



WINE VIBES

WINE GASTRO BAR

— M E N U —

RHODES

**ELECTRA**  
BY THE SEA

WINE VIBES  
WINE GASTRO BAR

SET MENU PRICE: 38€  
WITH WINE PAIRING: 45€

**Aegean tapas  
inspired by sun,  
soil and shared joy**

Our Chef and their team  
have taken the rich flavors  
of Aegean Cuisine, like  
the olive-oil based notes,  
along with fresh vegetables  
and skillfully adapted them  
to the tapas technique.

This way, you can  
enjoy many generous  
creations together.

Enjoy your meal!

WINE VIBES  
WINE GASTRO BAR

## **TRIP TO THE DODECANESE ISLANDS**

### **WELCOME**

Kneaded bread\*  
accompanied by freshly grated tomato  
and stuffed olives

### **SELECTION OF APPETIZERS**

Dried fig flavored  
with red wine and cream cheese

Bites of dough filled  
with velvety white fish roe spread

Caramelized octopus\* with fava cream

Marinated anchovies with citrus fruits

Dolmadakia\* from Kasos with vine leaves

### **FOR ENJOYMENT - MAIN COURSES**

Mini vegetable pies\*  
filled with mizithra cheese and thyme honey

Rhodian pies with chickpeas

Tuna Chunks\*  
with Mediterranean spices, on pita bread

Souvlaki sausage “spentzofai”

Meatballs\* with Greek yogurt and wild lemon

### **FOR SHARING - PRE DESSERT**

Variety of cheeses with buns from Karpathos Island

### **EPILOGUE - DESSERT**

Crispy local sweet “melekouni”

## ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΑ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ

### ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Ψωμί ζυμωτό\*  
συνοδεύεται με φρεσκοτριμμένη ντομάτα  
και γεμιστές ελιές

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

Αποξηραμένο σύκο  
αρωματισμένο με κόκκινο κρασί και τυρί κρέμα

Μπουκίτσες ζύμης  
γεμιστές με βελούδινο λευκό ταραμά

Χταπόδι\* καραμελωμένο με κρέμα φάβας

Γαύρος μαρινάτος με εσπεριδοειδή

Ντολμαδάκια\* Κάσου με αμπελόφυλλα

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Χορτοπιτάκια\* γεμιστά  
με μυζήθρα και θυμαρίσιο μέλι

Ροδίτικα πιταρούδια με ρεβύθια

Τόνος\* “τηγανιά” σε πίτα

Σουβλάκι λουκάνικο “σπεντζοφάι”

Κεφτεδάκια\* με ελληνικό γιαούρτι  
και αγριολέμονο

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΕΑ

Ποικιλία τυριών με κουλούρια Καρπάθου

### ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Τραγανό τοπικό γλυκό “μελεκούνι”

# VOYAGE DANS LE DODÉCANÈSE

## ACCUEIL

Pain pétri\*  
accompagné de tomate fraîchement râpée  
et d'olives farcies

## SÉLECTION D'ENTRÉES

Figue séchée parfumée  
au vin rouge et fromage frais

Bouchées de pâte garnies  
de tarama blanc onctueux

Poulpe\* caramélisé à la crème de fèves

Anchois marinés aux agrumes

Dolmadakia\* de Kasos aux feuilles de vigne

## POUR LE PLAISIR - PLATS PRINCIPAUX

Petites tourtes aux légumes\* farcies  
de mizithra et miel au thym

Pies rhodiennes aux pois chiches

Morceaux de thon\* aux épices  
méditerranéennes, sur pain pita

Brochette de saucisse "spentzofai"

Boulettes\* de viande  
au yaourt grec et citron sauvage

## POUR PARTAGER - PRÉ-DESSERT

Assortiment de fromages  
avec petits pains de Karpathos

## ÉPILOGUE - DESSERT

Douceur locale croustillante "melekouni"

# VREISE IN DIE DODEKANES-INSELN

## WILLKOMMEN

Geknetetes Brot\*  
serviert mit frisch geriebener Tomate  
und gefüllten Oliven

## AUSWAHL AN VORSPEISEN

Getrocknete Feige  
mit aromatisiertem Rotwein und Frischkäse

Teigbissen gefüllt mit samtigem weißen Tarama

Karamellisierter Oktopus\* mit Favabohnencreme

Marinierte Sardellen mit Zitrusfrüchten

Dolmadakia\* aus Kasos mit Weinblättern

## ZUM GENIEßEN - HAUPTGERICHTE

Gemüseküchlein gefüllt\*  
mit Mizithra-Käse und Thymianhonig

Rhodische Küchlein mit Kichererbsen

Thunfischstücke\* mit mediterranen  
Gewürzen auf Pitabrot

Souvlaki-Wurst "spenzofai"

Fleischbällchen mit griechischem  
Joghurt und Wildzitrone

## FÜR DIE RUNDE - PRE-DESSERT

Käseauswahl\* mit Karpathischen Brötchen

## SCHLUSS - DESSERT

Knusprige lokale Süßigkeit "melekouni"

**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.**

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.

**Prices in €, all legal taxes inclusive.**

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.

**This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.**

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

**The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

**The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt - invoice), upon customer's request.**

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.

**We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes and a vegetable oil blend for frying.**

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών ελαίων για το τηγάνισμα.



**\*deep frozen product**

\*προϊόν βαθιάς κατάψυξης

**Market Inspection Representative: Nikos Michalarias**

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νίκος Μιχαλαριάς