



STARTERS | VORSPEISEN

- Gazpacho with cherries, fresh almonds and grilled shrimps **H|SF** 22
 Gazpacho mit Kirschen, frischen Mandeln und Garnelen vom Grill
- Mediterranean tuna tartare with crispy tortillas and kalathaki cheese of Lemnos **H|SF** 26
 Mediterraner Thunfisch-Tatar mit knusprigen Tortillas & Kalathaki-Käse aus Limnos
- Potato gnocchi with avocado cream, chorizo, crab salad from Greek blue crabs and fresh coriander oil **DF|NF** 26
 Kartoffel-Gnocchi mit Avocado-Creme, Chorizo, Krabbensalat aus griechischen Blaukrabben und Öl aus frischem Koriander
- Arancini with saffron, raisins, rum and apricot ketchup **VG|SF|NF** 14
 Arancini mit Safran, Rosinen, Rum und Aprikosenketchup
- Cheese croquettes with cherry tomato jam and smoked bacon **SF|NF** 16
 Käsekroketten mit Marmelade aus Kirschtomaten und geräuchertem Bacon
- Corn truffle fries with roasted garlic aioli **V|VG|SF|DF|NF** 14
 Trüffelpommes aus Mais mit geröstetem Knoblauch-Aioli
- Rhodian ladopita bread tacos with beef tartar, saffron, tomato and rose petal pickle **SF|NF** 22
 Tacos aus Öl-Pita-Brot aus Rhodos mit Rindertatar, Safran, Tomate und eingelegten Rosen
- Beef fillet carpaccio marinated with fresh thyme, onion pickles and aged Cretan Gruyère cheese **GF|NF** 28
 Carpaccio aus Rinderfilet, mariniert mit frischem Thymian, eingelegten Zwiebeln & gereiftem Graviera-Käse aus Kreta
- Fregola cooked carbonara style with its foam and crispy poached egg **SF|NF** 28
 Fregola zubereitet wie Carbonara mit ihrem Schaum und knusprigem pochiertem Ei
- Croquettes of smoked beef brisket with Chipotle mayonnaise and coleslaw **DF|SF|NF** 12
 Kroketten aus geräucherter Rinderbrust mit Chipotle-Mayonnaise und Krautsalat
- Lamb meatballs with goat cheese foam and summer vegetable caponata **SF|NF** 22
 Lammhackfleischbällchen mit Ziegenkäse-Schaum und Sommergemüse-Caponata

SALADS | SALATE

- Salad with shrimps, fennel, roasted grapes and aged raki dressing **H|GF|SF|DF|NF** 16
 Salat mit Garnelen, Fenchelwurzel, gerösteten Trauben und Dressing aus gealtertem Raki
- Colourful cherry tomato salad with mastic oil, tomato paste pesto and wild arugula **H|V|VG|DF** 14
 Tomatensalat aus bunten Kirschtomaten mit Mastixöl, Pesto aus Tomatenpaste und wilder Rucola
- Baby lettuce cooked with beurre noisette, fresh burrata and fig leaf oil **H|VG|SF|NF** 22
 Baby-Kopfsalat gekocht mit Beurre noisette, frischer Burrata und Feigenblattöl
- Green salad of fresh herbs with peach, walnuts and goat cheese **H|VG|GF|SF** 18
 Grüner Salat aus frischen Kräutern mit Pfirsich, Walnüssen und Ziegenkäse

SIGNATURE DISHES | SIGNATURE-GERICHTE

- Lamb shoulder marinated in Rhodian spices, cooked on vine sticks and lemon leaves peanut sauce and sautéed potatoes with harissa paste (for 2-3 persons) **GF|SF** 58
 Lammschulter mariniert in Gewürzen aus Rhodos, gegrillt auf Weinstöcken und Zitronenblättern, Pistazien-Sauce und sautierte Kartoffeln mit Harissa (für 2-3 Personen)

Pork spareribs from Greek Iberico with apple BBQ sauce **GF|SF|DF|NF** 24
Schweine-Sparerib von griechischem Ibérico-Schwein mit Apfel-BBQ

Beef burger from dry aged Black Angus beef with smoked mayonnaise, aged Cheddar, caramelised onions and iceberg salad 28
Rinderburger von trockengereiftem Black-Angus-Rindfleisch mit geräucherter Mayonnaise, gereiftem Cheddar, karamellisierter Zwiebel und Eisbergsalat

JOSPER | JOSPER

POULTRY | GEFLÜGEL

Chicken breast fillet marinated in Rhodian herbs **H|GF|SF|DF|NF** 18
Hähnchenbrustfilet mariniert in Kräutern aus Rhodos

PORK | SCHWEINEFLEISCH

Greek Pork loin **H|GF|SF|DF|NF** 60/kg
Griechisches Schweinefleisch kariert

Iberico pork pluma **H|GF|SF|DF|NF** 80/kg
Pluma vom Ibérico-Schwein

BEEF | RINDFLEISCH

Irish Black Angus fillet | Black-Angus-Filet aus Irland **H|GF|SF|DF|NF** 36

Canadian Black Angus Rib Eye Steak **H|GF|SF|DF|NF** 42
Black Angus Ribeye-Steak Kanada

Irish Black Angus Tomahawk for 2 persons **GF|SF|DF|NF** 75/kg
Tomahawk Black Angus aus Irland für 2 Personen

Picanha Black Angus for 2 or 4 persons **H|GF|SF|DF|NF** 75/kg
Picanha Black Angus für 2 oder 4 Personen

FISH | FISCH

Lobster | Hummer **H|GF|SF|DF|NF** 120/kg

Fish of the day | Tagesfisch **H|GF|SF|DF|NF** 75/kg

Jumbo shrimps | Jumbo-Garnelen **H|GF|SF|DF|NF** 80/kg

SIDE DISHES | BEILAGEN

Chips | Pommes frites **V|VG|SF|DF|NF** 5.5

Mashed potatoes | Kartoffelpüree **V|VG|SF|DF|NF** 5.5

Grilled vegetables | Gegrilltes Gemüse **V|VG|SF|DF|NF** 5.5

Green salad | Grüner Salat **V|VG|SF|DF|NF** 5.5

Grilled asparagus | Gegrillte Spargel **V|VG|SF|DF|NF** 5.5

SAUCES | SOSSEN

Bearnaise (for meat or fish) **VG|SF|NF** 4
Bearnaise (für Fleisch oder Fisch)

Variety of aromatic butter (for meat or fish) **VG|SF|NF** 4
Aromatische Buttersorten (für Fleisch oder Fisch)

Chimichurri (for meat or fish) **V|VG|SF|NF** 4
Chimichurri (für Fleisch oder Fisch)

Mushroom Sauce (for meat) **VG|SF|NF** 4
Champignonsauce (für Fleisch)

Pepper Sauce | Paprikasauce **VG|SF|NF** 4

H Healthy | Gesund | **V** Vegan | für Vegan | **VG** Vegetarian | für Vegetarier
GF Gluten free | Glutenfrei | **SF** Soy free | Sojafrei | **DF** Dairy free | Milchfrei
NF Nut free | Nussfrei

V.A.T. is included in prices (euros). *Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil.

Sunflower seed oil is used for frying. Responsible of statutory regulations implementation:

Hotel General Manager - Panagiotis Minas.

MwSt. Ist In Den Preisen Enthalten (Euros) „Der Verbraucher Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet, Wenn Er Nicht Die Zahlungsquittung Erhält (Quittung - Rechnung)“. Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet
Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Panagiotis Minas.