

# THE ROC CLUB

A Greccotel Hotel To Live®

## ROOF TOP MENU

### RAW

<b>CARPACCIO</b>	34€
crayfish, caviar, avocado, citrus, juice	
<b>CEVICHE</b>	26€
sea bass, corn, seasonal fruit, red onion, chili	
<b>BEEF TARTARE</b>	25€
pecorino, truffle, toasted bread	

### APPETIZERS

<b>GAZPACHO</b>	18€
crayfish, crackers, Goat cheese, tomato confit, samphire	
<b>PACCHERI</b>	24€
pasta, shrimp* saganaki, tomato, Feta cheese foam, ouzo	
<b>RISOTTO</b>	24€
mushrooms, black truffle	
<b>GRILLED CALAMARI*</b>	24€
fennel, artichoke, chili oil	
<b>GNOCCHI</b>	26€
pastitsio style gnocchi, beef*, Goat cheese, smoked aubergine, truffle	

### SALADS

<b>BURRATA • VG</b>	22€
cherry tomatoes, strawberry dressing, basil pesto, sourdough bread crumble	
<b>GREEK SALAD • VG</b>	20€
fresh and confit cherry tomatoes, cucumber, pepper, capers, feta mousse, oregano, samphire	
<b>AVOCADO ARTICHOKE SALAD • V</b>	20€
baby gem, pickled radish, citrus dressing	
<b>SHRIMP SALAD</b>	24€
grilled cabbage, blueberry dressing, forest fruits, blue cheese	

# THE ROC CLUB

A Greccotel Hotel To Live®

## MEAT

<b>LAMB</b>	44€
lamb* rack, aubergine, potato, graviera cheese, gravy, rosemary	
<b>CORN FED CHICKEN*</b>	38€
avocado, broccolini, spinach cream	
<b>RIB EYE OCEAN BEEF</b>	64€
beef, grilled vegetables, potato fries, thyme gravy	

## FISH

<b>SEABREAM</b>	40€
zucchini purée, greens, dressing, green olive oil	
<b>FISH CATCH OF THE DAY</b>	52€
served with steamed vegetables, herb lemon olive oil	

## DESSERT

<b>PROFITEROLE</b>	16€
toasted choux, patisserie cream, bitter chocolate sauce, vanilla ice cream	
<b>GALAKTOBOUREKO</b>	16€
caramelized beirut-style phyllo pastry, vanilla cream, ice cream	
<b>TIRAMISU</b>	16€
namelaka mascarpone flavored with maple syrup, roasted espresso coffee, cocoa	
<b>ICE CREAM</b>	4€ / scoop

(V) DISHES WHICH ARE, OR CAN BE PREPARED FOR VEGETARIANS. THE EU FOOD ALLERGEN LIST IS AVAILABLE TO ALL GUESTS. V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES. «CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)». THE RESTAURANT / BAR IS LEGALLY REQUIRED TO ISSUE OFFICIAL RECEIPTS CERTIFIED BY THE RELEVANT TAX OFFICE. THE RESTAURANT / BAR IS LEGALLY REQUIRED TO PRESENT COMPLAINT/COMMENT FORMS IN A SPECIAL BOX NEXT TO THE EXIT. DISHES MARKED WITH \* HAVE BEEN FROZEN. THE OIL USED ON SALADS IS OLIVE OIL. SUNFLOWER SEED OIL IS USED FOR FRYING. RESPONSIBLE FOR IMPLEMENTATION OF STATUTORY REGULATIONS: HOTEL MANAGER.

# THE ROC CLUB

A Grecotel Hotel To Live®

## ROOF TOP MENU

### RAW

<b>ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ</b>	34€
καραβίδα*, χαβιάρι, αβοκάντο, χυμός εσπεριδοειδών	
<b>ΣΕΒΙΤΣΕ</b>	26€
λαβράκι, καλαμπόκι, φρούτο εποχής, κόκκινο κρεμμύδι, τσίλι	
<b>ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ*</b>	25€
Πεκορίνο, τρούφα, φρυγανισμένο ψωμί	

### APPETIZER

<b>ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ • VG</b>	18€
ντομάτα, κράκερ, Κατσικίσιο τυρί, ντοματίνια κονφί, κρίταμο	
<b>ΠΑΚΕΡΙ</b>	24€
ζυμαρικά, γαρίδα σαγανάκι, ντομάτα, αφρός Φέτας, ούζο	
<b>ΡΙΖΟΤΟ</b>	26€
ποικιλίαμανιταριών, μαύρη τρούφα	
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ* ΣΧΑΡΑΣ</b>	24€
μάραθος, αγκινάρα, λάδι τσίλι	
<b>ΝΙΟΚΙ</b>	26€
νιόκι παστίτσιο, μοσχαράκι, Κατσικίσιο τυρί, καπνιστή μελιτζάνα, τρούφα	

### SALAD

<b>BURRATA • VG</b>	22€
ντοματίνια, μπουράτα, ντρέσινγκ φράουλας, πέστο, κράμπλ προζυμένιου ψωμιού	
<b>GREEK SALAD • VG</b>	20€
φρέσκα και κονφί ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κάπαρη, μους φέτας, ρίγανη, κρίταμο	
<b>AVOCADO ARTICHOKE SALAD • V</b>	20€
μαρούλι, αγκινάρες, αβοκάντο, πίκλα ραπανάκι, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών	
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΑ</b>	24€
ψητό λάχανο, γαρίδα*, ντρέσινγκ μύρτιλου, φρούτα του δάσους, κυανό τυρί	

# THE ROC CLUB

A Grecotel Hotel To Live®

## MEAT

<b>ΑΡΝΙ</b>	44€
αρνί* καρέ, μελιτζάνα, πατάτα, γραβιέρα, gravy, δενδρολίβανο	
<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b>	38€
κοτόπουλο*, αβοκάντο, μπροκολίνι, κρέμα σπανάκι	
<b>ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB EYE OCEAN</b>	64€
μοσχάρι*, ψητά λαχανικά, πατάτες τηγανητές, σάλτσα γκρέϊβι με θυμάρι	

## FISH

<b>ΦΑΓΚΡΙ ΣΩΤΕ</b>	38€
πουρές κολοκυθιού, χόρτα, ντρέσινγκ, πράσινο ελαιόλαδο	
<b>ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ</b>	52€
συνοδεύεται με λαχανικά ατμού, λαδολέμονο μυρωδικών	

## DESSERT

<b>ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ</b>	16€
φρυγανισμένα σουδάκια, κρέμα πατισερί, σάλτσα μπίτερ σοκολάτας, παγωτό βανίλιας	
<b>ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ</b>	16€
καραμελωμένο φύλλο βρυτύρου, κρέμα βανίλιας, παγωτό	
<b>ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ</b>	16€
ναμελάκα μασκαρπόνε, αρωματισμένη με σφένδαμο, καβουρδισμένος καφές εσπρέσσο, κακάο	
<b>ΠΑΓΩΤΟ</b>	4€ / μπάλα

(V) ΠΙΑΤΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ Η ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΟΥΝ ΓΙΑ VEGETARIAN. ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΤΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ. / Φ.Π.Α. ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ.  
«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)». ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΚΔΟΣΗ  
ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΑΠΟΔΕΙΞΕΩΝ ΜΗΧΑΝΗΣ, ΘΕΩΡΗΜΕΝΩΝ ΑΠΟ ΤΗ Δ.Ο.Υ. / ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ  
ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. ΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ \* ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ. / ΤΟ ΛΑΔΙ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ  
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. / ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ.