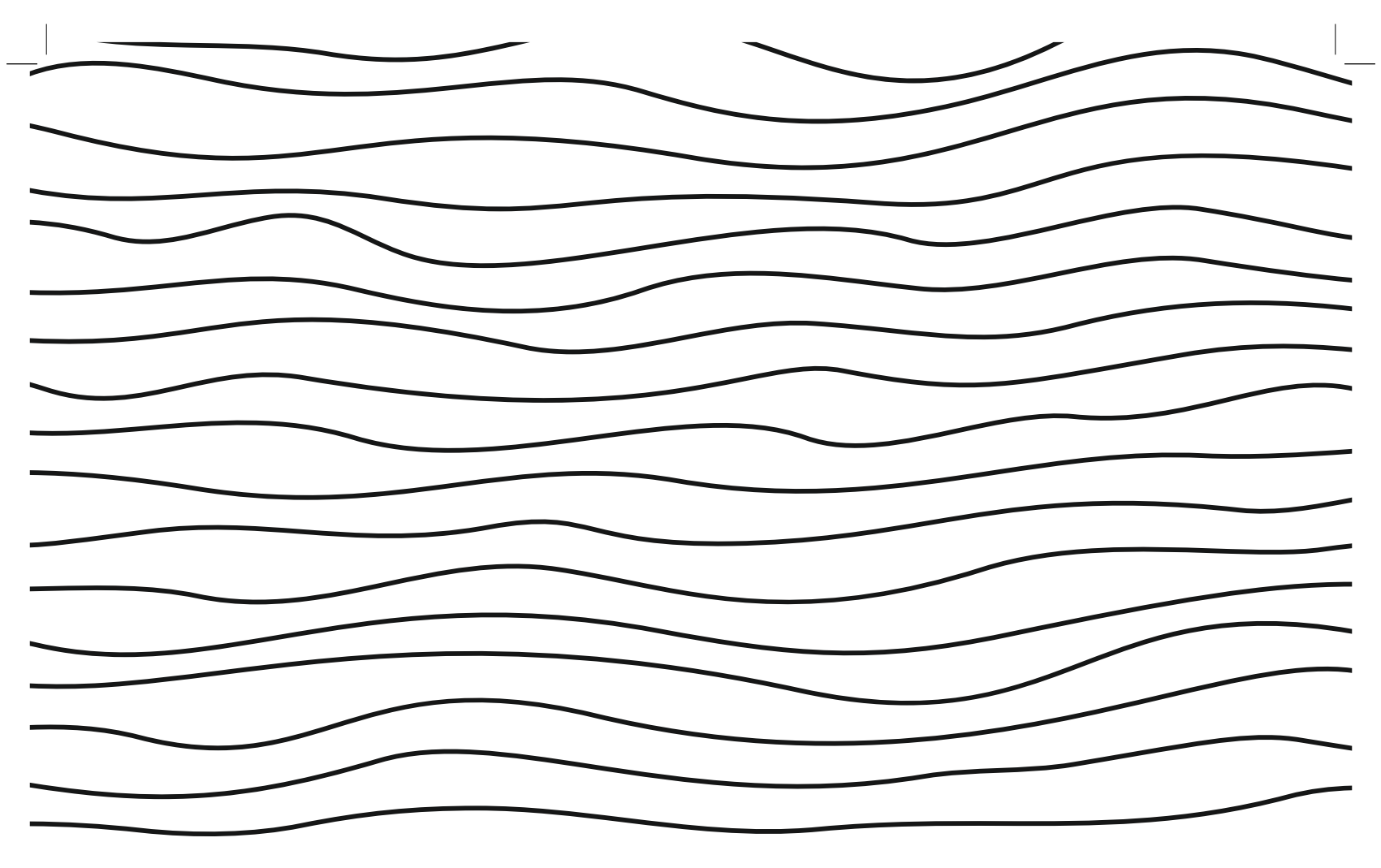
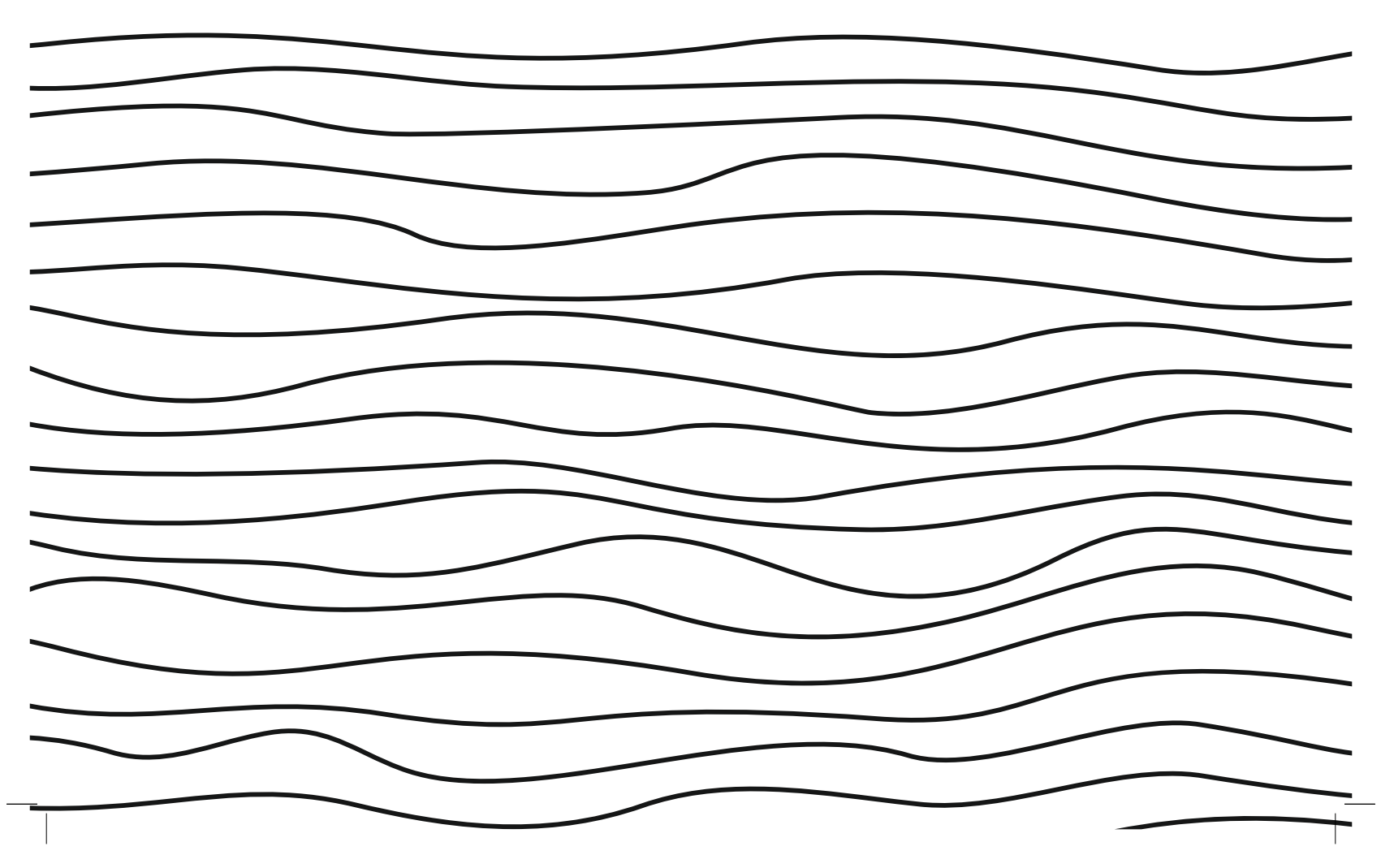
