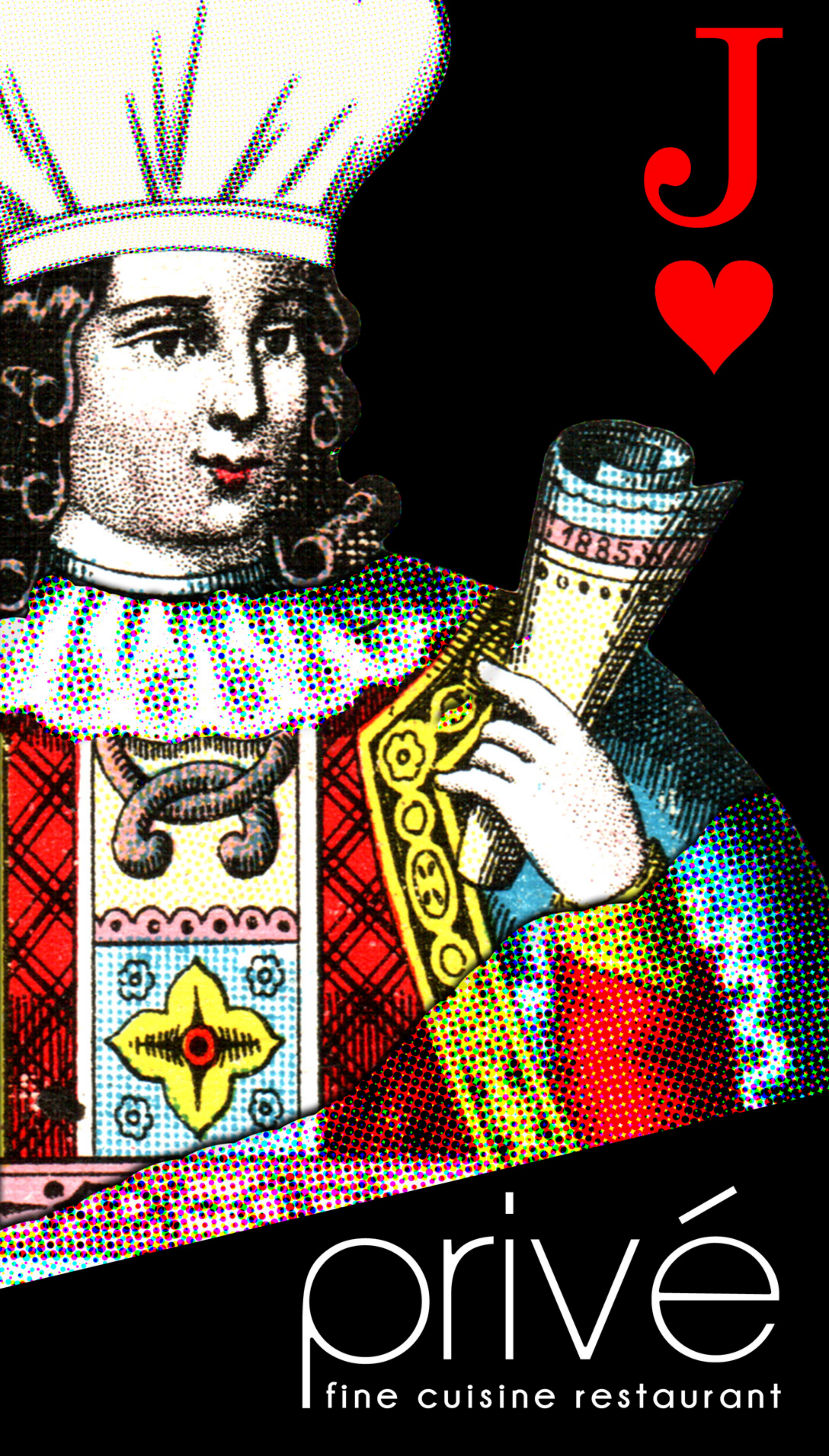
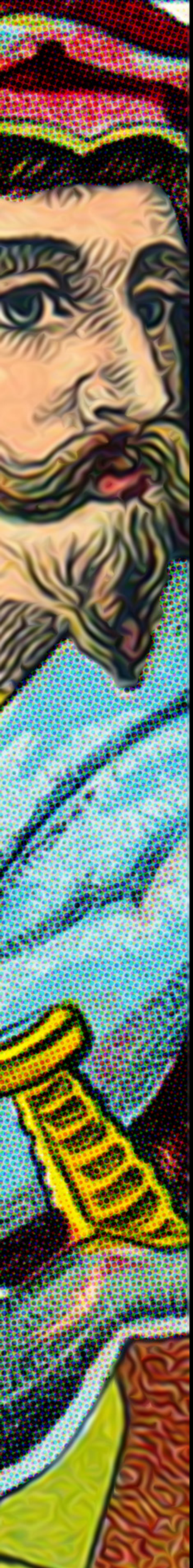

J
1885
privé
fine cuisine restaurant



APPETISERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

PÂTÉ DE FOIE GRAS **€18,00**
Served with raspberry jelly, brioche, and fig chutney.
ΠΑΤΕ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ
Σερβίρεται με ζελέ φραμπουάζ,
μπριός και τσάτνεϋ από σύκο.

