

M E N U

THE GREEK TRAY CLUB
RESTAURANT

RHODES

ELECTRA
BY THE SEA



GR | EN

Στο “The Greek Tray Club”, πιστεύουμε ότι ένα θερμό καλωσόρισμα ξεκινά με μία πρόσκληση να εξερευνήσετε τη δημιουργικότητα της κουζίνας μας. Εμπνεόμενοι από την ελληνική παράδοση του κεράσματος πριν το φαγητό, ο δίσκος μας, επιμελημένος σχολαστικά από την ταλαντούχα ομάδα μας, παρουσιάζει μια ποικιλία από δημιουργίες σε μέγεθος μπουκιάς, που αντανακλούν τις ποικίλες γεύσεις της ελληνικής κουζίνας, με μια μοντέρνα πινελιά. Η μαγειρική μας ομάδα έχει δημιουργήσει μια μίξη από χορτοφαγικές και vegan επιλογές, διασφαλίζοντας ότι όλοι μπορούν να απολαύσουν τα πιάτα μας.

At “The Greek Tray Club”, we believe that a warm welcome begins with an invitation to explore the creativity of our cuisine. Inspired by the Greek tradition of offering small treats before dining, our tray, meticulously curated by our talented culinary team, showcases an assortment of bite-sized creations that reflect the diverse flavors from the Greek cuisine, with a modern twist. Our culinary team has crafted a mixed selection of vegetarian and vegan options, ensuring that everyone can savor the delights of our small plates.

FR | DE

Au “Greek Tray Club”, nous croyons qu’un accueil chaleureux commence par une invitation à explorer la créativité de notre cuisine. Inspiré de la tradition grecque de proposer des petites gâteries avant le repas, notre plateau, méticuleusement préparé par notre talentueuse équipe culinaire, présente un assortiment de petites bouchées qui reflètent les diverses saveurs de la cuisine grecque, avec une touche moderne. Notre équipe culinaire a élaboré une sélection mixte d’options végétariennes et végétaliennes, garantissant que chacun puisse savourer nos plats.

Im “Greek Tray Club” wir glauben, dass ein herzlicher Empfang mit einer Einladung beginnt, die Kreativität unserer Küche zu entdecken. Inspiriert von der griechischen Tradition kleiner Leckereien vor dem Essen zu verwöhnen, unser Tablett, sorgfältig zusammengestellt von unserem talentierten Küchenteam, präsentiert eine Auswahl mundgerechter Kreationen, die die vielfältigen Aromen der griechischen Küche mit einem modernen Touch widerspiegeln. Unser Küchenteam hat eine gemischte Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen zusammengestellt, um sicherzustellen, dass jeder unsere Gerichte genießen kann.

GR | EN

Ελληνικό μενού γευσιγνωσίας:

Περιλαμβάνει το κέρασμα, δίσκος με εκλεκτά ορεκτικά, κυρίως πιάτο, επιδόρπιο, κοκτέιλ και pairing κρασιών, στην τιμή των 45€ (ανά άτομο)
Για παιδιά κάτω των 13 ετών: 25€

Greek tasting menu:

Including welcome treats, tray with fine appetizers, main course, dessert, cocktail and wine pairing, at the price of 45€ (per person)
For children below 13 years old: 25€

FR | DE

Menu dégustation grecque:

Comprenant gourmandise de bienvenue, plateau avec des entrées fines, plat, dessert, cocktail et accord mets et vins, au prix de 45€ (par personne)
Pour les enfants de moins de 13 ans: 25€

Griechisches tasting-menü

Inklusive Begrüßungsleckereien, Tablett mit feinen Häppchen, Hauptgericht, Dessert, Cocktail und Weinbegleitung, zum Preis von 45 € (pro Person)
Für Kinder unter 13 Jahren: 25 €

Amuse Bouche

Macaron με παντζάρι και κρέμα φέτας με δυόσμο
Beetroot macaron with mint feta cheese cream



Ορεκτικά Appetizers

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με κόκκινη πιπεριά και αρωματικά
Smoked eggplant cream with red pepper and herbs



Ταρτάκι με χωριάτικη σαλάτα
Mini tartlet with Greek salad



Γαρίδες* με σάλτσα αγιολί-σαφράν και crumble αρωματικών Αιγαίου
Shrimps* with saffron-aioli sauce and Aegean herb crumble

Κροκέτα μουσακά* πάνω σε στρώμα καπνιστής κρέμας τυριού
Moussaka* Croquette in smoked cheese cream

Ροδίτικα "Πουγκιά" με άγρια χόρτα και τραχανά
Rhodian "Pouches" with wild greens and "trachanas"



