



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.



ΜΕΕΤ • ΓΝΩΡΙΣΕ

6 

€80 pp

ΡΟΥΓΙ	wild pot-herbs, roots, fennel, barmaresiko pepper ΠΟΥΓΚΙ άγρια χόρτα, ρίζες, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
ΚΑΜΙΛΑΚΙ	shrimps, avgolemono, herbs ΚΑΜΗΛΑΚΙ γαρίδες, αυγολέμονο, μυρικά
ΚΡΟΖΟΥΜΙ	codfish, onion, garlic, bitter orange, garum, petsia ΚΡΟΖΟΥΜΙ μπακαλιάρος, κρεμμύδι, σκόρδο, νεράτζι, γάρος, πετσιά
ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ	cuttlefish, aged rice, cuttlefish ink, orange, indian shrimp ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ σουπιά, παλαιωμένο ρύζι, μελάνι σουπιάς, πορτοκάλι, γαριδάκι λινδιακό
ΚΑΡΑΜΑΣ	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΠΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια
ΡΙΖΟΓΑΛΟ	cinnamon, anise, grape, hibiscus ΡΙΖΟΓΑΛΟ κανέλα, γλυκάνισος, σταφύλι, ιβίσκος



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.

