

STARTERS | VORSPEISEN

- Hummus trilogy with avocado, aubergine and walnuts. 10
 Served with Rhodian ladopita bread **H|V|VG|SF**
 Trilogie aus Hummus, mit Avocado, Aubergine und Walnüssen.
 Serviert mit Öl-Pita-Brot aus Rhodos
- Taramosalata (fish roe dip) with smoked olive oil, crispy buckwheat and vine leaf pesto and herb de Provence **H|SF|NF** 8
 Fischrogensalat mit geräuchertem Olivenöl, knusprigem Buchweizen und Pesto aus Weinblättern und Kräutern der Provence
- Fresh fish of the day ceviche with Rhodian prickly pears, chili pepper, coriander, terebinth blossoms and roasted pistachios **H|SF|DF|GF** 18
 Ceviche aus frischem Tagesfisch mit Kaktusfeigen aus Rhodos, Spetzapaprika, Koriander, Terpentin-Pistazienblüten und gerösteten Pistazien
- Sea bream carpaccio with grilled greens, and aromatic oil and lemon dressing and mustard greens and pickled mustard seeds **H|SF|DF|GF|NF** 16
 Doraden-Carpaccio mit grünem Wildgemüse vom Grill und aromatischer Öl-Zitronensauce aus Senfblättern und eingelegten Senfkörnern
- Fried squid in crispy corn crust with tartar sauce, black lemon powder & chili oil **H|SF|DF|GF** 16
 Frittierte Calamares in knuspriger Maiskruste mit Tatarsauce, Pulver aus schwarzer Zitrone & Chiliöl
- Courgette pancakes with crispy courgette flowers and saffron, lemon and sumac mayonnaise **H|NF|VG|SF|NF** 16
 Zucchini-Pfannkuchen mit knusprigen Blüten und Mayonnaise aus Safran, Zitrone und Sumach
- Triple-cooked chips with garlic oil, feta cheese & fresh oregano **H|V|VG|SF|GF|NF|DF** 9
 Dreimal frittierte Pommes frites mit Knoblauchöl, Feta & frischem Oregano
- Tomato fritters with fava beans and sweet and spicy kumquat **H|VG|SF|GF|NF** 10
 Tomatenbällchen mit Fava und süß-würziger Kumquat
- Beef meatballs with pita bread & tzatziki **SF|NF** 14
 Rindfleischbällchen mit Pitas & Tzatziki
- Open Rhodian ladopita bread with trahana frumenty, caramelised onions, lamb bites & goat cheese **SF|NF** 22
 Offenes Öl-Pita-Brot aus Rhodos mit Tarhana, karamellisierte Zwiebel, Lammhähnchen & Ziegenkäse

SALADS | SALATE

- Greek salad with organic cherry tomatoes, cucumber, Florina peppers & feta cheese **H|VG|SF|GF|NF** 14
 Bauernsalat mit Bio-Kirschtomaten, Gurke, roter Florina-Paprika & Feta
- Green salad with light lime vinaigrette, dill, spring onions & crispy croutons of eptazimo chickpea starter bread **H|VG|SF|NF** 12
 Grüner Salat mit leichter Vinaigrette-Sauce aus Limette, Dill, Frühlingszwiebeln & knusprigen Croutons aus sieben Mal geknetetem Brot
- Sautéed green amaranth marinated in garlic butter, with cherries, roasted almonds & smoked eel **H|SF** 12
 Angebratener Mangold-Salat mariniert in Knoblauchbutter, mit Kirschen, gerösteten Mandeln & geräuchertem Aal
- Athenaiki salad with fresh fish of the day, smoked mayonnaise, lemon jelly, roe & green apple **H|SF|NF** 18
 Athener Salat mit frischem Tagesfisch, geräucherter Mayonnaise, Zitronengelee, Fischrogen & grünem Apfel

MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

- Grilled octopus with roasted grapes, rosemary, vinegar from aged assyrtiko wine and smoked eggplant purée **H|SF|GF|NF** 28
 Oktopus vom Grill mit gerösteten Trauben, Rosmarin, Essig aus gereiftem Assyrtiko und geräuchertem Auberginenpüree

Tuna steak and oil and lemon dressing with wheat tabbouleh H SF GF NF DF Thunfisch-Steak mit Öl-Zitronensauce und Weizentabbouleh	28
Rhodian soupiorizo cuttlefish risotto. Grilled cuttlefish marinated in spicy lemon sauce. Herb risotto H SF GF NF Tintenfischreis nach Rhodos-Art. Tintenfisch vom Grill, mariniert in würziger Zitronensauce. Kräuter-Risotto	18
Lopada, Rhodian bean stew with sea fennel, fresh spinach & dill oil H V VG SF GF NF DF Lopada, Bohnensuppe nach Rhodos-Art G.U. mit Meeresfenchel, frischem Spinat & Dillöl	16
MUSHROOMS 'TSOUKA' 'TSOUKA' MIT CHAMPIGNONS Traditional Rhodian fricassee dish with bulgur, trahana frumenty and mushrooms H V VG SF GF NF DF Traditionelles Frikassee nach Rhodos-Art, mit Bulgur, Tarhana und Champignons	18
Lobster pasta with traditional matsi pasta, lemon confit, chilli pepper and citrus aromas H SF NF Hummer-Spaghetti mit traditionellen Chylopites-Nudeln, Zitronenconfit, scharfer Paprika & Zitrusfrüchtearomen	45
Grilled burgers with chips & home-made pita bread SF NF Hacksteaks vom Grill mit Pommes frites und hausgemachten Pitas	18
Skioufikta pasta bolognese with Greek omega-3 beef ragout, mushrooms & flakes of cave-aged Gruyère SF NF 'Skioufichta'-Pasta Bolognese aus griechischem Ω3-Rinderragout mit Champignons & Flocken von gereiftem 'Höhlen'-Graviera-Käse	22
MOUSSAKA 'MOUSSAKA' Organic beef ragout with courgette, aubergine and velvety bechamel sauce of aged Gruyère SF NF Bio-Rinderragout mit Zucchini, Aubergine und Samter Bechamelsauce mit gereiftem Graviera-Käse	22

GRILLED | GRILL

SEA FOOD | MEER

Fresh fish Frischer Fisch H GF SF DF NF	75/kg
Jumbo shrimps marinated in Rhodian herbs H GF SF DF NF Jumbo-Garnelen mariniert in Kräutern aus Rhodos	80/kg
Fresh lobster Frischer Hummer H GF SF DF NF	120/kg

MEAT | VOM LAND

Lamb chops Lammrippchen H GF SF DF NF	65/kg
Greek beef rib-eye H GF SF DF NF Griechischer Ribeye-Rindersteak	32
Tender chicken fillet Zartes Hähnchenfilet H GF SF DF NF	18

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

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.