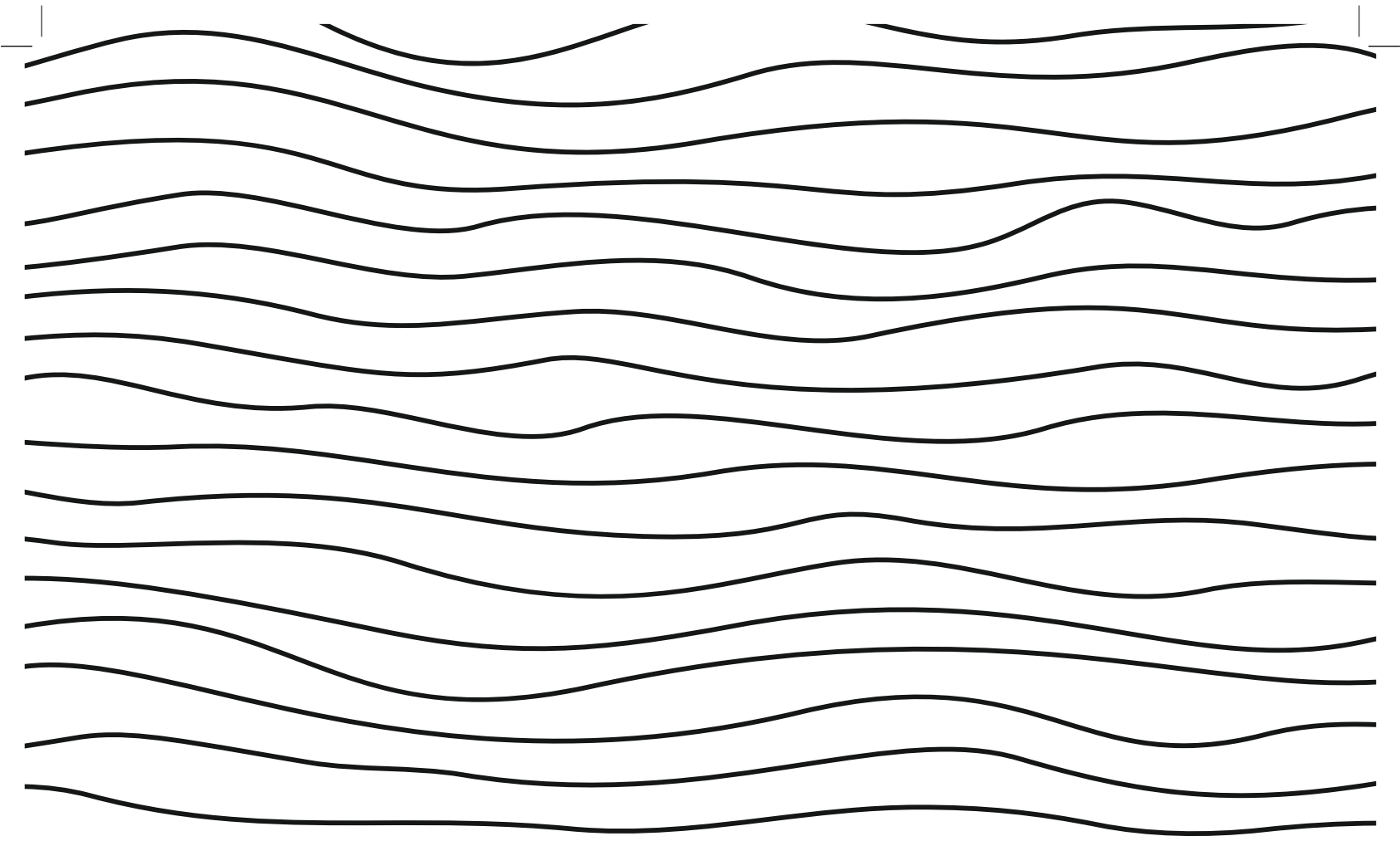


