



Dinner Menu

Appetizers - Ορεκτικά

Grilled Zucchini with Grilled Creamed Corn, Tarama Mousse & Black Garlic Ψητό Κολοκύθι με Κρέμα Καλαμποκιού, Μούς Λευκού Ταραμά & Μαύρο Σκόρδο	15€
Grilled Aubergine with Mizo Glaze, Sweetsour Cherry Tomato Cream, Goat Cheese, Egg Cream, Grilled Pork Chop Chutney & Basil Ψητή Μελιτζάνα με Γλάσο Miso, Κρέμα από Γλυκόξινα Ντοματίνια, Κατσικίσιο Τυρί, Κρέμα Αυγού, Τσάντνι Καπνιστής	15€
Sautéed Scallop with Burnt Nori Butter, Kumquat & Herring Caviar Χτένι Σοτέ με Καμμένο Βούτυρο Nori, Κούμ Κουάτ & Χαβιάρι Ρέγγας	19€
Grilled Shrimp with “Corfiot” Citrus Salad, Onions Puree, Pickled Onions, Citrus Fluid Gel & Paprika Γαρίδα Ψητή με Κερκυραϊκή Νερατζοσαλάτα, Πουρέ Κρεμμύδι, Πίκλα Κρεμμύδι, Ζελέ Πορτοκάλι & Πάπρικα	22€
Glazed Octopus with Honey, Garlic, Potato “Rösti”, Wild Greens & Octopus Emulsion Χταπόδι με Γλάσο, Μέλι, Σκόρδο, Πατάτα Ρόστι, Χόρτα & Γαλάκτωμα Χταποδιού	18€
Beef Carpaccio with Rocket Mayonnaise, Brioche Crumble, Herbs, “Metsovone” Cheese & Pine Nuts Καρπάσιο Μοσχάρι με Μαγιονέζα Ρόκας, Κράμπλ Μπριός με Μυρωδικά, Μετσοβόνη & Κουκουνάρι	18€

Salads - Σαλάτες

Colorful Cherry Tomatoes with Grilled Cucumber, Caper, Olive Emulsion & “Feta” Cheese Foam Πολύχρωμα Ντοματίνια με Ψητό Αγγούρι, Κάπαρη, Γαλάκτωμα Ελιάς & Αφρό Φέτας	14€
Green Salad with Spinach, Rocket, Peach, Almonds & Sour Grapes Vinaigrette Πράσινη Σαλάτα Με Σπανάκι, Ρόκα, Ροδάκινο, Αμύγδαλα & Βινεγκρέτ Αγουρίδας.	12€
Salad with Edamame Beans, Radish, Green Beans, Spring Onions, Marinated Anchovy & Lime Σαλάτα με Φασόλια Edamame, Ραπανάκι, Φασόλια Πράσινα, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γαύρο Μαρινάτο & Λάιμ	14€

Pasta - Ζυμαρικά

Spinach Risotto with Herbs, Lemon Cream, Pine Nuts & Dill Oil

Σπανακόρυζο Ριζότο με Αρωματικά, Κρέμα Λεμονιού, Κουκουνάρι & Λάδι Άνηθου	18€
Shrimp with Homemade Ravioli, Peppers Sauce & Gruyere Cheese Γαρίδα με Χειροποίητο Ραβιόλι, Σάλτσα από Πιπεριά Φλώρινας & Γραβιέρα	28€
Fresh Spaghetti with Cherry Tomatoes, Capper, Olive, Peppers, Basil & Feta Cheese Φρέσκα Ζυμαρικά Σπαγγέτι με Τοματίνια, Κάππαρη, Ελιές, Πιπεριές, Βασιλικό & Τυρί Φέτα	16€

Main Dishes – Κυρίως Πιάτα

Chicken Fillet with Pea Puree, Confit Potato, Chicken Jus & Verbena Φιλέτο Κοτόπουλο με Πουρέ Αρακά, Πατάτα Κονφί, Jus Κοτόπουλου & Λουίζα	22€
Pork Tenderloin with Grilled Vegetables, Sautéed Baby Potatoes, Samos Wine Sauce, Celeriac & Madagascar Vanilia Cream Ψαρονέφρι με Ψητά Λαχανικά, Πατάτες Baby Sautéé, Σάλτσα από κρασί Σάμος & Κρέμα Σελινόριζας με Βανίλια Μαδαγασκάρης	26€
Slow-Grilled Lamb with Topinambur Puree, Grilled Carrots, Lamb Jus & Rosemary Αργοψημένο Αρνί με Πουρέ Αγκινάρας Ιερουσαλήμ, Ψητά Καρότα, Jus Αρνιού με Δενδρολίβανο	28€
Beef Fillet with Potato Terrine, King Oyster Mushroom & “Sofrito” or “Madera” Sauce Φιλέτο Μοσχάρι με Τερίνα Πατάτας, Μανιτάρι King Oyster, Σάλτσα Σοφρίτο ή Σάλτσα Madera	35€
Sautéed Sea Bass Fillet with Etuver Potatoes, Artichoke, Bianco Sauce & Pelargonium Φιλέτο Λαβράκι Σοτέ με Πατάτες Ετουβέ, Αγκινάρα & Σάλτσα Μπιάνκο με Αρμπαρόριζα.	32€
Grilled Fish of the Day with Potato, Zucchini, Carrot, Seasonal Greens & Sauces Ψητό Φρέσκο Ψάρι Ημέρας με Κολοκύθι, Πατάτα, Καρότο, Χόρτα Εποχής & Σάλτσες	80€/kg

Desserts - Επιδόρπια

Chocolate Terrine with Hazelnut, Kumquat & Hazelnut Ice Cream Τερίνα Σοκολάτας με Φουντούκι, Κούμ Κουάτ & Παγωτό Φουντούκι	12€
Yogurt Mousse with White Chocolate, Strawberry Sauce & Seasonal Fruit Ratatouille Μούς Γιαουρτιού με Λευκή Σοκολάτα, Σάλτσα Φράουλα & Ρατατούι από Φρούτα Εποχής	12€
Crème Brûlée with Lemon, Ginger, Almond & Coconut Ice Cream Κρεμ Μπρουλέ με Λεμόνι, Τζίντζερ, Αμύγδαλο & Παγωτό Καρύδα	12€



Tell Us What You Think...
“ RR - Rodostamo Restaurant ”