RODOSTAMO
HOTEL & SPA

Menu

Toasts

With Ham, Gouda Cheese, Lettuce, Tomato & Butter Με Ζαμπόν, Τυρί Gouda, Μαρούλι, Ντομάτα & Βούτυρο	8€
With Smoked Turkey, Gouda Cheese, Lettuce, Tomato & Butter Με Καπνιστή Γαλοπούλα, Τυρί Gouda, Μαρούλι, Ντομάτα & Βούτυρο	8€

Sandwiches

Club Sandwich with "Kasseri" Cheese, Chicken Salad, Bacon, Omelette, Tomato, Iceberg Lettuce, Sun-Dried Tomato Mayo & Chips Club Sandwich Με Κασέρι, Κοτοσαλάτα, Μπέικον, Ομελέτα, Ντομάτα, Άισμπεργκ, Μαγιονέζα Λιαστής Ντομάτας & Πατάτες Τηγανητές	12€
Bagel with Salmon, Sour Cream, Dill, Caper & Avocado Bagel με Σολωμό, Sour Cream, Άνηθο, Κάπαρη & Αβοκάντο	12€
Open Face Focaccia with "Feta" Cheese Cream, Fresh Greens, Fried Egg & Smoked Paprika Open Face Focaccia με Κρέμα Φέτας, Χόρτα Εποχής, Αυγό Τηγανητό & Καπνιστή Πάπρικα	12€
Ciabatta Salado with Gruyere, "Corfiot" Salami, Florina Peppers, Mixed-Olive Mayo & Rocket Τσιαμπάτα Σαλάδο με Γραβιέρα, Κερκυραϊκό Σαλάμι, Πιπεριά Φλωρίνης, Μαγιονέζα Ελιάς & Ρόκα	9€

Snacks

Corfiot Eggs "Strapatsada" with Tomato, Corfiot "Salado", Feta Cheese & Oregano Κερκυραϊκή Στραπατσάδα με Ντομάτα, Κερκυραϊκό Σαλάδο, Φέτα & Ρίγανη	10€
Greek Eggs Omelette with Tomato, Onion, Pepper, Olive, "Feta" Cheese & Oregano Ελληνική Ομελέτα με Ντομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Ελιά, Φέτα & Ρίγανη	9€
Chips with "Kopanisti" & Smoked Paprika Πατάτες Τηγανητές με Κοπανιστή & Καπνιστή Πάπρικα	5€
Greek Style Spring Rolls with Rice Wraps, Tomato, Onion, Pepper, Cabbage, Gruyere & Spicy Yogurt Dip Greek Style Spring Rolls με Φύλλο Ρυζιού, Ντομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Λάχανο, Γραβιέρα, Πικάντικο Ντιπ Γιαουρτιού	9€

RODOSTAMO
HOTEL & SPA

Salads

Greek with Tomato, Onion, Pepper, Cucumber, Olive, Samphire, Carob Rusk & Caramelized "Feta" Cheese Ελληνική Σαλάτα Με Παξιμάδια Χαρουπιού, Κάππαρη, Ρόκα & Φέτα	12€
Baby Potato Salad with Caper, Grilled Cherry Tomatoes, Smoked Trout & White Tarama Πατατοσαλάτα με Πατάτες Baby, Κάπαρη, Ψητά Ντοματίνια, Καπνιστή Πέστροφα & Λευκός Ταραμάς	10€
Corfiot Ceasar Salad with Iceberg Lettuce, Chicken, Corfiot Gruyere, "Numbulo", Bread Crouton & Fried Egg Dressing Κερκυραϊκή Σίζαρ Σαλάτα με Άισμπεργκ, Κοτόπουλο, Κερκυραϊκή Γραβιέρα, Νούμπουλο, Κρουτόν Χωριάτικου Ψωμιού & Ντρέσινγκ Τηγανητού Αυγού	12€
Green Salad with Spinach, Rocket, Grilled "Talagani" Cheese, Peach, Almonds, Lime & Spearmint Vinaigrette Πράσινη Σαλάτα με Σπανάκι, Ρόκα, Ψητό Ταλαγάνι, Ροδάκινο, Αμύγδαλα & Βινεγκρέτ Λαίμ Δυόσμο	9€

