



Zero Food Waste, Local Sourcing, Ethos

We are working to make our menu more and more environmentally friendly, pushing zero-waste recipes to their limits.

We collaborate with local producers, with the majority of our products sourced locally.

The fish and seafood on the menu are selected exclusively from local fishermen.

We get our vegetables and cheese from small local producers who respect the environment.

We believe whole-heartedly that we should work as guardians protecting and respecting what mother nature and the people who cultivate that land offer daily.

Based on these principles we work to systematically showcase local products and recipes in our menu.

meet, be nostalgic, smell and taste...

We invite you to embark on a dream trip of Rhodes' deeply hidden gastronomic history.

Μηδενική Σπατάλη Τροφίμων, Εντοπιότητα, Ήθος

Δουλεύουμε πάνω σε ένα μενού που είναι ολοένα και πιο φιλικό προς το περιβάλλον καθώς ωθεί τις συνταγές μηδενικής σπατάλης στα άκρα.

Συνεργαζόμαστε με τοπικούς παραγωγούς ώστε τα περισσότερα από τα προϊόντα που χρησιμοποιούμε να είναι τοπικά. Τα ψάρια και τα θαλασσινά του μενού μας είναι αποκλειστικά από ντόπιους ψαράδες. Χέρι-χέρι παίρνουμε τα λαχανικά και τα τυριά μας από ντόπιους μικρούς παραγωγούς που σέβονται το περιβάλλον.

Πιστεύουμε ότι πρέπει να εργαστούμε ως θεματοφύλακες αυτών που λαμβάνουμε από τη φύση και τους ανθρώπους της.

Με βάση αυτές τις αρχές εργαζόμαστε για την αξιοποίηση και ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και συνταγών μέσα από το μενού μας.

γνώρισε, νοστάλησε, μύρισε, γεύσου...

Σας προσκαλούμε σε ένα ονειρικό ταξίδι στην βαθιά κρυμμένη γαστρονομική ιστορία της Ρόδου.

5 Dishes Menu
Μενού 5 στάδια

Nerokolokitha

Pumpkin/ Amaranth/Scorpionfish/Apaki/Sweat potato

Νεροκολοκύθα

Κολοκύθα / Αμάρανθος / Σκορπιός / Απάκι / Γλυκοπατάτα

Siouporizo

Cuttlefish/Aged Rice/ Cuttlefish Ink/Orange/Lindian Scrimp

Σουπιόριζο

Σουπιά / Παλαιωμένο ρύζι / Μελάνι Σουπιάς / Πορτοκάλι / Γαριδάκι Λινδιακό

Salmos

Fish of the Day/Poth - herbs/Potato/Fish Roe

Σαλμός

Ψάρι Ημέρας / Χόρτα / Πατάτα / Ταραμάς

Karapas

Lamb/Eggplant/Groats/Chervils

Καπαμάς

Αρνί / Μελιτζάνα / Πλιγούρι / Μυρώνια

or / ή

Alia with Koukoumaria (extra charge 20 euro)

Wagyu A5 beef and garum/Manites Morel/Sage

Αλιά με Κουκουμάρια (επιπλέον χρέωση 20 Euro)

Μοσχάρι & Γάρος Wagyu A5 / Μανίτες / Φασκόμηλο

Asoures

Wheat/ Pomegranate/Chickpeas/Spearmint

Ασουρές

Σιτάρι / Ρόδι / Ρεβίθια / Δυόσμος

Price Per Person: 70 Euro

Τιμή ανά άτομο: 70 Euro