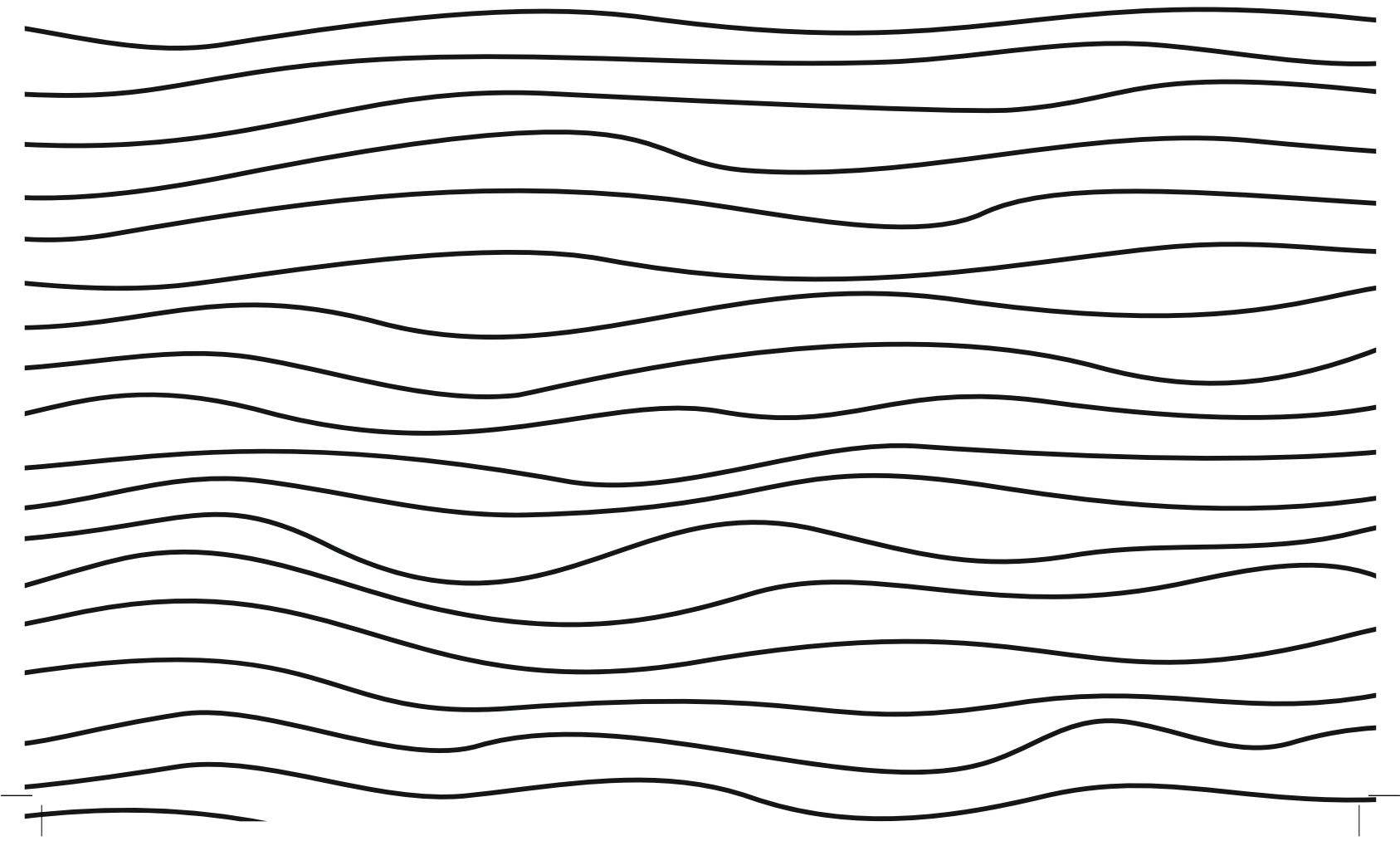


D I N N E R





FOOD & MOOD



APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

TACOS RIB EYE 19.5

Crispy tacos, rib eye marinated with fresh herbs and sweet garlic, sour cream, and green salad

Τραγανά τάκος, rib eye μαριναρισμένο με φρέσκα μυρωδικά και γλυκό σκόρδο, sour cream και πράσινη σαλάτα

BEEF TARTARE | ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ 20.5

Beef tartare with mustard, pickled cucumber, onion, crispy lard, fresh spring onion, egg yolk, truffle-lemon vinaigrette and parmesan-truffle croutons +5 euro, fresh truffle

Ταρτάρ μοσχαρίσιου κρέατος με μουστάρδα, πίκλα αγγουριού, κρεμμύδι, τραγανό λαρδί, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρόκο αυγού, λαδολέμονο τρούφας, κρουτόν από παρμεζάνα και τρούφα +5 ευρώ, φρέσκια τρούφα

