

Rhodos
Greek Dining



ONS VERHAAL

"1985"

Tijdens een doorreis kwamen Fanis en Litsa in Tiel terecht.
Wat eigenlijk slechts een kopje koffie had moeten zijn, bleek het begin van Rhodos.

Hun doel was de Tielenaars kennis te laten maken met de toen nog onbekende Griekse keuken.

Hoewel de Tielenaars graag vasthielden aan het gezegde: "Wat de boer nie kent, vreet die nie", begon hier toch het grote succes!
Sinds 1985 is Rhodos dan ook niet meer uit Tiel en omstreken weg te denken.

Voor velen zijn wij inmiddels een geliefd en warm familiebedrijf geworden,
dat Dimitri, geheel op zijn eigen manier maar met het hart van zijn ouders, nog lang hoopt voort te zetten.

Het kenmerkende bedankwoordje van zijn vader, Fanis, kan dan ook niet ontbreken:

"Bedank fijn avond... tot ziens ... daag dag... en tot ziens ... bedankt he.. en tot ziens en fijn avond."

DE BELEVING

"HEDEN"

Graag nodigen wij u uit om te eten zoals wij dat heel ons leven doen: een tafel vol met verschillende gerechten om samen te delen en van te genieten.

Ons menu biedt voor ieder wat wils, van kleine tot grote gerechten die allemaal perfect te combineren zijn.
Op deze manier wordt er eigenlijk geen onderscheid gemaakt tussen voor- en hoofdgerechten.

Neem de tijd en bestel gestaag, zo maakt u van elke maaltijd een moment van samen zijn, proeven en genieten.
Natuurlijk willen wij u graag helpen bij het maken van uw keuze.

Gaat uw voorkeur toch uit naar ieder zijn eigen voor- en/of hoofdgerecht, dan is dit natuurlijk nog steeds en altijd mogelijk.

Welkom bij mij thuis, een stukje Griekenland in het centrum van Tiel.

Uw gastheer,
Dimitri Alexandrakis

Vleesstraat 10 4001 BC Tiel
www.rhodostiel.nl

SALADE BAR

CHORIATIKI 12
Griekse salade, zoals u deze van ons gewend bent, altijd met extra parthenon olijfolie

KRITIKI 12
Kretaanse salade met paximadi (beschuit) tomaten, kappertjes, olijfolie en uitjes

LAGANO 8
Onze frisse koolsalade met nog steeds hetzelfde recept uit 1985

WHILE YOU WAIT **Oso Perimenis**

TZATZIKI 8
Huisgemaakte spread van Griekse yoghurt, verse knoflook en komkommer

TARAMAS 8
Opgeklote mousse van viskuit met zalmparels

LADI & PSOMI 8
Breekbrood met olijfolie, balsamico en zeezout


PITA 2
Gegrild pita broodje


SUGGESTION

Sharing is Caring and wijn is fijn

Geniet samen met uw gezelschap van kleine en grotere gerechten

SMALL DISHES **OREKTIKA**

MELITZANA  13
Aubergine met knoflook, ui, paprika en een gratineerd kaaslaagje


SPANAKOPITA  10
Traditionele en huisgemaakte pita, Sfoliata deeg gevuld met feta, dille en spinazie

DOLMADAKIA 12
Wijnrank bladeren gevuld met gehakt, rijst en avgolemono (ei-citroensaus)

KEFTEDAKIA 10
Gebakken gehaktballetjes van half om half gehakt in djuvetch tomaten salsa

BRIOCHE MANITARIA  14
Brioche met een mix van paddenstoelen en gesmolten kaas

KOLOKITHAKIA  14
Krokant gebakken courgette met tzatziki


DAKOS  12
Gedroogd donker desembrood met geraspte tomaat & feta kruimels, olijfolie en balsamico

OCTOPUS 17
Gegrilde octopus met extra parthenon olijfolie, verse oregano en citroen

MIDIA SAGANAKI 12
Gebakken mosselen in een knoflook-tomatensaus met een gratineerd kaaslaagje

GARIDES SAGANAKI 14
Gebakken scampies in een knoflook-tomatensaus met een gratineerd kaaslaagje

KALAMARAKIA 12
Licht gepaneerde baby-inktvis en krokant gebakken met knoflooksaus

ROCK POTATOES  12
Aardappelen bereid in de oven met een licht pikant sausje en fetakruimels

LET FOOD BE THE MEDICINE AND MEDICINE BE THE FOOD

#HIPPOCRATES

RAW BAR

LAVRAKI CARPACCIO 16

Dungesneden zeebaars met een dressing van verse wasabi, soja, lime en olijfolie

ZALM CEVICHE 16

Gegaard door het zuur van citroen, en een dressing van passie vrucht en miso

CARPACCIO BEEF 14

Dungesneden ossenhaas met pesto, balsamico, parmezaan en rucola.

