

# ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

ΨΩΜΙ	€ 0.80/τεμάχιο
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	€ 3.50
ΕΛΙΕΣ	€ 3.50

## ΣΑΛΑΤΕΣ

		
<b>ΠΑΝΤΖΑΡΙ-ΦΑΓΟΠΥΡΟ</b> παντζάρι ψημένο στο φούρνο, φαγόπυρο, φέτα, σέλερι, ραπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, γαρνιρισμένη με Dijon βινεγκρέτ	€ 9.80	€ 12.00
<b>ΚΙΝΟΑ</b> τομάτα, αγγούρι, πιπεριές τριχόλορε, μέντα, αμύγδαλο φιλέ, γαρνιρισμένη με lime dressing	€ 9.80	€ 12.00
<b>ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ</b> ανάμεικτη με μαρούλι και ρόκα, λιαστές τομάτες, φρέσκο κρεμμυδάκι, κουκονάρι, πεκορίνο, γαρνιρισμένη με sauce από σκόρδο φούρνου	€ 9.80	€ 11.80
<b>ΚΑΙΣΑΡΑ</b> με παρμεζάνα, κρουτόν, ανάμεικτη με μαρούλι, γαρνιρισμένη με το παραδοσιακό dressing. Κατ' επιλογίη και με ψητό στήθος κοτόπουλου	€ 9.30	€ 12.00
<b>ΑΒΟΚΑΝΤΟ</b> ανάμεικτη με μαρούλι, αχλάδι, ροκφόρ, καρύδια, τραγανά κομμάτια μπέικον και κρεμώδη sauce μουστάρδας	€ 10.50	€ 13.50
<b>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ</b> με φέτα και φρέσκια κάπαρη	€ 9.00	€ 12.00
<b>ΖΕΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ-ΚΟΥΣ</b> με γεύση ρόκας, ανάμεικτη με φρέσκα λαχανικά και χαλούμι στο γκριλ	€ 10.50	€ 13.50

*Επιλέγουμε και παρασκευάζουμε τα πιάτα μας κυρίως με  
ροδίτικα λαχανικά & φρούτα*



# ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ</b>	€ 11.50
με φρέσκο πιπέρι και μυρωδικά. Συνοδεύεται από sauce μουστάρδας	
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΩΚΕΑΝΟΥ</b>	€ 12.50
τέσσερις γαρίδες μαγειρεμένες με τσίλι, μάνγκο και κρέμα γάλακτος	
<b>ΧΤΕΝΙΑ ΚΑΤΑΪΦΙ</b>	€ 6.30/τιχ
τηγανιτά με σάλτσα wasabi - mayo	
<b>ΣΟΥΠΑ ΨΑΡΙΚΩΝ</b>	€ 12.50
με γαρίδα, μύδια και σολομό, μαγειρεμένα με σάλτσα με γεύση ούζο και σαφράν. Σερβίρεται με σάλτσα aioli	
<b>ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΦΛΟΓΕΡΑ</b>	€ 5.00/τιχ
γεμιστή με τυρί chevre, πεκορίνο, παρμεζάνο και λιαστές τομάτες	
<b>ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ</b>	€ 11.00
μαγειρεμένα σε λευκό κρασί, σκόρδο και κρέμα γάλακτος	
<b>ΚΕΜΠΙΑΠ</b>	€ 8.50
με σάλτσα από μαύρο σκόρδο	
<b>ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b>	€ 13.00
με σπάραγγι, ρόκα, καβουρδισμένο κουκουνάρι και παρμεζάνα, αρωματισμένο με λάδι τρούφας	
<b>ΡΙΖΟΤΟ</b>	€ 8.00
με διάφορες γεύσεις	

# ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

<b>ΠΑΤΑΤΕΣ AU GRATIN</b>	€ 3.50
με κρέμα γάλακτος και σκόρδο	
<b>ΒΡΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ</b>	€ 2.40
σωταρισμένες σε βούτυρο	
<b>ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b>	€ 2.80
<b>ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b>	€ 2.80
<b>ΑΣΙΑΤΙΚΟ ΡΥΖΙ</b>	€ 2.40
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟ WOK</b>	€ 2.30



# ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ** € 24.50  
σερβίρεται με σαλάτα από φαγόπυρο με dressing από ροδίτικα βότανα και κρέμα άνηθου
- ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΓΛΩΣΣΑΣ** € 24.50  
στο φούρνο γεμιστό με μους σολομού. Σερβίρεται με ραγού από πατατούλες, σπαράγγι και σπανάκι με σάλτσα σαμπάνιας
- ΓΑΡΙΔΕΣ ΩΚΕΑΝΟΥ** € 24.00  
έξι γαρίδες μαγειρεμένες με τσίλι, μάνγκο και κρέμα γάλακτος. Σερβίρονται με ρύζι
- ΣΟΥΠΙΑ ΨΑΡΙΚΩΝ** € 24.50  
με γαρίδα, μύδια και σολομό, μαγειρεμένα με σάλτσα με γεύση ούζο και σαφράν. Σερβίρεται με σάλτσα aioli
- ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ** € 24.00  
αλά "Thai" με κρεμώδη πικάντικη σάλτσα καρυκευμένη με τσίλι και τζίντζερ. Σερβίρονται με ρύζι
- ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΛΟΥ (Balotino)** € 24.50  
γεμιστό με καπνιστή μοσαρέλα και ροδίτικα βότανα, τυλιγμένο σε ζαμπόν Πάρμας. Συνοδεύεται από φρέσκα ζυμαρικά ravioli και σάλτσα με γεύση τρούφας
- ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΠΙΑΣ** € 25,50  
μαριναρισμένο με κανέλα και γαρύφαλλο. Σερβίρεται με πουρέ κολοκύθας, σάλτσα κόκκινου κρασιού & μήλο chutney
- ΦΙΛΕΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ** € 25.00  
μαριναρισμένο σε μαϊντανό και σκόρδο. Σερβίρεται με λαχανικά και τραγανά κομματάκια μπέικον μαγειρεμένα σε σάλτσα Dijon
- ΦΙΛΕΤΟ ΑΡΝΙΟΥ** € 29.50  
συνοδευόμενο από ριζότο με παντζάρια, τυρί chevre, καβουρδισμένα φουντούκια και σάλτσα με γεύση ψητού σκόρδου
- ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ** € 24.00  
συνοδευόμενο από ζυμαρικά rigatoni με κρεμώδη σάλτσα γκοργκοντζόλας. Σερβίρονται με μπρόκολο και λαδολέμονο
- ΔΥΟ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ ΦΙΛΕΤΟΥ** € 34.50  
με Porto και μανιτάρια στον ατμό au gratin και σάλτσα Bearnaise
- Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ ΦΙΛΕΤΟΥ** € 36.50  
στη σχάρα με σάλτσα πιπεράτη