BEEF TATAKI | TATAKI ΜΟΣΧΑΡΙ 18.5

Beef tataki with handmade ponzu and a sea greens salad

Τατάκι μοσχάρι, σε χειροποίητη ponzu και σαλάτα από χόρτα της θάλασσας

KING CRAB | ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ 16.0

King crab, fish roe cream, crispy shiso, nori dust, mustard caviar, ikura, samphire

Βασιλικό καβούρι, λευκός ταραμάς, τραγανό shiso, καμμένη σκόνη Νόρι, χαβιάρι μουστάρδας, αυγά σολομού, κρίταμος

SEAFOOD ARANCINI | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 17.5

Seafood arancini, sushi rice, dashi egg-lemon sauce, coriander, starmoss
Arancini θαλασσινών, sushi rice, dashi αυγολέμονο, αυγά σολομού, κόλιανδρος, φύκι starmoss

SEA BASS CARPACCIO | CARPACCIO ΛΑΒΡΑΚΙ 18.5

Sea bass sliced and marinated with lemon, seafood salad, fish roe, sea urchin, pepper, fleur de sel, and fish demi-glace

Λαβράκι κομμένο σε φέτες μαριναρισμένο με λεμόνι, σαλάτα της θάλασσας, αυγοτάραχο, αχινό, πιπέρι, ανθό αλατιού και ζωμό από ντεμί-γκλας ψαριού

CALAMARI CARBONARA | ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 17.0

Crispy smashed potatoes with truffle aroma, squid carbonara

Πατάτα σμας τηγανητή με άρωμα τρούφας, καλαμάρι καρμπονάρα

POUGIA | ΠΟΥΓΚΙΑ 15.0

Fried pies with wild greens, feta cream, and aromatic oil

Τηγανητά πιτάκια με χόρτα, κρέμα φέτας, αρωματικό λάδι

DIRTY METSOVONE | DIRTY METSOBONE 14.5

Metsovone in cast iron, caramelized onions, and crispy bread sticks breaded with bacon powder

Μετσοβόνε σε μαντέμι, καραμελωμένα κρεμμύδια και στικ από τραγανή focaccia παναρισμένα από σκόνη μπέικον

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

SHRIMP SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΑ 16.0

Quinoa, peas, pickled fennel, lemon-mustard dressing flavored with yuzu, torched corn, cashews, and grilled cold shrimp infused with green curry
Κινόα, αρακάς, πίκλα φινόκιο, ντρέσινγκ από λαδολέμονο μουστάρδας αρωματισμένο με yuzu, καμμένο καλαμπόκι, κάσιους και ψητές κρύες γαρίδες αρωματισμένες με πράσινο κάρυ

GREEK | ΕΛΛΗΝΙΚΗ 15.0

Variety of tomatoes carpaccio, Mykonian Kopanisti espuma, pickled cucumber, pickled onion, pepper drops, infused olive oil, crumble sourdough bread with caper
Ποικιλία από καρπάτσιο ντομάτας, αφρός Μυκονιακής Κοπανιστής, πίκλα αγγουριού, πίκλα κρεμμυδιού, σταγόνες πιπεριάς, αρωματικό ελαιόλαδο, θρυμματισμένο χωριάτικο ψωμί με κάππαρη

BURRATA WITH ROASTED VEGETABLES

ΜΠΟΥΡΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 15.0

Salad of grilled vegetable tartare, arugula and fennel pesto, extra virgin olive oil, pine nuts and burrata in herb-infused oil
Σαλάτα από τартάρ ψητών λαχανικών, πέστο ρόκας και μάραθου, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κουκουνάρι και μπουράτα σε λάδι φρέσκων μυρωδικών

PASTA-RISOTTO | ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ

BEEF OXTAIL | ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ 26.0

Paccheri, slow-cooked oxtail, aged graviera cream, truffle, tomato sauce, citrus fruits

Πάκερι, μοσχαρίσια σιγομαγειρεμένη ουρά, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας, τρούφα, σάλτσα ντομάτα, εσπεριδοειδή

VEGETABLE ORZO RISOTTO WITH A CUT OF MEAT ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙ 36.0

