



HORS D'OEUVRE | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Tataki de thon au confit de betterave, skordalia (sauce à l'ail)
légère aux graines de courge et sorbet de cerise noire
Τόνος τατάκι με κονφί παντζάρια, ελαφριά σκορδαλιά από
κολοκυθόσπορο και γρανίτα από μαύρο κεράσι

24
- Pastèque Bloody Mary et Tartare de sérieole,
Crème Avocat et Lavande
Καρπούζι Bloody Mary με Ταρτάρ από μαγιάτικο,
Κρέμα από Αβοκάντο και Λεβάντα

25
- Anguille fumée et amarante braisée au charbon de bois,
cerises au four, amandes et purée de chou-fleur brûlé
Καπνιστό Χέλι με βλήτα στα κάρβουνα, ψητά κεράσια,
αμύγδαλα και πουρέ από καμμένο κουνουπίδι

19
- Truffe, frites de maïs à l'aïoli à l'ail rôti
Truffle fries καλαμποκιού με αγιολί ψητού σκόρδου

11
- Tartare de moussaka au filet de bœuf maturé à sec,
sabayon de semoule au beurre de truffe blanche,
légumes confits et sablé d'aubergine
Μουσακάς Ταρτάρ με φιλέτο μοσχαρίσιο ξηρής ωρίμανσης,
σαμπαγιόν σιμιγδαλένιο με βούτυρο λευκής τρούφας,
κονφί λαχανικά και σαμπλέ μελιτζάνας

25
- Mini pizza façon Rhodes (pita ouverte grillée sur charbon de bois)
avec burrata, tomate grillée, marmelade de figue et huile de basilic
Rhodian style mini pizza (ανοιχτή πίτα στα κάρβουνα) με μπουράτα,
ψητή τομάτα, μαρμελάδα σύκο και λάδι βασιλικού

18
- Calamarata amatriciana, au poivre de graines de fruit
de la passion et magret de canard fumé
Calamarata amatriciana, με πιπέρι από σπόρους passion fruit
και στήθος καπνιστής πάπιας

26
- Gnocchi Carbonara au jaune d'œuf mijoté,
bacon de porc noir grec
Νιόκι Καρμπονάρα με σιγοψημένο κρόκο αυγού,
bacon από ελληνικό μαύρο χοίρο

20
- Dumplings « stifado » farcis au ragoût de joue de bœuf,
crème de parmesan et crumble de persil
Dumplings «στιφάδο» γεμιστά πιτάκια με ραγού από μοσχαρίσιο
μάγουλο, κρέμα παρμεζάνας και crumble μαϊντανού

20

SALADES | ΣΑΛΑΤΕΣ

- Salade verte aux aromates frais avec pêche, noix, fromage
de chèvre et dressing de liqueur de pêche artisanale
Πράσινη σαλάτα από φρέσκα μυρωδικά με ροδάκινο, καρύδια,
κατσικίσιο τυρί και dressing από χειροποίητο λικέρ ροδάκινο

19
- Salade César façon Fourni au poulet pané aux céréales,
jeunes pousses de laitue, parmesan, tomates cerises confites
et roditiki ladopita (pita de Rhodes à l'huile d'olive)
Fourni style Caesar's σαλάτα με κοτόπουλο πανέ σε δημητριακά,
baby μαρούλι, παρμεζάνα, κονφί τοματίνια και ροδίτικη λαδόπιτα

22
- Burrata et Jambon ibérique, tomates cerises et pesto
de concentré de tomates
Μπουράτα με Χαμόν Ιβηρικό τοματίνια και πέστο
από πελτέ τομάτας

