

DINNER

ITALIAN PASSAGE
RESTAURANT

RHODES

ELECTRA
BY THE SEA



Καλωσόρισμα: Italian Antipasti / Welcome Treat: Italian Antipasti

Σαλάτες Salads

Σαλάτα κινόα με σπανάκι, μαρούλι, καβουρντισμένα
φουντούκια και dressing με άρωμα espresso
Quinoa salad with spinach, lettuce, roasted hazelnuts
and espresso flavored dressing



Σαλάτα με ανάμεικτο μαρούλι, ντομάτα κονφί, ψητό τυρί
μαστέλο, τραγανή focaccia και dressing εσπεριδοειδών
Hearts of lettuce, tomato confit, roasted mastello cheese,
crispy focaccia and citrus dressing



Vitello tonnato με μοσχάρι γάλακτος*,
σάλτσα τόνου, τοματίνια και τραγανή κάπαρη
Vitello tonnato with veal calves*, lettuce hearts,
tuna sauce, cherry tomatoes and crispy capers



Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto

Σπαγγέτι με σκόρδο, ελαιόλαδο και τσίλι
Spaghetti "aglio olio e peperoncino"



Casarecce all'amatriciana με πανσέτα, παρμεζάνα και λεμονοπίπερο
Casarecce all'amatriciana, pancetta, parmigiano and fresh lemon pepper

"Η θαλασσινή γεύση της Ρόδου" σπαγγέτι με θαλασσινά
(γαρίδες, μύδια, γυαλιστερές)*
"Rhodes sea flavor" spaghetti with seafood (shrimps, mussels, clams)*

Λαζάνια με μοσχάρι* ραγού, σάλτσα ντομάτας, ρικότα και παρμεζάνα
Lasagna with beef* ragout in pomodoro salsa, ricotta and parmesan

Ριζότο με σπανάκι, λιαστή ντομάτα και βουβαλίσια μοτσαρέλα
Spinach risotto with sun dried tomatoes and buffalo mozzarella



Ριζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας
Risotto with mushrooms and truffle oil



Κρέας & Ψάρι Meat & Fish

Σουβλάκι από τρυφερά μηράκια κοτόπουλου* "αλά κατσιατόρε",
εμπνευσμένα από την παραδοσιακή κουζίνα της Τοσκάνης, συνοδευμένα
από ζελέ καπνιστής πιπεριάς και βελουδίνη κρέμα από πολέντα
Skewers of tender chicken thigh* "cacciatore", inspired by traditional
cuisine of Tuscany, served with smoked pepper gel and silky polenta cream

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό* "Duroc", σάλτσα "marsala",
τραγανοί κύβοι "guancia" και πουρέ σελινόριζα
Slow-cooked "Duroc" pork* marsala wine sauce,
crispy guancia cubes, celeriac purée.

Φιλέτο Βακαλάου* "Α λα Ναπολιτάνα" μαγειρεμένο στη
λαδόκολλα με τομάτες, λευκό κρασί και παρθένο ελαιόλαδο
Napolitan style Salted Cod* cooked "en papillote"
with tomatoes, white wine, and extra virgin olive oil



Επιλογές για Παιδιά Choices for Children

Πίτσα με τομάτα και βασιλικό

Tomato & Basil Pizza – Classic tomato sauce, fresh basil and mozzarella



Κοτομπουκιές * με πατάτες τηγανητές

Crispy Chicken Bites* - served with golden fries

Επιδόρπια Desserts

Tiramisu Classic

Κλασσικό tiramisu με τραγανούς κόκκους καφέ

Classic tiramisu with crunchy coffee beans

Panna Cotta Limoncello





Accueil: Antipasti Italiens / Willkommensgruß: Italienische Antipasti

Salades Salate

Salade de quinoa aux épinards, laitue, noisettes grillées
et vinaigrette à l'arôme d'espresso

Quinoa-Salat mit Spinat, Kopfsalat, gerösteten Haselnüssen
und Espresso-Aroma-Dressing



Cœurs de laitue, tomates confites, fromage mastello grillé,
focaccia croustillante et vinaigrette aux agrumes

Salatherzen, Tomaten-Confit, gegrillter Mastello-Käse,
knusprige Focaccia und Zitrus-Dressing



Vitello tonnato au veau de lait*, cœurs de laitue, sauce
au thon, tomates cerises et câpres croustillantes

Vitello tonnato mit Milchkalbfleisch*, Salatherzen,
Thunfischsauce, Kirschtomaten und knusprigen Kapern*



Pasta & Risotto

Nudeln & Risotto

Spaghetti à l'ail, à l'huile d'olive et au piment
Spaghetti με Knoblauch, Olivenöl und Chili



Casarecce all'amatriciana με pancetta, parmesan et poivre citronné
Casarecce all'amatriciana mit Pancetta, Parmesan und Zitronenpfeffer

"Saveur marine de Rhodes" spaghetti aux fruits de mer crevettes, moules, vernis)*
"Meeresgeschmack von Rhodos" Spaghetti mit Meeresfrüchten
(Garnelen, Muscheln, Farnis-Muscheln)*

Lasagnes au ragoût de bœuf*, sauce tomate, ricotta et parmesan
Lasagne mit Rindfleisch-Ragout*, Tomatensauce, Ricotta und Parmesan

Risotto aux épinards, tomates séchées et mozzarella de bufflonne
Spinat-Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten und Büffelmozzarella



Risotto aux champignons et huile de truffe
Risotto mit Pilzen und Trüffelöl



Viande & Poisson

Fleisch & Fisch

Brochettes de cuisses de poulet tendres* "cacciatore", inspirées de la cuisine traditionnelle de Toscane, servies με gelée de poivron fumé et crème de polenta veloutée
Spieße von zarten Hähnchenkeulen* "Cacciatore", inspiriert von der traditionellen toskanischen Küche, serviert mit geräuchertem Paprika-Gelee und seidiger Polenta-Creme

Porc* "Duroc" cuit lentement, sauce au vin Marsala, cubes de guanciale croustillants et purée de céleri-rave
Langsam gegartes* "Duroc"-Schweinefleisch, Marsala-Weinsauce, knusprige Guanciale-Würfel und Selleriepüree

Filet de morue salée* "à la Napolitaine" cuit en papillote avec tomates, vin blanc et huile d'olive vierge
Kabeljaufilet* "nach neapolitanischer Art" in der Pergamenthülle gegart, mit Tomaten, Weißwein und nativem Olivenöl



Sélection pour les enfants

Auswahl für Kinder

Pizza à la tomate et au basilic - Sauce tomate classique, basilic frais et mozzarella

Pizza mit Tomaten und Basilikum - Klassische Tomatensauce, frischer Basilikum und Mozzarella



Bouchées de poulet* croustillantes - servies avec des frites dorées
Knusprige Hähnchen-Bites* - serviert mit goldgelben Pommes frites

Desserts

Nachspeisen

Tiramisu Classic

Tiramisu classique avec des grains de café croustillants
Klassisches Tiramisu mit knusprigen Kaffeebohnen

Panna Cotta Limoncello



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