Orzo cooked in vegetable broth, confit vegetable and grated mizithra cheese

Κριθαράκι μαγειρεμένο σε ζωμό λαχανικών, κονφί λαχανικά και τριμμένη μυζήθρα

PORK TENDERLOIN | ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ 22.0

Pappardelle, pork tenderloin, spinach, fresh onion, onion cream and beef broth

Παπαρδέλες, ψαρονέφρι, σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, κρέμα κρεμμυδιού και ζωμός βοδινού

CARBONARA | ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 22.0

Spaghetti, Mykonian louza, smoked pork cream, bacon crumble, crispy Enoki, raw pepper

Σπαγγέτι, λούζα Μυκόνου, καπνιστή κρέμα χοιρινού, κραμπλ μπέικον, τραγανό Enoki, φρέσκο πιπέρι

RISOTTO GEMISTA | ΡΙΖΟΤΟ ΓΕΜΙΣΤΑ 20.0

Stuffed risotto with confit vegetables and herb yogurt cream

Ριζότο γεμιστών με λαχανικά κονφί και κρέμα γιαουρτιού με μυρωδικά

C-FOOD SHRIMP PASTA 28.0

Shrimp pasta with linguine, bisque cream, curry and lime, shrimp with coriander and salted peanuts

Γαριδομακαρονάδα με λιγκουίνι, κρέμα μπισκ με κάρυ και λάιμ, γαρίδες με κόλιανδρο και αλατισμένα φιστίκια

SALMON SPAGHETTI | ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΣΟΛΟΜΟΥ 27.0

Tagliolini with cuttlefish ink, smoked salmon with fresh herbs, cream with sage and salmon tartare

Ταλιολίνι με μελάνι σουπιάς, σολομός καπνιστός με φρέσκα μυρωδικά, κρέμα γάλακτος με φασκόμηλο και ταρτάρ από σολομό

LOBSTER | ΑΣΤΑΚΟΣ 80.0

Linguine, lobster, bisque, lobster oil, lime

Λιγκουίνι, αστακός, μπισκ, λάδι αστακού, λάιμ

DRY AGED & WAGYU CUTS

ΚΟΠΕΣ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ & WAGYU

ENTRECÔTE, FRANCE 35 DAYS 1KG 60.0
ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ, ΓΑΛΛΙΑ 35 ΗΜΕΡΩΝ 1KG

T-BONE, FRANCE 35 DAYS 1KG 65.0
T-BONE, ΓΑΛΛΙΑ 35 ΗΜΕΡΩΝ 1KG

WAGYU A5 STRIPLOIN, KAGOSHIMA 200GR 90.0
WAGYU A5 STRIPLOIN, ΚΑΓΚΟΣΙΜΑ 200GR

STRIPLOIN MS5, AUSTRALIAN 250GR 44.0
STRIPLOIN MS5, ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ 250GR

TOMAHAWK, AUSTRALIAN 35 DAYS 1KG 95.0
TOMAHAWK, ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ 35 ΗΜΕΡΩΝ 1KG

SIDES

PUREE | ΠΟΥΡΕΣ
Miso sweet potato lime 5.0
Γλυκοπατάτα με miso και λάιμ

Cauliflower 5.0
Κουνουπίδι

Celery root 5.0
Σελινόριζα

VEGETABLES | ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Grilled vegetables 5.0
Ψητά λαχανικά

Country potatoes 5.0
Πατάτα σπαστή (country)

FRESH TRUFFLE | ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ 5.0

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

CHICKEN | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 23.0

Chicken, fregola, raisins, crispy prosciutto, hazelnut, gorgonzola
Κοτόπουλο, φρέγκολα, σταφίδες, τραγανό προσούτο, φουντούκι, γκοργκοντζόλα

IBERICO PLUMA | ΙΒΗΡΙΚΗ ΠΛΟΥΜΑ 34.0

Marinated pluma in a citrus marinade, tomato and pepper cream, leek in hoisin sauce, lemon sour cream, fried bread and fig BBQ sauce
Μαριναρισμένο φιλέτο χοιρινού (πλούμα) σε μαρινάδα εσπεριδοειδών, κρέμα ντομάτας και πιπεριάς, πράσο με σάλτσα hoisin, ξινή κρέμα λεμονιού, τηγανητό ψωμί και BBQ σάλτσα σύκου

