

ΒΙΟΤΟΠΕ ΒΙΟΤΟΠΟΣ

22 dishes // 22 πιάτα

Eftazymo

ropsima, malt, bay

Εφτάζυμο

πόψημα, βύνη, δάφνη

Nerokolokitha

pumpkin, yeast, amaranth, cypress

Νεροκολοκύθα

κολοκύθα, μαγιά, αμάρανθος, κυπαρίσσι

Rougia

potherb, chervil, roots

Πουγκιά

χόρτα, μυρώνια, ρίζες

Pitaroudi

rennets, tomato, apple geranium

Πιταρούδι

πιτιές, τομάτα, ροδοσταμιά

Spinialo

cucumber, perikafti

Σπινιάλο

ξηλάγγουρο, περικαφτή

Steamed mussels

cabbage, suma, phytoplankton

Μύδια αχνιστά

λάχανο, σούμα, φυτοπλαγκτόν

Razor shells

white asparagus, tsiriggia

Αμμοσωλήνες

λευκά σπαράγγια, τσιρίγγια

Semi-cooked lakerda

hamachi, amaranth, walnut milk

Λακέρδα μισοψημένη

μαγιάτικο, αμάρανθος, γάλα από καρύδια

Souporizo

cuttlefish ink, sinoro, milk skin

Σουπιόρυζο

Μελάνι σουπιιάς, σύνορο, τσίρος

Codfish

xerochimisi, leek, tarama

Βακαλάος

ξεροχύμιση, πράσο, ταραμάς

Salas

vegetables, sea figs, chairepedi brew

Σαλάς

λαχανικά, φούσκες, ρόφημα χαιρεπαίδι

Giapraki

Mediterranean slipper lobster, chervil

Γιαπράκι

κολοχτύπα, μυρώνια

Louria

vegetables, fermentation, black garlic

Λουριά

λαχανικά, ζύμωση, μαύρο σκόρδο

Pispili

roots, almond, pomegranate, horseradish, olive

Πισπιλί

ρίζες, αμύγδαλο, ρόδι, χρένο, ελιά

Kavourmas

sweet breads, pickle, tartar

Καβουρμάς

γλυκάδια, πίκλα, ταρτάρ

Petsia

Kattavia beans, potherb, charcoal

Πετσιά

λόπια, χόρτα, καπνός

Pheasant

gramithia

Φασιανός

γραμύθια

Pigeon

koukoumaria morel

Περιστέρι

κουκουμάρια

Paschatis

Rhodian caper, dried figs

Πασχάτης

ροδίτικη κάρφη, σκάδια

Rodocrema

parsley root, baby pear, hibiscus, roses

Ροδόκρεμα

ρίζα μαϊντανού, δροσάπιο, ιβίσκος, τριαντάφυλλα

Rhodian wreath

fennel, yoghurt, pollen, melon

Ροδίτικο στεφάνι

μάραθος, γιαούρτι, γύρη, πεπόνι

Butterflies

carobs, banana, long pepper, caramel

Πεταλούδες

ξηλοκέρατα, μπανάνα, μακροπίπερο, καραμέλα

Price per person // Τιμή ανά άτομο: 185 €