STEAK TARTAAR 16

100 % ossenhaas met een verrassende crunchy en spicy touch

CHEESE LOVERS

HOT KADAIFI 14

Geitenkaas omwikkeld met engelhaar op een bedje van honing en bosbessenjam

SAGANAKI FETA 14

Gebakken in een krokant jasje van bloem, gearneerd met honing, balsamico en sesam

FETA FOURNO 14

Lauw/warm gesmolten met verse knoflook, olijfolie (kalamatas), bosuitjes en paprika

HALLOUMI BITES 12

Gebakken stukjes halloumi met een spicy-mayonaise en bieslook

FISH DISHES

SOLOMOS 25

Zalmfilet van de bakplaat met crispy knoflook en ladolemono dressing

LAVRAKI 25

Getrouwde zeebaarsfilet op de huid gebakken, en geserveerd met rode rijst

TSIPOURA 28

Een hele dorade van de grill met ladolemono (deze dient gefileerd te worden)

BAKALIAROS 25

Gestoomde kabeljauwfilet met citroen-botersaus

FLAME GRILL GARIDES 30

Op hoog vuur gegrild en ongepelde scampies

PASTA

PASTITSADA 24

Lamsschenkel langzaam gegaard in een jus van Mavrodaphne en tomatenpuree geserveerd met orzo pasta

MANESTRA 20

Orzo gerecht met salsa en feta kruimels. Dit gerecht wordt in Griekenland ook wel bestempeld als comfort food

KRITHARAKI GARIDA 28

Gepelde reuzen scampies uit de pan met orzo pasta, witte room, knoflook en parmezaan

KRITHAROTO 24

Griekse orzo pasta, witte room, paddenstoelen mix, zomer truffel en parmezaan

FISH EN PASTA GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
KOOLSALADE

PAN TIGANI

BLACK ANGUS 28

Mals gebakken bavette met bosui, verse knoflook, oesterzwammen en crunchy quinoa.

GAMBA'S 28

Gebakken en afgeblust met een salsa van tomaat en feta crumble

SIKOTI 24

Gebakken kalfslever met uien en een zoete bite

BEKRI MEZZE 23

Gebakken varkenshaas met verse groentes

SPIEZEN SOUFLA

CLASSIC SOUFLAKI SPECIAAL 24

Onze hardloper uit 1985 een spies met varkenshaas, champignonsaus, gyros en tzatziki

SOUFLAKIA 20

Kleine spiesjes van varkenshaas geserveerd met tzatziki

KALAMARI SOUFLA 24

Gegrilde inktvis aan een spies rusttend op een laagje van room, pesto en knoflookchips

CHICKEN SKEWER 22

Soufla van kipfilet geserveerd met tzatziki

"CATCH/CUT OF THE DAY"

TO PIATTO TIS IMERAS

GYROS ON THE SIDE

5

STEAKS AND MORE

TOURNADOS 32

240 gram (Zuid-Amerika)
& keuze uit champignon, peper of rode wijnsaus

ENTRECOTE 30

260 gram (Australie)
& keuze uit champignon, peper of rode wijnsaus

LAMSCARRE 30

Tot in perfectie gergilde lamsrack, Griek style cut
peper, zout, oregano en citroen

SWEET IBERICO 28

Sousvide gegaarde Iberico ribfingers met
een touch van rode pepers en sesam

SPARE RIBS 22

De marinade blijft nog steeds geheim!

CLASSIC GRILL FANIS

GYROS 20

Van het grote spit gesneden tot kleine stukjes
geroosterd varkensvlees geserveerd met tzatziki

CHICKEN GYROS 22

Kleine stukjes geroosterd kip,
geserveerd met tzatziki

SOUZOUKIA 22

Gehaktburgers (half om half gehakt)
4 seizoens kruiden geserveerd met tzatziki

BIFTEKI 22

Gehaktrol gevuld met smeuge feta,
geserveerd geserveerd met tzatziki

MIXED GRILL 26

Zoals jullie van ons gewend zijn met souflaki,
souzouki, bavette, kipfilet, gyros
geserveerd met tzatziki

AL DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
KNOFLOOKSAUS, KOOLSALADE EN FRIET

HOMEMADE BY LITSA SPITIKA

MOUSAKAS

22

Ovengerecht bestaande uit laagjes van aubergine, aardappelen, gehakt, bechamel en kefalotiri

VEGA MOUSAKAS V

22

Ovengerecht bestaande uit laagjes van aubergine, aardappelen, groentes, bechamel en kefalotiri

GEMISTA V

21

Gevulde paprika's met Karolina rijst en feta, om de smaak van de kruiden tot zijn recht te laten komen wordt de rijst eerst gebakken

PAPOUTSAKIA

23

Ook wel de schoentjes genoemd, gevulde aubergine met gekruid gehakt en kaas

STIFADO

24

Stoofgerecht van lamsschenkel, aardappelen en sjalotjes

THRAKIOTIKO

24

Een traditioneel gerecht uit de streek van Evros, mals lamsvlees, aardappelen, groentes en feta

SIDE DISHES AP0 DIPLA

Grote witte bonen	7
Oven aardappelen	7
Salasa rijst	7
Verse groentes	7
Sauzen Koud	2
Sauzen Warm	3

TOEKOMST TO MELLON

Gyros	14
Souflakia	14
Kibbeling	14
Chicken Tenders	14

Altijd geserveerd met patatjes & mayonaise

PLATE TO SHARE TA MIRAZOMASTE

MIXED GRILL

26 pp

Een vleesplateau bestaande uit varkenshaas, kipfilet, bavette, souzouki en gyros, dit gerecht word geserveerd met rijst, friet, koolsalade en knoflooksaus

MIXED FISH

30 pp

Een zeebanket bestaande uit gebakken kalamaria, scampies en zeebaarsfilet, dit gerecht word geserveerd met rijst, friet, koolsalade en knoflooksaus

THE SHARING OF FOOD IS LIKE BREAKING BREAD,
IT IS VERY SYMBOLIC

HOMEMADE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET KOOLSALADE