RIB EYE 42.0

Black Angus Uruguay, Foie gras sauce, wild mushrooms, celeriac puree with pistachio
Black Angus Ουρουγουάης, σάλτσα φουά γκρα, άγρια μανιτάρια, πουρές σελινόριζας με φιστίκι Αιγίνης

MOUSSAKA | ΜΟΥΣΑΚΑΣ 19.5

Braised lamb, eggplant cream with pine nuts, potato, eggplant, béchamel sauce, fresh truffle, nutmeg oil
Σιγομαγειρεμένο αρνί, κρέμα μελιτζάνας με κουκουνάρι, πατάτα, μελιτζάνα, μπεσαμέλ, φρέσκια τρούφα, λάδι μοσχοκάρυδου

SALTED COD SOUS-VIDE | ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΥΒΡΑΣΗ 30.0

Cod cooked in aromatic bergamot oil, spinach and lemon sauce, white tarama cream, pickled lemon, sous-vide greens and green beans
Μπακαλιάρος μαγειρεμένος σε αρωματικό λάδι περγαμόντο, σάλτσα από σπανάκι και λεμόνι, κρέμα λευκού ταραμά, πίκλα λεμόνι, χόρτα σύβρασης και φασολάκια

SEA BREAM FILLET | ΦΑΓΚΡΙ ΦΙΛΕΤΟ 30.0

Pan-seared sea bream in aromatic butter, celery root and miso puree, tomato confit, parsley, Lefkada salami, confit celery root rocks, and chorizo sauce
Σοτέ φαγκρί σε αρωματικό βούτυρο, πουρές σελινόριζας και μίσο, κονφί ντομάτας, μαϊντανός, σαλάμι Λευκάδος, κονφί βράχοι σελινόριζας, και σάλτσα τσορίθο

THE CAULIFLOWER | ΤΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ 18.0

Fried cauliflower, pecorino Romano, glazed soy sauce, black pepper, fresh truffle, chimichurri, hazelnuts
Τηγανητό κουνουπίδι, πεκορίνο Ρομάνο, σάλτσα σόγιας με γλάσο, μαύρο πιπέρι, φρέσκια τρούφα, τσιμιτσούρι, φουντούκια

DESSERTS | ΓΛΥΚΑ

DUBAI for 2 | DUBAI για 2 18.0

Caramelized kataifi, peanut praline, couverture chocolate, peanuts, chocolate and peanut ice cream

Καραμελωμένο κανταΐφι, πραλίνα φιστίκι, σοκολάτα κουβερτούρα, φιστίκι, παγωτό σοκολάτα και φιστίκι

RICE PUDDING | ΡΥΖΟΓΑΛΟ 13.0

Rice pudding flavored with rose, rose spoon sweet and Greek coffee ice cream

Ρυζόγαλο αρωματισμένο με τριαντάφυλλο, γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο και παγωτό ελληνικού καφέ

LEMON PIE 13.0

Lime biscuit crumble, Swiss meringue, lemon cream, white chocolate lemon and lemon-mint sorbet

Κραμπλ από μπισκότο λάιμ, ελβετική μαρέγκα, κρέμα λεμονιού, λευκή σοκολάτα με λεμόνι και σορμπέ λεμονιού-μέντας

BROWNIES 13.0

Homemade brownies with roasted hazelnuts, chocolate crumble, chocolate ice cream and chocolate sauce

Χειροποίητο μπράουνις με καβουρδισμένα φουντούκια, κραμπλ σοκολάτας, παγωτό σοκολάτας και σάλτσα σοκολάτας