Burger

Black Angus Burger with Brioche, Aged Cheddar Cheese, Grilled Onion, Tartar Sauce, Tomato, Iceberg Lettuce & Chips Μπριός με Black Angus Μπέργκερ, Παλαιωμένο Τσένταρ, Ψητό Κρεμμύδι, Ταρτάρ Sauce, Ντομάτα, Άισμπεργκ & Πατάτες Τηγανητές	18€

Grill

Chicken Tight "Souvlaki" with Citrus Marinade, Grilled Peppers, Grilled Tomato, Spearmint "Tzatziki", Small Pita & Chips Σουβλάκι από Μπούτι Κοτόπουλο με Μαρινάδα από Εσπεριδοειδή, Ψητές Πιπεριές, Ψητή Ντομάτα, Τζατζίκι Δυόσμου, Πιτάκι & Πατάτες Τηγανητές	16€
Marinated Pork Neck "Gyros", with Grilled Tomato, Onion, Parsley, Spearmint "Tzatziki", Small Pita & Chips Μαριναρισμένος Γύρος από Χοιρινό Λαιμό με Ψητή Ντομάτα, Κρεμμύδι, Μαϊντανό, Τζατζίκι Δυόσμου, Πιτάκι & Πατάτες Τηγανητές	14€

Pasta

Corfiot Cockerel "Pastitsada" with Pappardelle & "Kefalograviera" Cheese Κερκυραϊκή Παστιτσάδα Κόκορα με Παπαρδέλες & Κεφαλογραβιέρας	12€
Al Pesto Pasta with Rigatoni & Homemade Basil Pesto Αλ Πέστο με Ριγκατόνι & Χειροποίητο Πέστο Βασιλικού	14€
Greek Style Pasta with Spaghetti, Cherry Tomatoes, Capper, Olive, "Feta" Cheese & Basil Ελληνική με Σπαγγέτι, Ντοματίνια, Κάπαρη, Ελιά, Φέτα & Βασιλικό	12€

RODOSTAMO
HOTEL & SPA

Linguini with Shrimps, Saffron, Spring Onion & Orange Γαριδομακαρονάδα με Λιγκουίνι, Σαφράν, Φρέσκο Κρεμμύδι & Πορτοκάλι	20€

Pizza

Margarita with Homemade Dough, Tomato Salsa, Fresh Mozzarella Cheese & Basil Margarita με Χειροποίητο Ζυμάρι, Ντομάτα, Φρέσκια Μοτσαρέλα & Βασιλικό	10€
Prosciutto Pizza with Homemade Dough, Tomato Salsa, Fresh Mozzarella Cheese & Rocket Πίτσα με Προσούτο, Χειροποίητο Ζυμάρι, Σάλτσα Ντομάτας, Φρέσκια Μοτσαρέλα & Ρόκα	12€

Main Courses

"Mousakas" with Beef Mince, Potato, Aubergine & Yogurt Bechamel Μουσακάς με Μοσχαρίσιο Κιμά, Πατάτα, μελιτζάνα & Μπεσαμέλ Γιαουρτιού	15€
Beef Sirloin Steak with Chips, Butter & Herbs Μοσχαρίσιο Σιρλοιν Steak με Πατάτες & Βούτυρο Μυρωδικών	32€
Mackerel "Plaki" with Tomato, Onion, Herbs, Lemon & Oil Tomato Sauce Σκουμπρί Πλακί με Ντομάτα, Κρεμμύδι, Μυρωδικά & Λαδολέμονο Ντομάτας	14€
Seabass Fillet with Wild Greens & Vierge Sauce Φιλέτο Λαβράκι με Χόρτα & Vierge Sauce	24€
Fish of the Day with Greens, Boiled Potato, Zucchini, White Tarama, Lemon & Oil Sauce Ψάρι Ημέρας με Χόρτα Εποχής, Πατάτα Βραστή, Κολοκύθι, Λευκό Ταραμά & Λαδολέμονο	60€/kg

Desserts

Yogurt Mousse with White Chocolate, Strawberry Sauce & Seasonal Fruit Ratatouille Μούς Γιαουρτιού με Λευκή Σοκολάτα, Σάλτσα Φράουλα & Ρατατούι από Φρούτα Εποχής	10€
Homemade Choux with Vanilla Cream, Chocolate Sauce & Whipped Cream Χειροποίητα Σού με Κρέμα Βανίλιας, Σάλτσα Σοκολάτας & Σαντιγί	12€
Fruit Salad Φρουτοσαλάτα	12€
Ice Cream Παγωτό	9€

