

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

We collaborate hand in hand with local producers and source the vast majority of our  
products locally.

We aim to share the traditions, way of life, and gastronomy of Rhodes with our guests.

Each dish tells a story about the everyday life of the people of Rhodes.

**meet, be nostalgic, smell and taste...**

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

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.

Θέλουμε να μοιραστούμε τις Ροδίτικες παραδόσεις, τον τρόπο ζωής και την Γαστρονομία με  
τους καλεσμένους μας.

Κάθε πιάτο αφηγείται μια ιστορία από την καθημερινότητα των ανθρώπων της Ρόδου.

**γνώρισε, νοστάλησε, μύρισε, γεύσου...**

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

## 7 COURSES // 7 ΠΙΑΤΑ

### **Ρουγι**

Wild pot-herbs / Roots / Fennel / Barmaresiko pepper

### **Πουγκι**

Άγρια χόρτα / Ρίζες / Μάραθος / Μπαρμαρέσικο πιπεράκι

### **Γιαπρακι**

Cyclamen / Shrimps / Augolemono

### **Γιαπράκι**

Καμηλάκι / Γαρίδες / Αυγολέμονο

### **Κανουρμας**

Langoustine /Lamb sweetbreads / Beef / Egg

### **Καβουρμάς**

Καραβίδα / Γλυκάδια Αρνιού / Μοσχάρι / Αυγό

### **Salmos**

Fish of the day/ Wild greens / Potato / Fish roe paste / Bergamot orange

### **Σαλμός**

Ψάρι Ημέρας / Χόρτα / Πατάτα / Ταραμάς / Περγαμόντο

**Σιουπορίζο**

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

**Σουπιόριζο**

Σουπιιά / Παλαιωμένο ρύζι / Μελάνι σουπιιάς / Πορτοκάλι / Γαριδάκι λινδιακό

**Καραμας**

Lamb / Eggplant / Groats / Chervils

**Καπαμάς**

Αρνί / Μελιτζάνα / Πλιγούρι / Μυρώνια

ή

**Alia with Koukoumaria** (extra charge 25,00€)

Wagyu A5 beef & garum / Manites morel / Sage

**Αλιά με Κουκουμάρια** (επιλέον χρέωση 25,00€)

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: 85,00 €