SMOKED PLATTER **€28,00**
Smoked swordfish, salmon, and eel fillet.
Served with garlic-flavoured beetroot purée,
wild radish mousse, and fresh cucumber.
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΙΑΤΕΛΑ
Ξιφίας, σολομός και φιλέτο χέλι καπνιστά.
Σερβίρονται με πουρέ παντζάρι αρωματισμένο με σκόρδο,
μους από άγριο ραπανάκι και φρέσκο αγγούρι.

CEVICHE OF THE DAY **€12,00**
Marinated fish of the day in different versions
ΣΕΒΙΤΣΕ ΗΜΕΡΑΣ.
Μαριναρισμένο ψάρι ημέρας σε διάφορες παραλλαγές.

SAUTÉED JUMBO SHRIMPS **€16,00**
With saffron sauce.
ΣΩΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΖΑΜΠΟ
Με σάλτσα σαφράν.

SALAD WITH MIXED LETTUCE **€9,00**
Boiled beetroot, avocado, orange suprêmes,
pecan nuts, lemon pearl couscous, and quinoa.
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ
Βρασμένο παντζάρι, αβοκάντο, κομμάτια από
πορτοκάλι, καρύδι πεκάν, πέρλα λεμονιού και κινόα.

VEGETABLE ANTIPASTI **€7,00**
With zucchini, eggplant, peppers, asparagus, artichokes,
mushrooms, and olive oil and lemon dressing.
ΑΝΤΙΠΑΣΤΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
Με κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές, σπαράγγια,
αγκινάρες, μανιτάρια και σάλτσα λαδολέμονο

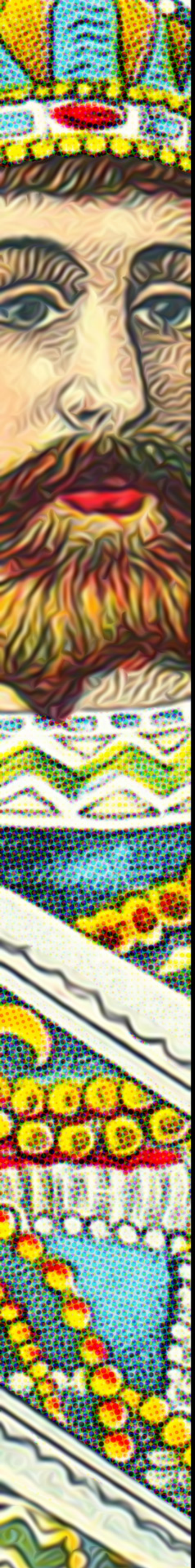
J

FRESH PASTA
ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

RAVIOLI **€15,00**
With forest mushrooms, grated truffle, walnut pesto, cream,
and Parmesan cheese.
ΡΑΒΙΟΛΙ
Με μανιτάρια του δάσους, τρούφα τριμμένη,
πέστο καρυδιού, κρέμα και παρμεζάνα.

TORTELLINI **€12,00**
Filled with three cheeses,
served with spinach coulis, cream, and black pepper.
ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ
Με γέμιση τριών τυριών,
σερβίρεται με κουλί σπανάκι, κρέμα και μαύρο πιπέρι.

FETTUCCINE **€14,00**
Black and white fettuccine with fresh salmon,
shrimps, cream, dill, and salmon roe.
ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΙ
Άσπρο και μαύρο με φρέσκο σολομό,
γαρίδες, κρέμα, άνιθο και μπρικ (αυγά σολομού).



MAIN COURSES
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

FISH | ΨΑΡΙΑ

SLOW-COOKED MISO SALMON €16,00
Served with miso sauce and pickle salad.
ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΙΖΟ ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟΣ
Σερβίρεται με σάλτσα μίζο και σαλάτα από πίκλες.

SAUTÉED SEA BASS €18,00
Served with sautéed spinach, leek, pine nuts,
and saffron sauce.
ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΩΤΕ
Σερβίρεται με σωταρισμένο σπανάκι, πράσο,
κουκουνάρι και σάλτσα σαφράν.

GROUPER FILLET €19,00
Served with vegetable ratatouille and lemon.
ΦΙΛΕΤΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ
Σερβίρεται με ρατατούι λαχανικών και λαδολέμονο..

MEAT | ΚΡΕΑΤΙΚΑ

AMERICAN RIBEYE STEAK 300g. €45,00
Served with pont neuf potatoes, vegetables,
and pepper sauce.
RIBEYE STEAK ΑΜΕΡΙΚΗΣ 300γρ.
Σερβίρεται με πατάτες pont neuf, λαχανικά
και pepper sauce.

LAMB FILLET €17,00
Served with vegetable ratatouille and thyme sauce.
ΑΡΝΙ ΚΑΡΕ ΦΙΛΕΤΟ
Σερβίρεται με ρατατούι λαχανικών και σάλτσα από Θυμάρι.

