

BIOTOPE

8 dishes // 8 gerichte

Pougia

potherb, chervil, roots

Pougia

Küchenkraut, Kerbel, Wurzeln

*

Pitaroudi

rennets, tomato, apple geranium

Pitaroudia

Renneten, Tomate, Apfelgeranie

*

Soupiorizo

cuttlefish ink, sinoro, milk skin

Soupiorizo

Tintenfischtinte, Sinoro, Milchhaut

*

Semi-cooked lakerda

hamachi, amaranth, walnut milk

Halbgekochte Lakerda

Hamachi, Amaranth, Walnussmilch

*

Pispili

roots, almond, pomegranate, horseradish, olive

Pispili

Wurzeln, Mandeln, Granatapfel, Meerrettich, Olive

*

Codfish

xerochimisi, leek, tarama

Kabeljau

Xerochimisi, Lauch, Tarama

*

Paschatis

Rhodian caper, dried figs

Paschatis

Rodische Kapern, getrocknete Feigen

*

Rhodian wreath

fennel, yoghurt, pollen, melon

Rhodischer Kranz

Fenchel, Joghurt, Pollen, Melone

Price per person // Preis pro Person : 80 €

Return to essence

We have created a menu starting from the very beginning
when flavours were real and aromas genuine.

A menu designed to preserve the authentic flavour and the uniqueness
of Rhodian and Aegean products, with each dish narrating the story
of a forgotten daily life in order to trigger emotions and awaken memories.

Meet, be nostalgic, smell and taste...

An invitation to a dream trip to Rhodes' deep hidden history...

ZURÜCK ZUR ESSENZ

Wir haben ein Menü erstellt, als noch die Geschmackssorten echt
und die Aromen originär waren.

Ein Menü, das entworfen wurde, um den authentischen Geschmack
und die Einzigartigkeit von rhodischen und ägäischen Produkten zu bewahren,
wobei jedes Gericht die Geschichte eines vergessenen Alltags erzählt,
um somit Emotionen auszulösen und Erinnerungen zu wecken.

Sich treffen, nostalgisch sein, riechen und schmecken...

Eine Einladung zu einer Traumreise zur tief verborgenen Geschichte von Rhodos...