RODOSTAMO RESTAURANT

Dinner Menu

Appetizers - Ορεκτικά

Grilled Zucchini with Grilled Creamed Corn, Tarama Mousse & Black Garlic Ψητό Κολοκύθι με Κρέμα Καλαμποκιού, Μούς Λευκού Ταραμά & Μαύρο Σκόρδο	16€
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, Τσάτνει Καπνιστής Πανσέτας	16€
Sautéed Scallop with Burnt Nori Butter, Kumquat & Herring Caviar Χτένι Σοτέ με Καμμένο Βούτυρο Nori, Κούμ Κουάτ & Χαβιάρι Ρέγγας	20€
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	23€
Glazed Octopus with Honey, Garlic, Potato "Rösti", Wild Greens & Octopus Emulsion Χταπόδι με Γλάσο, Μέλι, Σκόρδο, Πατάτα Ρόστι, Χόρτα & Γαλάκτωμα Χταποδιού	19€
Beef Carpaccio with Rocket Mayonnaise, Brioche Crumble, Herbs, "Metsovone" Cheese & Pine Nuts Καρπάτσιο Μοσχάρι με Μαγιονέζα Ρόκας, Κράμπλ Μπριός με Μυρωδικά, Μετσοβόνε & Κουκουνάρι	19€

Salads - Σαλάτες

Cherry Tomatoes with Cucumber Jelly, Caper with Stem, Olive Emulsion, "Feta" Cheese Mousse & Shallots Onions Ντοματίνια με Gel Αγγούρι, Κάπαρη Κοτσάνι, Γαλάκτωμα Ελιάς, Mousse Φέτας & Κρεμμύδι Εσαλότ	15€
Green Salad with Spinach, Rocket, Peach, Almonds & Sour Grapes Vinaigrette Πράσινη Σαλάτα Με Σπανάκι, Ρόκα, Ροδάκινο, Αμύγδαλα & Βινεγκρέτ Αγουρίδας.	13€
Colorful Salad with Tempura Goat Cheese, Blueberry, Raspberry, Strawberry & Forest Fruit Dressing Πολύχρωμη με Κατσικίσιο Τυρί σε Tempura με Μύρτιλα, Βατόμουρα, Φράουλα, Raspberry & Dressing από Φρούτα του Δάσους	14€

Salad with Fresh Marinated Tuna, Lemon, Coriander & Quinoa Tabbouleh Σαλάτα με Φρέσκο Μαριναρισμένο Τόνο, Λεμόνι, Κόλιανδρο & Κινόα Tabbouleh	14€

Pasta - Ζυμαρικά

Spinach Risotto with Herbs, Lemon Cream, Pine Nuts & Dill Oil Σπανακόρυζο Ριζότο με Αρωματικά, Κρέμα Λεμονιού, Κουκουνάρι & Λάδι Άνηθου	19€
Shrimp with Homemade Ravioli, Peppers Sauce & Gruyere Cheese Γαρίδα με Χειροποίητο Ραβιόλι, Σάλτσα από Πιπεριά Φλώρινας & Γραβιέρα	29€
Fresh Spaghetti with Pesto Avocado Lime & Broccoli Φρέσκα Ζυμαρικά Σπαγγέτι με Pesto Αβοκάντο, Lime & Μπρόκολο	17€

