

NOBLE
Gourmet Restaurant

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.**

6 COURSES // 6 ΠΙΑΤΑ

Pougi

Wild pot-herbs / Roots / Fennel / Barmaresiko pepper

Πουγκί

Άγρια χόρτα / Ρίζες / Μάραθος / Μπαρμαρέσικο πιπεράκι

Giapraki

Beetroot / Mediterranean slipper lobster / Augolemono

Γιαπράκι

Παντζάρι / Κολοχτύπα / Αυγολέμονο

Siouporizo

Cuttlefish / Aged rice / Cuttlefish ink / Orange / Indian shrimp

Σουπιόριζο

Σουπιά / Παλαιωμένο ρύζι / Μελάνι σουπιάς / Πορτοκάλι / Γαριδάκι λινδιακό

Krozoumi

Codfish / Onion / Garlic / Bitter orange / Garum / Petsia

Κροζούμι

Μπακαλιάρος / Κρεμμύδι / Σκόρδο / Νεράτζι / Γάρος / Πετσιά

Karapas

Lamb / Eggplant / Groats / Chervils

Καπαμάς

Αρνί / Μελιτζάνα / Πλιγούρι / Μυρώνια

ή

Alia with Koukoumaria (extra charge 20€)

Wagyu A5 beef & garum / Manites morel / Sage

Αλιά με Κουκουμάρια (επιλέον χρέωση 20€)

Μοσχάρι και γάρος Wagyu A5 / Μανίτες / Φασκόμηλο

Makria Mirodia

Cumin / Vegetables / White chocolate / Yoghurt

Μακριά μυρωδιά

Κύμινο / Λαχανικά / Λευκή Σοκολάτα / Γιαούρτι

Price per person // Τιμή ανά άτομο: 80 €