



# LINDIA TAVERNA



## LINDOS MEMORIES

RESORT & SPA



MEMBER OF MITSIS PREMIUM COLLECTION



## GREEK MEZE

SHRIPS 'SAGANAKI' - 14.50€

fresh tomato, herbs, Feta cheese

GRILLED OCTOPUS - 13€

Santorini 'Fava' split peas puree,  
spring onions, caramelized balsamic vinegar

MARINATED ANCHOVIES - 8€

black eyed peas, lemon vinaigrette

FRIED FETA CHEESE - 8€

wrapped in crust with honey, sesame seeds

## STARTERS

FRIED CALAMARI - 12.50€

yogurt dressing flavored with lime, spearmint

STEAMED MUSSELS - 13.50€

white dry wine, vegetables,  
'Anthotyro' fresh soft Greek cheese

ZUCCHINI CROQUETTES - 7.50€

tomato marmalade

SALMON TARTAR - 14€

avocado, chives, chili,  
citrus fruits filets, mango vinaigrette



## SALADS

TRADITIONAL GREEK SALAD - 9.50€

QUINOA SALAD - 11€

smoked salmon, avocado, orange filets,  
pomegranate, chives, clementine vinaigrette

GREEN MIXED SALAD - 11€

breaded Haloumi cheese, sauteed mushrooms,  
sun-dried tomato dressing

MOZZARELLA BURRATA - 14€

marinated cherry tomatoes in basil pesto,  
red 'Florina's' pepper marmalade

## PASTA – RIZOTTI

RIGATONI - 13€

beef filet, broccoli, tomatoes,  
fresh cream, Parmesan

SEA PASTA - 16€

shrimps, calamari, octopus, mussels  
in light fresh tomato sauce, garlic flavored olive oil

STROZZAPRETI - 11€

basil pesto, cherry tomatoes, roasted pine nuts

MILANESE RISOTTO - 11€

saffron, chicken breast fillet

PASTA POMODORO - 9€

with olive oil, onion,  
garlic, tomato and basil



## MAIN COURSES

### FRESH AEGEAN FISH - 24€

fresh greens, steamed vegetables,  
olive oil lemon dressing

### GRILLED PRAWNS - 18€

grilled vegetables, olive oil lemon sauce  
flavored with Paprika

### CHICKEN FILET - 13€

basmati rice, lemongrass sauce,  
steamed vegetables

### PORK GYROS - 12€

Rhodian pita, fresh slices tomato, onion,  
tzatziki, freshly fried potatoes

### RIBEYE BLACK ANGUS - 32€

baby potatoes, tomato confit  
with parsley oil, sofrito sauce

### GRILLED SALMON FILET - 17€

sauteed spinach, tomatoes,  
orange fruit sauce with anise

### CHICKEN SKEWER - 13€

peppers, freshly fried potatoes,  
lettuce, light mustard sauce

### MIXED GRILL - 16€

chicken fillet, pork neck, meatball, sausage and beef  
served with French fries and Rhodian pita bread



## DESSERTS

ASSORTMENT OF FRESH SEASONAL FRUITS - 7.50€

GREEK YOGURT - 6.50€  
honey and walnuts

TRADITIONAL GREEK SWEETS - 7€  
vanilla ice cream

CHEESECAKE - 8€  
sour cherry

CHOCOLATE MOUSSE - 6.50€

ICE CREAM SCOOP - 2.50€

SORBET SCOUP - 3€



## ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ - 14.50€

φρέσκια τομάτα, μυρωδικά, τυρί φέτα

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ - 13€

φρέσκο κρεμμύδι, καραμελωμένο ξύδι βαλσάμικο

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ - 8€ €

σαλάτα μαυρομάτικα φασόλια, βινεγκρέτ λεμονιού

ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ ΣΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ

ΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΗ - 8€

μέλι και σουσάμι

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ - 12.50€

dressing γιαουρτιού με λάιμ, δυόσμο

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ - 13.50€

σβησμένα με λευκό κρασί, λαχανικά, ανθότυρο

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ - 7.50€

μαρμελάδα τομάτας

ΣΟΛΩΜΟΣ ΤΑΡΤΑΡ - 14€

αβοκάντο, σχοινόπρασο, τοίλι,  
φιλέτα εσπεριδοειδών, βινεγκρέτ μάνγκο



## ΣΑΛΑΤΕΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - 9.50€

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΩΜΟ - 11€

αβοκάντο, φιλέτο πορτοκάλι, ρόδι,  
βολβοί, βινεγκρέτ μανταρίνι

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ - 11€

χαλούμι πάνε, μανιτάρια σωτέ,  
dressing λιαστής τομάτας

MOZZARELLA BURRATA - 14€

μαριναρισμένα τοματίνια σε πέστο βασιλικού,  
μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης

## PASTA - RIZOTTI

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ - 13€

φιλέτο μοσχάρι, μπρόκολο, ντοματίνια,  
κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΤΟΥ ΨΑΡΑ - 16€

γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια σε φρέσκια τομάτα,  
ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο

ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ - 11€

πέστο βασιλικού, ντοματίνια, καβουρδισμένο κουκουνάρι

ΡΙΖΟΤΟ ΜΙΛΑΝΕΖΕ - 11€

με κρόκο Κοζάνης, κοτόπουλο

ΠΑΣΤΑ ΠΟΜΟΝΤΟΡΟ - 9€

ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο τομάτα και βασιλικό



## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ - 24€  
φρέσκα χόρτα εποχής, λαχανικά ατμού, λαδολέμονο

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣΩ - 18€  
ψητά λαχανικά, λαδολέμονο  
με άρωμα πάπρικας

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ - 13€  
ρύζι μπασμάτι, σάλτσα λεμονόχορτου,  
λαχανικά ατμού

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ - 12€  
πίτα, τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι,  
φρέσκιες τηγαντές πατάτες

RIBEYE BLACK ANGUS - 32€  
πατάτες baby, ντοματίνια κονφί,  
λαδί μαϊντανού, σάλτσα σοφρίτο

ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ  
ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ - 17€  
ντοματίνια, σάλτσα πορτοκάλι  
με άρωμα γλυκάνισου

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ  
ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ - 13€  
πατάτες τηγαντές, τομάτα, μαρούλι,  
σάλτσα μουστάρδας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ - 16€  
φιλέτο κοτόπουλο, χοιρινό λαϊμό,  
κεφτεδάκια, λουκάνικο και μοσχάρι  
σερβίρεται με πατάτες τηγαντές και ροδίτικη πίτα





## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ - 7.50€

ΓΙΑΟΥΡΤΙ - 6.50€  
μέλι, καρύδια

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΓΛΥΚΑ - 7€  
παγωτό

CHEESECAKE - 8€  
βύσσινο

CHOCOLATE MOUSSE - 6.50€

ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΑΛΑ - 2.50€

SORBET ΜΠΑΛΑ - 3€



## GRIECHISCHE MEZES

GARNELEN-SAGANAKI - 14.50€

frische Tomate, Kräuter, Feta-Käse

GEGRILLTER TINTENFISCH - 13€

mit Santorini-Fava Spalterbsenpüree mit  
Frühlingszwiebeln und karamellisiertem Balsamico-Essig

MARINIERTE SARDELLEN - 8€

Augenbohnen, Zitronenvinaigrette

GEBRATENER FETA-KÄSE - 8€

in Kruste mit Honig, Sesamkörnern

## VORSPEISEN

GEBRATENE CALAMARI- 12.50€

Joghurtdressing, mit Limette  
und grüner Minze aromatisiert

GEDÜNSTETE MUSCHELN - 13.50€

trockener Weißwein, Gemüse,  
frischer griechischer Anthotyro-Weichkäse

ZUCCHINI-KROKETTEN - 7.50€

Tomatenmarmelade

LACHSTATAR - 14€

Avocado, Schnittlauch, Chili, Zitrusfruchtfilets,  
Mango-Vinaigrette



## SALATE

TRADITIONELLER GRIECHISCHER SALAT - 9.50€

QUINOASALAT - 11€

Räucherlachs, Avocado, Orangenfilets,  
Granatapfel, Schnittlauch, Clementinen-Vinaigrette

GEMISCHTER GRÜNER SALAT - 11€

panierter Halloumi-Käse, sautierte Champignons,  
Dressing aus sonnengetrockneten Tomaten

MOZZARELLA-BURRATA - 14€

marinierte Kirschtomaten in Basilikumpesto,  
rote Paprikamarmelade Florina's

## PASTA - RISOTTO

RIGATONI - 13€

Rinderfilet, Brokkoli, Tomaten,  
frische Sahne, Parmesan

NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN - 16€

Garnelen, Calamari, Tintenfisch,  
Miesmuscheln in leichter frischer Tomatensoße,  
mit Knoblauch gewürztes Olivenöl

STROZZAPRETI - 11€

Basilikumpesto, Kirschtomaten,  
geröstete Pinienkerne

MAILÄNDER RISOTTO - 11€

Safran, Hähnchenbrustfilet

NUDELN POMODORO - 9€

mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch,  
Tomaten und Basilikum



## HAUPTSPEISEN

### FRISCHER FISCH AUS DER ÄGÄIS - 24€

gemischter Salat, gedünstetes Gemüse,  
Olivenöl-Zitronen-Dressing

### GEGRILLTE GARNELEN - 18€

gegrilltes Gemüse, Olivenöl-Zitronensoße,  
mit Paprika gewürzt

### HÄHNCHENFILET - 13€

Basmatireis, Zitronengrasssoße,  
gedünstetes Gemüse

### SCHWEINEGYROS - 12€

Rhodisches Fladenbrot, frische Tomatenscheiben  
Zwiebel, Tzatziki, frische Bratkartoffeln

