγανάκι/ Saganaki shrimps

Γαρίδες, ντομάτα, λαχανικά & φέτα/ Shrimps, tomatoe sauce, vegetables & feta cheese

15 €

Κακαβιά/ fish soup "Kakavia"

Σούπα με φρέσκο ψάρι βελουτέ, ψητή караβίδα & κρέμα βουτύρου με bisque/ cream soup with fresh fish, and roasted crayfish & butter with bisque

20 €

Κροκέτες καβουριού/ Crab Balls

Κροκέτες από Ελληνικό καβούρι, κόλιανδρο & πικάντικη μαγιονέζα/ Balls of Greek blue crab, coriander & spicy mayonnaise

17,5 €

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα/ Buffalo Mozzarella

Με ποικιλία τοματινιών, παξιμάδια χαρουπιού & dressing βασιλικού/ With variety of cherry tomatoes, carob crispy bread & basil dressing

12 €

Σαλάτα παντζάρι/ Beetroot Salad

Ποικιλία παντζαριού, αρωματικό γιαούρτι, flakes σκόρδου, καρύδι & dressing βαλσάμικου/ Variety of beetroots, yogurt with herbs, garlic flakes, nuts & balsamic dressing

9 €

Σαλάτα Φακές/ Beluga Lentils

Φακές beluga, πιπεριές tricolore, κατίκι Δομοκού, ρόκα baby & dressing κόλιανδρου/ Salad with beluga lentils, tricolore peppers, katiki Domokou, baby rocket & coriander sauce

10,5 €

Couscous κουνουπιδιού/ Cauliflower couscous

Κουνουπίδι σε μορφή couscous, ποικιλία μπρόκολου, ρόδι & dressing μαιντανού/ Cauliflower couscous, brocolli variety, pomegrante & persil dressing

11 €

Σαλάτα Κινόα/ Quinoa Salad

Με αχλάδι ποσέ, κρέμα αβοκάντο, παστράμι μοσχαρίσιο, λαχανικά & dressing λαδολέμονου/ With poached pear, avocando cream, veal pastrami, vegetables & lemon dressing

13 €

ΚΥΡΙΩΣ/Main Course

Τραχανάς με κόκορα/ Trachanas pasta with cock

Χειροποίητος τραχανάς με bio κόκορα & λαχανικά/ handmade trachanas with bio cock & vegetables

13 €

Σκιουφιχτά με μανιτάρια/ Skioufixta pasta with mushrooms (Vegan)

Με ποικιλία άγριων μανιταριών, κρέμα κάσιους & τρούφα/ With variety of mushrooms, cashews cream & truffle

*επιλογή *gluten free* ζυμαρικού αν επιθυμείτε/ option *gluten free* pasta

15 €

Μοσχαρίσια ουρά/ Veal Tail

Με παπαρδέλες, λαχανικά & κρέμα ξυνομιζύθρας/ with Papardelle, vegetables & cream of ksinomizithra cheese

18 €

Κατσίκι Bio/ Goat Bio

Σιγομαγειρεμένα κομμάτια κατσικιού, ριζότο, θυμάρι & ξύσμα μοσχολέμονου/ Slow cooked goat, risotto, thyme & lime zest

23,5 €

Ριζότο Θαλασσινών/ Seafood rissoto

Ριζότο με γαρίδες, μύδια, καραβίδα & σάλτσα bisque/ Rissoto with shrimps, mussels, crayfish and bisque sauce

25 €

Κοτόπουλο bio/ Chicken Bio

Μαγειρεμένο σε κενό αέρος, πουρέ καλαμποκιού, ποπκόρν, ψητό καλαμπόκι & σάλτσα με εστραγκόν/ Sous vide chicken, puree corn, popcorn, grilled corn and sauce with estragon

19,5 €

Ψητό καλαμάρι/ Squid

Με σωτέ χόρτα εποχής & καπνιστή πάπρικα, ταραμά & γλυκό λαδολέμονο/ Fresh seasonal greens with smoked paprika, tarama and sweet lemon dressing

22 €

Φιλέτο γλώσσας/Sole fillet

Με πουρέ σελινόριζας, καρότα baby, καπαρόμηλα και αέρα λεμονιού/ With celery root puree, baby carrots, caper apples and lemon foam

25 €

Ψάρι στο αλάτι/ Salted Fish

Ψάρι ημέρας ψημένο σε κρούστα αλατιού, χόρτα εποχής & ψητά κολοκύθια/ Fish of the day in salt crust, seasonal greens & grilled zucchinis

90 €/kg

Burger προβατίνας/ Sheep burger

Από 100% κιμά πρόβειο, μαρμελάδα τομάτας, οψιμοτύρι, τηγανητό κρεμμύδι & chips πατάτας/ from 100% sheep, tomatoe marmelade, opsimotiri cheese, crispy onion & potatoe chips

16 €

Φιλέτο μοσχαρίσιο/ Veal fillet

Από μοσχάρι bio , με peppercorn sauce/ From bio veal, with peppercorn sauce

35 €

T-bone

Κομμάτι από πλάτη μοσχαριού bio, 500γρ/ From veal's back bio, 500gr

40 €

Cowboy Steak

Μπριζόλα μοσχαρίσια bio με το κόκκαλο της, 500γρ/ Veal steak bio with the bone, 500gr

46 €

*Όλες οι κοπές κρεάτων συνοδεύονται με σπαράγγι, πατάτες baby, βασιλομανίταρο & bearnaise/ All the meats they come with asparagus, baby potatoes, porchini & bearnaise

ΓΛΥΚΑ/DESSERTS

Lemon Pavlova

Μαρέγκα με κρέμα λεμονιού, crumble μπισκότου, κουλί φρούτων του δάσους & παγωτό βανίλια/ Meringue with lemon cream, crumble, fruits coulis & vanilla ice cream

11 €

Εκμέκ/ Ekmeek

Καταίφι, παγωτό τσουρέκι, κρέμα λευκής σοκολάτας & παστέλι φουστικιού/
Kataifi, ice cream of brioche bread, cream of white chocolate & pistachio pastel

12 €

Σαραγλί/ Saragli

Σαραγλάκια γεμιστά με παγωτό φιστίκι, ναμελάκα λευκής σοκολάτας & χύμα σοκολάτας/
Saragli stuffed with pistachio ice cream, crumble of dark chocolate and namelaka of white chocolate

11 €

Σφαίρα σοκολάτας/ Chocolate sphere

Με κομμάτια brownies, κουλί φράουλας, παγωτό σοκολάτας gold & ζεστή σάλτσα σοκολάτας/
with brownies, strawberries coulis, chocolate gold ice cream & hot chocolate sauce

12 €

Ποικιλία φρούτων/ Fresh Fruits

Διάφορα φρούτα εποχής/ Variety of fresh fruits bio

12 €