



ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΕΝΤΟΠΙΟΤΗΤΑ, ΗΘΟΣ

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 τη γαστρονομία με τους καλεσμένους μας, έτσι ώστε το κάθε πιάτο να αφηγείται μια ιστορία από την καθημερινότητα των ανθρώπων της Ρόδου.

ΓΝΩΡΙΣΕ, ΝΟΣΤΑΛΓΗΣΕ, ΜΥΡΙΣΕ, ΓΕΥΣΟΥ

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



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.