24

JOSPER SECTION | ΤΜΗΜΑ JOSPER

BŒUF | ΜΟΣΧΑΡΙ

Filet de bœuf Ocean Beef NZ 150 jours nourri au grain 220g	55
Μοσχαρίσιο Φιλέτο Ocean Beef Νέας Ζηλανδίας (150 ημέρες σιτηρά) 220γρ	
Contrefilet de Bœuf Stony River Strip nourri à l'herbe 220g	30
Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα Stony River, Χορτοφάγου Διατροφής 220γρ	
Bœuf Picanha nourri à l'herbe 440g (pour 2 personnes)	80
Μοσχαρίσια Πικάνια, Χορτοφάγου Διατροφής 440γρ (για 2 άτομα)	
T-Bone de bœuf maturé Ireland Porterhouse 350g	70
Μοσχαρίσια T-Bone Ξηρής Ωρίμανσης Ιρλανδίας Porterhouse 350γρ	
Rib Eye de bœuf NZ nourri à l'herbe Black angus 300g	45
Μοσχαρίσιο Rib Eye Νέας Ζηλανδίας, Black Angus Χορτοφάγου Διατροφής, 300γρ	

PORC | ΧΟΙΡΙΝΟ

Pancetta de porc espagnol Duroc 180g	25
Πανσέτα από Ισπανικό χοιρινό Duroc 180g	
Pressa de Pata Negra 190g (porc noir)	35
Πresa από Ιβηρικό Χοιρινό Pata Negra 190γρ	

POULET | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Filet de poulet, origine Grèce	22
Φιλέτο Κοτόπουλο, Ελληνικό	

AGNEAU | ΑΡΝΙ

Côtelettes d'agneau de Nouvelle- Zélande en croûte d'aromates	45
Αρνίσια Παϊδάκια Νέας Ζηλανδίας σε κρούστα μυρωδικών	

GARNITURES - SAUCES (en fonction des plats)
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - ΣΑΛΤΣΕΣ (σύμφωνα με τα παραπάνω)

Herbes sauvages braisées au charbon de bois Χόρτα στα κάρβουνα	6
Pommes de terre frites Πατάτες Τηγανητές	5
Purée de pommes de terre Πουρές πατάτας	5
Purée de céleri-rave Πουρές σελινόριζας	6
Champignons grillés Μανιτάρια σχάρας	8
Légumes au four Ψητά λαχανικά	6
Sauce béarnaise Σάλτσα Μπεαρνέζ	6
Au vin rouge Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού	6
Sauce aux poivrons Σάλτσα πιπεριών	6
Beurre Café de Paris Βούτυρο Café de paris	5

Les clients qui ont opté pour le forfait 'Ellavated Bliss' bénéficient d'un libre choix de plats dans tous les menus à la carte (menus de trois plats composés d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par client).

Allergies alimentaires : Si vous avez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel avant de passer votre commande. La T.V.A. est incluse dans les prix (euros) «le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (Reçu - Facture)». Le restaurant/bar est légalement tenu de délivrer des reçus officiels, certifiés par le bureau d'imposition compétent. Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de consommer des boissons alcoolisées. L'huile utilisée sur les salades est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.

* Appellation d'Origine Protégée (AOP). **Produit congelé.

Responsable de la mise en œuvre des réglementations légales: Gérant de l'hôtel - Panagiotis Ionas.

Οι επισκέπτες που έχουν αναβαθμίσει τη διαμονή τους στο πακέτο 'Ellavated Bliss', απολαμβάνουν ελεύθερη επιλογή πιάτων σε όλα τα à la carte μενού (μενού τριών πιάτων που αποτελείται από ένα ορεκτικό, ένα κυρίως πιάτο και ένα επιδόρπιο ανά επισκέπτη).

Τροφικές αλλεργίες: Εάν έχετε κάποια ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας πριν κάνετε την παραγγελία σας. Ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές (ΕΥΡΩ).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το εστιατόριο/bar υποχρεούται από τον νόμο να εκδίδει επίσημες αποδείξεις, βεβαιωμένες από την αντίστοιχη Δ.Ο.Υ.

Σε άτομα κάτω των 18 ετών, απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, ενώ η χρήση ηλιέλαιου γίνεται μόνο για τηγάνισμα.

*Προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). ** Κατεψυγμένο προϊόν.

Υπεύθυνος αγορανομικών διατάξεων: Panagiotis Ionas.