Main Dishes – Κυρίως Πιάτα

Sauteed Chicken Fillet with Carrot Pure, Roasted Cherry Tomato, Pickled Fennel, Sautéed Baby Potato & Teriyaki Sauce Φιλέτο Κοτόπουλο Μπαλοτίνα με Πουρέ Καρότο, Ψητό Ντοματίνι, Φινόκιο Πίκλα, Baby Πατάτα Sauté & Σάλτσα Teriyaki	27€
Pork Tenderloin with Parsnip Puree, Sautéed Baby Potato, Pickled Onion & "Samos" Sauce Ψαρονέφρι με Πουρέ Παστινάκι, Baby Πατάτα Sauté, Πίκλα Κρεμμύδι & Σάλτσα Σάμου	27€
Slow-Grilled Lamb with Topinambur Puree, Grilled Carrots, Lamb Jus & Rosemary Αργοψημένο Αρνί με Πουρέ Αγκινάρας Ιερουσαλήμ, Ψητά Καρότα, Jus Αρνιού με Δενδρολίβανο	29€
Black Angus Filet with Potato Terrine, King Oyster Mushroom & "Sofrito" or "Madera" Sauce Φιλέτο Black Angus με Τερίνα Πατάτας, Μανιτάρι King Oyster, Σάλτσα Σοφρίτο ή Σάλτσα Madera	42€
Sautéed Sea Bass Fillet with Beetroot Carpaccio, Homemade Potato Chips & "Bianco" Sauce Φιλέτο Λαβράκι Σοτέ με Παντζάρι Καρπάτσιο, Chips Πατάτας & Σάλτσα Bianco	33€
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	9€
Crème Brûlée with Lemon, Ginger, Almond & Coconut Ice Cream Κρεμ Μπρουλέ με Λεμόνι, Τζίντζερ, Αμύγδαλο & Παγωτό Καρύδα	12€
Milfei "Baklava" with Crispy Filo Pastry, Strawberry Jam, Spearmint White Cream, Madagascar Vanilla & Chocolate Ice Cream Μιλφέιχ Μπακλαβά με Τραγανά Φύλλα, Μαρμελάδα Φράουλα, Δυόσμο, Λευκή Κρέμα με Βανίλια Μαδαγασκάρης & Παγωτό Σοκολάτα	12€

RODOSTAMO
RESTAURANT

Ionian Sea Menu

Fresh Marinated Tuna with Lemon, Coriander & Quinoa Tabbouleh
Φρέσκος Μαριναρισμένος Τόνος με Λεμόνι, Κόλιαντρο & Κινόα Ταμπουλέ

Grilled Shrimp with "Corfiot" Bitter Orange Salad, Onions Puree, Pickled Onions, Citrus Fluid Gel & Paprika
Γαρίδα Ψητή με Κερκυραϊκή Νερατζοσαλάτα, Πουρές Κρεμμύδι, Πίκλα Κρεμμύδι, Ζελέ Πορτοκάλι & Πάπρικα.

Glazed Octopus with Honey, Garlic, Potato "Rösti", Wild Greens & Octopus Emulsion
Χταπόδι με Γλάσο, Μέλι, Σκόρδο, Πατάτα Ρόστι, Χόρτα & Γαλάκτωμα Χταποδιού.

Sautéed Sea Bass Fillet with Beetroot Carpaccio, Homemade Potato Chips & "Bianco" Sauce
Φιλέτο Λαβράκι Σοτέ με Παντζάρι Καρπάτσιο, Chips Πατάτας & Σάλτσα Bianco

Crème Brûlée with Lemon, Ginger, Almond & Coconut Ice Cream
Κρεμ Μπρουλέ με Λεμόνι, Τζίντζερ, Αμύγδαλο & Παγωτό Καρύδα

RODOSTAMO
RESTAURANT

“Rodostamo Menu”

Green Salad with Spinach, Rocket, Peach, Almonds & Sour Grapes Vinaigrette

Πράσινη Σαλάτα Με Σπανάκι, Ρόκα, Ροδάκινο, Αμύγδαλα & Βινεγκρέτ Αγουρίδας.

Beef Carpaccio with Rocket Mayonnaise, Brioche Crumble, Herbs, “Metsovone” Cheese & Pine Nuts

Καρπάτσιο Μοσχάρι με Μαγιονέζα Ρόκας, Κράμπλ Μπριός με Μυρωδικά, Μετσοβόνε & Κουκουνάρι.

Grilled Glazed Aubergine with Sweet Sour Cherry Tomato, Goat Cheese, Egg Cream, Smoked Pork Chop Chutney & Basil

Μελιτζάνα Ψητή με Γλάσο Miso, Κρέμα από Γλυκόξινα Ντοματίνια, Κατσικίσιο Τυρι, Κρέμα Αυγού, Τσάτνει Καπνιστής Πανσέτας & Βασιλικός.

Black Angus Filet with Potato Terrine, King Oyster Mushroom & “Sofrito” or “Madera” Sauce

Φιλέτο Black Angus με Τερίνα Πατάτας, Μανιτάρι King Oyster, Σάλτσα Σοφρίτο ή Σάλτσα Madera

Chocolate Terrine with Hazelnut, Kumquat & Ice Cream

Τερίνα Σοκολάτας με Φουντούκι, Κούμ Κουάτ & Παγωτό.