



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 Κολιανδρου & 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, Ραζιεν 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€
“Kritharoto” with Lobster, Shimp, Bisque Salsa, Coconut, Lime Foam & Pepper Coulis Κριθαρότο με Αστακό, Γαρίδα, Σάλτσα Μπισκ, Αρωματισμένη Με Καρύδα, Αέρα Λάιμ & Κουλί Πιπεριάς	38€

Risotto with Jerusalem Artichoke, Glasswort, Artichoke Chips & Fluid Gel Lime
Ριζότο Με Αγκινάρες Ιερουσαλήμ, Σαλικάρνια, Τσίψ Αγκινάρας, Φλούιντ Τζέλ Λάιμ

24€

Main Dishes – Κυρίως Πιάτα

Sautéed Seabass Fillet with Sweet Potato Purée, Black Garlic Crumble, Beurre Blanc, Orange, Wheat & Rice Chips

Φιλέτο Λαβράκι Σωτέ, Πουρέ Γλυκοπατάτας, Crumble Μαύρου Σκόρδου, Beurre Blanc, Πορτοκάλι, Σιτάρι & Τσιπς Ρυζιού

33€

Salmon with Peas Purée, Wild Mushrooms, Butter Potatoes & Lime Sauce

Σολωμός Με Πουρέ Αρακά Άγρια Μανιτάρια Πατάτες Βουτύρου & Σάλτσα Λάιμ

30€

Chicken Fillet with Celeriac Cream, Madagascar Vanilla, Marinated Beetroot & Verbena Sauce

Στήθος Κοτόπουλο με Αρωματισμένη Κρέμα Σελινόριζας, Βανίλια Μαδαγασκάρης, Μαριναρισμένο Παντζάρι & Σάλτσα Λουίζας

27€

Pork Fillet Ballotine with Aubergine Puree, Grape Gel & “Mavrodaphne” Salsa

Μπαλοτίνα Ψαρονέφρι Τυλιγμένη Σε Μπόλια με Πουρέ Μελιτζάνας, Τζέλ Σταφυλιού & Σάλτσα Μαυροδάφνης

27€

Lamb with Vegetables “Briam”, “Manouri” Cheese, Cherry Tomato Confit & Salsa

Αρνάκι Με Μπριάμ Λαχανικών Σιφόν, Μανούρι Τοματίνια Κονφί & Σάλτσα

35€

Beef Fillet with Carrot Puree, Demi-Glace & Potato Croquette

Φιλέτο Μοσχάρι Με Πουρέ Καρότων Demi-Glace & Κροκέτα Πατάτας

42€

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

“Galatopita” Milk Pie with Cinamon Syrup & Hazelnut Ice Cream

Ανοιχτή Γαλατόπιτα Με Σιρόπι Κανέλας & Παγωτό Φουντούκι

10€

Gianduja Chocolate Stuffed with Peanut Butter, Pistachio Ice-Cream & Cocoa Crumble

Σοκολάτα Τζιαντούγια Γεμισμένη Με Φυστικοβούτυρο, Παγωτό Φιστίκι & Crumble Κακάο

12€

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

14€