DUCK FILLET SOUS VIDE €19,00
Served with carrot purée, poached pear, and citrus sauce
ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΠΙΑΣ SOUS VIDE
Σερβίρεται με πουρέ καρότο, αχλάδι ποσέ
και σάλτσα εσπεριδοειδών.

GOLD PICANHA for two persons €45,00
Served with baby sautéed potatoes, vegetables, and your
choice of bearnaise, pepper, or Genovese sauce.
ΧΡΥΣΗ PICANCHA για δύο άτομα
Σερβίρεται με σωταρισμένες baby πατάτες
και λαχανικά. Σάλτσα προτίμησής σας
(bearnaise, pepper και genovese).

K

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

PAVLOVA €9,00
Baked with meringue, served with lemon cream,
forest fruits, and strawberry sauce.
ΠΑΒΛΟΒΑ
Με μαρέγκα ψημένη, σερβίρεται με κρέμα λεμόνι,
φρούτα του δάσους και σάλτσα φράουλας

PROFITEROLES €9,00
With ice cream and hot chocolate sauce.
ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ
με παγωτό και ζεστή σάλτσα σοκολάτας.

SEASONAL FRUITS €8,00
ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ



Q



WINES

ΚΡΑΣΙΑ

WHITE | ΛΕΥΚΑ

Bottle 750 ml

AMETHYST KOSTAS LAZARIDIS €29,00
ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

ESTATE VIVLIA HORA €32,00
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

TESSERIS LIMNES (kyr Giannis) €35,00
ΤΕΣΣΕΡΕΙΣ ΛΙΜΝΕΣ (Κυρ Γιάννη)

GEROVASILLIOU ESTATE – VIOGNER €55,00
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ – VIOGNER

RED | ΚΟΚΚΙΝΑ

Bottle 750 ml

BLACK SHEEP NIKOS LAZARIDIS €35,00
ΜΑΥΡΟ ΠΡΟΒΑΤΟ ΝΙΚΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

CABERNET SAUVIGNON CHATZIMICHALIS €36,00

ALFA ESTATE SYRAH €33,00
SYRAH ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

ESTATE GEROVASILLIOU-SYRAH €38,00
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ – SYRAH

ROSE | POZE

Bottle 750 ml

14/18 GAIA €19,00
14/18 ΓΑΙΑ

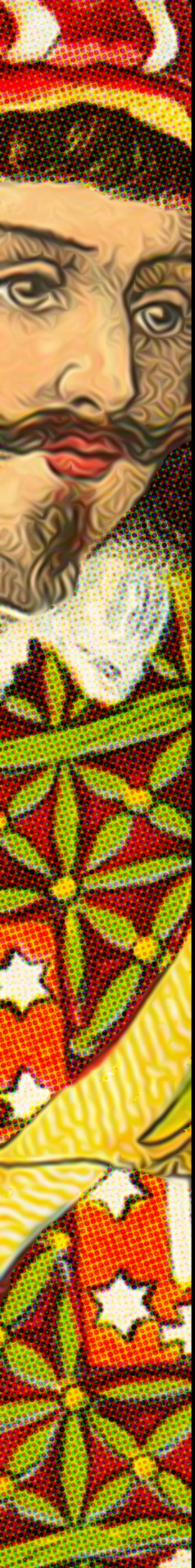
WHISPERING ANGEL..... €59,00

CHATEAU MIRAVAL ROSE €49,00

>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>

SOFT DRINKS | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

WATER 1lt €2,00
SOFT DRINKS €2,80
PERRIER €3,50



SPIRITS

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ

FISCHER BEER €5,00

APERITIFS €5,00

GIN

Gordon's €8,00
Tanqueray €8,00
Hendricks €10,00

VODKA

Stolichnaya Elite €10,00
Grey Goose €10,00
Beluga Gold €20,00

RUM

Bacardi Carta Blanca €8,00
Captain Morgan Black €8,00
Sailor Jerry €10,00

TEQUILA

Jose Cuervo Especial €8,00
Jose Cuervo Silver €8,00
Don Julio Anejo €10,00

SCOTCH WHISKY

Cutty Sark €8,00
Famous Grouse €8,00
Red Label €8,00
Jameson €8,00

SPECIAL BLENDED WHISKY

Chivas €10,00
Cardhu €10,00
Blue Label €30,00
Lagavulin €20,00
Macallan €22,00
Jack Daniel's Honey €12,00

BRANDY & COGNAC

Hennessy VSOP €10,00
Remy Martin VSOP €10,00
Metaxa Grande Fine €10,00
Remy Martin XO €25,00

BUBBLES & CHAMPAGNES 750ml

Laurent Perrier Brut, Demi Sec, Rose €110,00
Moët & Chandon €140,00
Moët & Chandon Rose €130,00
Dom Perignon €450,00

K

privé

fine cuisine restaurant



CASINO RODOS

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ–ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΣΕ 50 ML ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ.
ALL SPIRITS AND ALCOHOLIC BEVERAGE ARE SERVED 50ML PER PORTION.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο ΦΠΑ και οι λοιποί φόροι - Αγορανομικός υπεύθυνος: Αθανάσιος Κοψιάς
Prices include VAT and all other taxes - Market inspectorate responsible: Athanasios Kopsias