

Lunch 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, Capers & 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€

Salads

Greek with Tomato, Onion, Pepper, Cucumber, Olive, Samphire, Carob Rusk & Caramelized "Feta" Cheese Ελληνική με Ντομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριές, Αγγούρι, Ελιές, Κρίταμο, Παξιμάδια Χαρουπιού & Καραμελωμένη 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€

Pasta

Corfiot Cockerel "Pastitsada" with Pappardelle & "Kefalograviera" Cheese Κερκυραϊκή Πασιτισάδα 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€



<p>Linguini with Shrimps, Saffron, Spring Onion & Orange Γαριδομακαρονάδα με Λιγκουίνι, Σαφράν, Φρέσκο Κρεμμύδι & Πορτοκάλι</p>	<p>20€</p>
---	------------

Pizza

<p>Margarita with Homemade Dough, Tomato Salsa, Fresh Mozzarella Cheese & Basil Margarita με Χειροποίητο Ζυμάρι, Ντομάτα, Φρέσκια Μοτσαρέλα & Βασιλικό</p>	<p>10€</p>
--	------------

<p>Prosciutto Pizza with Homemade Dough, Tomato Salsa, Fresh Mozzarella Cheese & Rocket Πίτσα με Προσούτο, Χειροποίητο Ζυμάρι, Σάλτσα Ντομάτας, Φρέσκια Μοτσαρέλα & Ρόκα</p>	<p>12€</p>
--	------------

Main Courses

<p>Chicken Tigh "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</p>	<p>16€</p>
---	------------

<p>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</p>	<p>14€</p>
--	------------

<p>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</p>	<p>18€</p>
---	------------

<p>Beef Sirloin Steak with Chips, Butter & Herbs Μοσχαρίσιο Σιρλοιν Steak με Πατάτες & Βούτυρο Μυρωδικών</p>	<p>32€</p>
--	------------

<p>Seabass Fillet with Wild Greens & Vierge Sauce Φιλέτο Λαβράκι με Χόρτα & Vierge Sauce</p>	<p>24€</p>
--	------------

<p>Sauted Salmon with Parisian Style Vegetables, Lemon & Oil Σολωμός Σωτέ με Παριζιέν Λαχανικά & Λαδολέμονο</p>	<p>22€</p>
---	------------



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€



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



RODOSTAMO
RESTAURANT

DINNER MENU

Appetizers - Ορεκτικά

Zucchini Croquette with Sour "Trachana", "Katiki" Cream Cheese & Dill Gel Κροκέτα Κολοκύθι Με Ξινό Τραχανά, Κρέμα Τυρί Κατικι & Τζέλ Άνηθου	16€
Grilled Aubergine with Cashews Cream, Parsley Gel, Tomato Confit & Blackcurrants Ψητή Μελιτζάνα Με Κρέμα Κάσιους, Τζέλ Μαϊντανού, Κονφι Τοματίνι & Φραγκοστάφυλά	16€
Sauteed Scallop with Cauliflower Cream, Beetroot Cream & White Champagne Salsa Χτένια Σωτέ Με Κρέμα Κουνουπίδι, Κρέμα από Παντζάρι & Λευκή Σάλτσα Σαμπάνιας	20€
Shrimps "Saganaki" with "Feta" Cheese Espuma, Herb Foam, Tomato Sponge & Cherry Tomato Salsa Γαρίδες Σαγανάκι με Αφρό Φέτας, Αέρα Μυρωδικών, Σφουγγάρι Τομάτας & Σάλτσα από Τοματίνια	23€
Mussell Fricassee with Caviar, Colliander Foam & Chili Oil Μύδια Φρικασέ Με Χαβιάρι, Αέρα Κολιάνδρου & Λάδι Τσίλι	18€
Beef Tartare with Green Apple, Ginger, Avocado Mayonnaise, Roasted Sesame, Shimeji Mushroom & Chorizo Sorbet Ταρτάρ Μοσχάρι Με Ξινόμηλο, Τζιντζερ, Μαγιονέζα Αβοκάντο, Καβουρδισμένο Σουσάμι, Μανιτάρια Σιμέτζι & Σορμπέ Τσορίθο	18€

Salads - Σαλάτες

"Horiatiki" Salad with Colorful Cherry Tomato, Marinated Zucchini & Olive Crumble Χωριάτικη Σαλάτα Με Πολύχρωμα Τοματίνια, Μαριναρισμένο Κολοκύθι & Crumble Ελιάς	15€
Corfiot Salad with Seasonal Greens, "Noumboulo", Black Raspberries, "Graviera" Cheese Mousse, Walnut Crouton & "Oxymeli" Κερκυραϊκή Σαλάτα Με Φύλλα Εποχής, Νούμπουλο, Μαύρα Βατόμουρα, Μούς Γραβιέρας, Κρουτόν Καρύδι & Οξύμελι	13€
Salmon Gravlax with Beetroot, Buttered Zucchini, Carrot Pickle, Citrus Gel & "Manouri" Cheese Mousse Σολωμός Gravlax Με Παντζάρι, Parizien Κολοκύθι Βουτυρωμένα, Πίκλα Καρότο, Τζέλ Εσπεριδοειδών & Μούς Μανούρι	15€

