



### 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.



## SMELL • ΜΥΡΙΣΕ

8



€125 pp

ΡΟΥΓΙ	wild pot-herbs, roots, fennel, barmaresiko pepper <b>ΠΟΥΓΚΙ</b> άγρια χόρτα, ρίζες, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
ΚΑΜΙΛΑΚΙ	shrimps, avgolemono, herbs <b>ΚΑΜΗΛΑΚΙ</b> γαρίδες, αυγολέμονο, μυρικά
SALMOS	fish of the day, pot-herbs, potato, fish roe, bergamot <b>ΣΑΛΜΟΣ</b> ψάρι ημέρας, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, περγαμόντο
KROZOUMI	codfish, onion, garlic, bitter orange, garum, petsia <b>ΚΡΟΖΟΥΜΙ</b> μπακαλιάρος, κρεμμύδι, σκόρδο, νεράτζι, γάρος, πετσιά
SOUPIORIZO	cuttlefish, aged rice, cuttlefish ink, orange, indian shrimp <b>ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ</b> σουπιά, παλαιωμένο ρύζι, μελάνι σουπιάς, πορτοκάλι, γαριδάκι λινδιακό
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper <b>ΠΙΣΠΙΛΙ</b> ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη
ALIA WITH ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ	wagyu A5 beef & garum, manites morel, sage <b>ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ</b> μοσχάρι και γάρος wagyu A5, μανίτες, φασκόμηλο
ΜΑΚΡΙΑ ΜΙΡΟΔΙΑ	cumin, cucumber, white chocolate, yoghurt <b>ΜΑΚΡΙΑ ΜΥΡΩΔΙΑ</b> κύμινο, αγγούρι, λευκή σοκολάτα, γιαούρτι



---

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.

---