"Γλειφιτζούρια" μπακαλιάρου* σε κουρκούτι και αρωματική σάλτσα
Cod* "lollipops" with flour batter and tartar sauce



Κυρίως Πιάτα Main Courses

Κριθαρώτο με μοσχαρίσια μάγουλα*, νιφάδες γραβιέρας Νάξου και αρωματισμένο ελαιόλαδο με ροδίτικα βότανα
Creamy risotto-style orzo with slow-braised beef cheeks*, Naxos Island graviera flakes and herb-infused olive oil with Rhodian herbs

Αρνάκι κότσι* μαγειρεμένο παραδοσιακά σε κόκκινο κρασί, με απαλή σάλτσα στιφάδο - ένα αρωματικό ταξίδι στην αυθεντική τοπική κουζίνα
Lamb shank* traditionally cooked in red wine with a delicate "stifado" sauce - an aromatic journey into authentic local cuisine

Φιλέτο λαβράκι με χόρτα φρικασέ, κρέμα από φασόλια Κατταβιάς και αφρό αμυγδάλου
Sea bass fillet served with wild herb fricassee, silky bean cream from the village of "Kattavia" and light almond foam

Σελινόριζα με κρούστα μυρωδικών,μανιτάρια σοτέ, ξηρούς καρπούς και κρέμα καπνιστού τυριού
Herb-crusted celery root - served with sautéed mushrooms, mixed nuts, and a smoked cheese cream



Επιδόρπια Desserts

Παρφέ ρυζόγαλο με ελαφριά κρέμα κανέλας
Parfait of Rice Pudding – served with a light cinnamon cream

Μαλλί της γριάς με ελληνικά αρωματικά
Candy floss with Greek herbs





Amuse Bouche

Macaron à la betterave et crème de feta à la menthe
Rote-Bete-Macaron mit Minz-Feta-Creme



Entrées Vorspeisen

Crème d'aubergines fumées aux poivrons rouges et herbes aromatiques
Geräucherte Auberginencreme mit roter Paprika und Kräutern



Mini-tartelette à la salade grecque
Mini-Törtchen mit griechischem Salat



Crevettes* à la sauce aioli au safran et crumble d'herbes de l'Égée
Garnelen* mit Safran-Aioli-Sauce und Kräuter crumble aus der Ägäis

Croquette de moussaka* sur un lit de crème de fromage fumé
Moussaka-Krokette auf einer Schicht geräucherter Käsecreme*

Aumônières de Rhodes aux herbes sauvages et "trachana"
Rhodische Teigtaschen mit Wildkräutern und "Trachanas"



"Sucettes" de morue* en friture et sauce tartare aromatique
Kabeljau-„Lollipops" im Backteig mit Kräuter-Tartar-Sauce*



Plats Principaux

Hauptgänge

Orzo façon risotto aux joues de bœuf braisées*, copeaux de graviera de Naxos et huile d'olive infusée aux herbes de Rhodes
Kritharotto mit geschmorten Ochsenbäckchen*, Naxos-Graviera-Flocken und Olivenöl mit rhodischen Kräutern

Souris d'agneau* cuite traditionnellement au vin rouge με une délicate sauce "stifado" - un voyage aromatique dans la cuisine locale authentique
Lammhaxe*, traditionell in Rotwein gegart, mit einer feinen "Stifado"-sauce - eine aromatische Reise in die authentische lokale Küche

Filet de bar servi avec une fricassée d'herbes sauvages, crème de haricots du village de "Kattavia" et mousse d'amande légère
Wolfsbarschfilet an Wildkräuter-Frikassee, cremiges Bohnenpüree aus dem Dorf "Kattavia" und Mandelschaum

Céleri-rave en croûte d'herbes - servi avec des champignons sautés, des fruits secs et une crème de fromage fumé
Selleriewurzel in Kräuterkruste - serviert mit sautierten Pilzen, Nüssen und einer geräucherten Käsecreme



Desserts

Nachspeisen

Parfait au riz au lait – Servi avec une légère crème à la cannelle
Milchreis-Parfait – Serviert mit einer leichten Zimtcreme

Barbe à papa aux herbes grecques
Zuckerwatte mit griechischen Kräutern



Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.
Prices in €, all legal taxes inclusive.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).
The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.
The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt – invoice), upon customer's request.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών ελαίων για το τηγάνισμα.
We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes and a vegetable oil blend for frying.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
*deep frozen product



για χορτοφάγους
vegetarian



vegan

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νίκος Μιχαλαριάς
Market Inspection Representative: Nikos Michalarias



RHODES

ELECTRA

BY THE SEA