Pasta - Ζυμαρικά

Homemade Aubergine Gnocchi with Sautéed Greens, Chicken Salsa & Hazelnut Powder Χειροποίητο Νιόκι Μελιτζάνας Με Τσιγαριστά Χόρτα, Σάλτσα Κοτόπουλο & Πούδρα από Φουντούκια	17€
---	-----

<p>“Kritharoto” with Lobster, Shimp, Bisque Salsa, Coconut, Lime Foam & Pepper Coulis Κριθαρότο με Αστακό, Γαρίδα, Σάλτσα Μπισκ, Αρωματισμένη Με Καρύδα, Αέρα Λάιμ & Κουλί Πιπεριάς</p>	38€
<p>Risotto with Jerusalem Artichoke, Glasswort, Artichoke Chips & Fluid Gel Lime Ριζότο Με Αγκινάρες Ιερουσαλήμ, Σαλικάρνια, Τσίψ Αγκινάρας, Φλούιντ Τζέλ Λάιμ</p>	24€
<p>Sautéed Seabass Fillet with Sweet Potato Purée, Black Garlic Crumble, Beurre Blanc, Orange, Wheat & Rice Chips Φιλέτο Λαβράκι Σωτέ, Πουρέ Γλυκοπατάτας, Crumple Μαύρου Σκόρδου, Beurre Blanc, Πορτοκάλι, Σιτάρι & Τσιπς Ρυζιού</p>	33€
<p>Salmon with Peas Purée, Wild Mushrooms, Butter Potatoes & Lime Sauce Σολωμός Με Πουρέ Αρακά Άγρια Μανιτάρια Πατάτες Βουτύρου & Σάλτσα Λάιμ</p>	30€
<p>Chicken Fillet with Celeriac Cream, Madagascar Vanilla, Marinated Beetroot & Verbena Sauce Στήθος Κοτόπουλο με Αρωματισμένη Κρέμα Σελινόριζας, Βανίλια Μαδαγασκάρης, Μαριναρισμένο Παντζάρι & Σάλτσα Λουίζας</p>	27€
<p>Pork Fillet Ballotine with Aubergine Puree, Grape Gel & “Mavrodaphne” Salsa Μπαλοτίνα Ψαρονέφρι Τυλιγμένη Σε Μπόλια με Πουρέ Μελιτζάνας, Τζέλ Σταφυλιού & Σάλτσα Μαυροδάφνης</p>	27€
<p>Lamb with Vegetables “Briam”, “Manouri” Cheese, Cherry Tomato Confit & Salsa Αρνάκι Με Μπριάμ Λαχανικών Σιφόν, Μανούρι Τοματίνια Κονφί & Σάλτσα</p>	35€
<p>Beef Fillet with Carrot Puree, Demi-Glace & Potato Croquette Φιλέτο Μοσχάρι Με Πουρέ Καρότων Demi-Glace & Κροκέτα Πατάτας</p>	42€
<p>Grilled Fish of the Day with Potato, Zucchini, Carrot, Seasonal Greens & Sauces Ψητό Φρέσκο Ψάρι Ημέρας Με Κολοκύθι, Πατάτα, Καρότο, Χόρτα Εποχής & Σάλτσες</p>	80€ /Kg

Desserts - Επιδόρπια

<p>“Galatopita” Milk Pie with Cinamon Syrup & Hazelnut Ice Cream Ανοιχτή Γαλατόπιτα Με Σιρόπι Κανέλας & Παγωτό Φουντούκι</p>	10€
<p>Gianduja Chocolate Stuffed with Peanut Butter, Pistachio Ice-Cream & Cocoa Crumble Σοκολάτα Τζιαντούγια Γεμισμένη Με Φυστικοβούτυρο, Παγωτό Φιστίκι & Crumble Κακάο</p>	12€
<p>Pistachio Bar with Strawberry Gel, White Chocolate Cream, Red Raspberries, Caramelized Crust & Strawberry Sorbet Μπάρα Με Βάση από Φιστίκι Αιγίνης, Ζελέ Φράουλας, Κρέμα Λευκής Σοκολάτας, Κόκκινα Βατόμουρα, Καραμελωμένο Φύλλο Κρούστας & Σορμπέ Φράουλας</p>	14€