



ZERO FOOD WASTE, LOCAL SOURCING, ETHOS

We are working to make our menu more environmentally friendly by pushing zero-waste recipes to their limits. We collaborate with local producers, with the majority of our products sourced locally. We would like to share the Rhodian traditions, the way of living and the gastronomy with our guests, so that each dish narrates a part of the daily life of the Rhodian people.

MEET, BE NOSTALGIC, SMELL, TASTE

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



BE NOSTALGIC • ΝΟΣΤΑΛΓΗΣΕ

8 

€100 pp

ΚΟΛΟΣΑΦΑΣ	sausage, minced meat, spearmint ΚΟΛΟΣΑΦΑΣ λουκάνικο, κιμάς, δυόσμος
MARINATO	oyster, sette erbe liqueur, rosemary, melon ΜΑΡΙΝΑΤΟ στρείδι, λικέρ sette erbe, δεντρολίβανο, πεπόνι
PITAROUDI	crab, sea squirt, sea urchin ΠΙΤΑΡΟΥΔΙ καβούρι, φούσκες, αχινός
ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ	sea bream, artichokes, grape, askinos, caviar ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ φαγκρί, αγκινάρες, σταφύλι, ασκινός, χαβιάρι
ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ	crayfish, lamb sweetbreads, beef, egg ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ караβίδα, γλυκάδια αρνιού, μοσχάρι, αυγό
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper ΠΙΣΠΙΛΙ ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη
ΚΑΡΑΜΑΣ	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΡΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια
EPIRROES	date, chocolate, quince paste, rose ΕΠΙΡΡΟΕΣ χουρμάς, σοκολάτα, κυδωνόπαστο, τριαντάφυλλο



Prices are inclusive of V.A.T. and other taxes.

Market responsible: Sarigiannidis A.

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και λοιπούς φόρους.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Σαρηγιαννίδης Α.