CHEESE & CURED MEAT PLATTER

ΠΛΑΤΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ

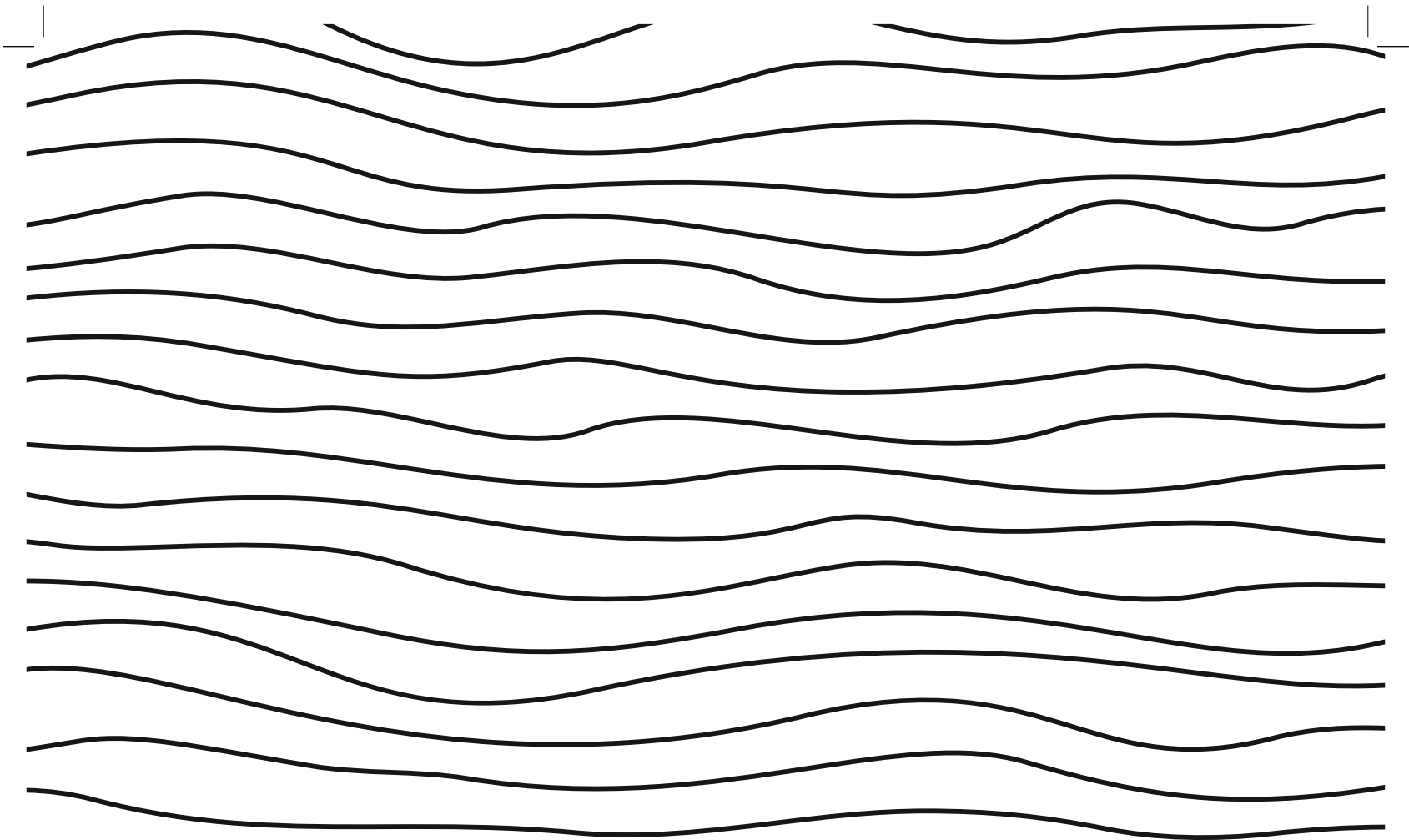
FOR 4 | 4 ΑΤΟΜΩΝ 32.0

Chutney, baked pitta bread

Τσάτνεϊ, ψημένη πίτα

INFO

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ & ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ.
We use olive oil for cooking and sunflower oil for frying.
*ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ *Frozen product
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΩΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : ΘΕΩΔΩΡΟΣ ΜΠΑΡΖΟΥΚΑΣ . In charge: Theodoros Barzoukas.
ΦΠΑ ΤΑΧ Α, 9%-17%. ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ. Complaint forms are available at the exit.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.
Consumers are not obliged to pay if the notice of payment has not been received.
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ, ΠΡΙΝ ΤΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ, ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ.
Please inform your server, before placing your order, of any food allergies or intolerance



FOOD & MOOD

RODAMANTHI