### RIBEYE BLACK ANGUS - 32€

Babykartoffeln, Tomatenconfit  
mit Petersilienöl, Sofrito-Soße

### GEGRILLTES LACHSFILET - 17€

sautierter Spinat, Tomaten,  
Orangenfruchtsoße mit Anis

### HÄHNCHENSPIESS - 13€

Paprika, frische Bratkartoffeln,  
Kopfsalat, leichte Senfsoße

### GRILLTELLER - 16€

Hühnerfilet, Schweinenacken, Frikadelle,  
Wurst und Rindfleisch serviert mit  
Pommes frites und rhodischem Fladenbrot



## DESSERTS

AUSWAHL AN FRISCHEM OBST DER SAISON - 7.50€

GRIECHISCHER JOGHURT - 6.50€

Honig und Walnüsse

TRADITIONELLE GRIECHISCHE NACHSPEISEN - 7€

Vanilleeis

KÄSEKUCHEN - 8€

mit Sauerkirsche

SCHOKOLADENMOUSSE - 6.50€

EISKUGEL - 2.50€

SORBETKUGEL - 3€



## MEZE GRECO

GAMBERETTI 'SAGANAKI' - 14.50€

pomodori freschi, erbe, formaggio feta

POLPO ALLA GRIGLIA - 13€

con purea di fave di Santorini,  
cipollotti e acet balsamico caramellato

ACCIUGHE MARINATE - 8€

fagioli dall'occhio nero, vinaigrette al limone

FORMAGGIO FETA FRITTO - 8€

avvolto in crosta di miele e semi di sesamo

## ANTIPASTI

CALAMARI FRITTI - 12.50€

condimento allo yogurt aromatizzato al lime,  
menta verde

COZZE AL VAPORE - 13.50€

vino bianco secco, verdure,  
formaggio molle fresco greco "Anthotiro"

CROCCHETTE DI ZUCCHINE - 7.50€

marmellata di pomodoro

TARTARE DI SALMONE - 14€

avocado, erba cipollina, peperoncino,  
spicchi sottili di agrumi, vinaigrette al mango



## INSALATE

INSALATA GRECA TRADIZIONALE - 9.50€

INSALATA DI QUINOA - 11€  
salmone affumicato, avocado,  
spicchi sottili di arancia, melagrana,  
erba cipollina, vinaigrette al mandarino

INSALATA VERDE MISTA - 11€  
formaggio Halloumi impanato,  
funghi saltati in padella,  
condimento ai pomodori secchi

BURRATA - 14€  
pomodorini marinati in pesto al basilico,  
marmellata di peperoni rossi 'Florina'

## PASTA - RISOTTI

RIGATONI - 13€  
filetto di manzo, broccoli,  
pomodori, panna fresca, parmigiano

PRIMO DI MARE - 16€  
gamberetti, calamari, polpo,  
cozze in una salsa di pomodoro fresco light,  
olio di oliva aromatizzato all'aglio

STROZZAPRETI - 11€  
pesto la basilico, pomodorini, pinoli tostiti

RISOTTO ALLA MILANESE - 11€  
zafferano, filetto di petto di pollo

PASTA AL POMODORO - 9€  
con olio d'oliva, cipolla, aglio, pomodoro e basilico



## PIATTI PRINCIPALI

### PESCE FRESCO DELL'EGEO - 24€

insalata mista, verdure al vapore,  
condimento 1 limone e olio di oliva

### GAMBERI ALLA GRIGLIA - 18€

verdure alla griglia, salsa al limone e olio di  
oliva aromatizzata alla paprica

### FILETTO DI POLLO - 13€

riso basmati, salsa alla citronella,  
verdure al vapore

### GYROS DI MAIALE - 12€

pita di Rodi, pomodori freschi a fette,  
cipolla, tzatziki, patate fritte

### RIBEYE BLACK ANGUS - 32€

patate novelle, pomodori confit con olio  
al prezzemolo, salsa soffrito

### FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA - 17€

spinaci saltati in padella,  
pomodori, salsa all'arancia con anice

### SPIEDINO DI POLLO - 13€

peperoni, patate fritte,  
lattuga, salsa alla senape light

### GRIGLIATA MISTA - 16€

Filetto di pollo, collo di maiale,  
polpette di carne, salsiccia e manzo  
servito con patatine fritte e pane pita rodiano





## DESSERT

ASSORTIMENTO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE - 7.50€

YOGURT GRECO - 6.50€

miele e noci

DOLCI GRECI TRADIZIONALI - 7€

gelato alla vaniglia

CHEESECAKE - 8€

alle amarene

MOUSSE AL CIOCCOLATO - 6.50€

PALLINA DI GELATO - 2.50€

PALLINA DI SORBETTO - 3€

EAT | ENJOY | LOVE