



Rodós Park

PHILOXENIA AT HEART

ΕΝΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΡΟΔΟ ΚΑΙ ΤΑ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ

ΜΕ ΤΟΝ NOMAD CHEF ΑΝΔΡΕΑ ΛΑΓΟ

A CULINARY JOURNEY IN RHODES & DODECANESE

WITH NOMAD CHEF ANDREAS LAGOS

MENU DEGUSTATION 20 & 21.09.2024

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ | WELCOME

Κουλούρια χαρουπιού & ζυμωτό ψωμί με ψημένα κρεμμύδια
Carob buns & sourdough bread with baked onions

Ντοματοκεφτές με ημίλιαστη ντομάτα, πέστο από κελυφωτό φυστίκι και φέτα
Semi-dried tomato fritters with pistachio and feta pesto

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Κρύα φασολάδα με μαριναρισμένες κόκκινες γαρίδες
σε εσπεριδοειδή και μυρωδικά
Cold navy bean soup with marinated red shrimps in citrus and herbs sauce

Κολοκυθοανθοί σε τραγανό πουγκί με κρασοτύρι,
αμύγδαλα και πικάντικο μέλι δάσους
Zucchini blossoms in crispy pouch stuffed with krasotiri cheese,
almonds and drizzled with spicy wildflower honey

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

Λεμονάτα ζυμαρικά «Μάτσι» με αχνιστό φιλέτο σφυρίδας
Lemon-flavored "Matsi" pasta with steamed sea grouper fillet

Ντολμάς κρεμμυδιού με κατσικίσιο κιμά, ρεβίθια και σάλτσα αυγολέμονο
Onion dolmades stuffed with minced goat meat, chickpeas,
and finished with egg-lemon sauce

ΕΠΙΔΟΡΓΙΟ | SWEET TEMPTATION

Μπουγάτσα με κρέμα και παγωτό από μοσχοπούγκια, με σάλτσα από σουμάδα και ανθόνερο
Bougatsa with cream and ice cream from "moschorougia", paired with soumada sauce
and blossom water

70.00 ευρώ | ανά άτομο (Δεν περιλαμβάνονται τα ποτά)

70.00 euros | per person (Drinks are not included)