



ZERO FOOD WASTE, LOCAL SOURCING, ETHOS

At our table, the history of Rhodes is told through taste. Each dish is a journey through the eras and cultures that have shaped our island. From ancient Ialysos, to medieval Lindos and rural Kamiros, we honor the past using local ingredients and modern techniques. We craft dishes that connect past, present and future. You don't need to know our history to feel it, our flavours will take you there.

MEET, BE NOSTALGIC, SMELL, TASTE

We don't aim to be the finest, only your favourite.





ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΕΝΤΟΠΙΟΤΗΤΑ, ΗΘΟΣ

Σε αυτό το τραπέζι, διηγούμαστε την ιστορία της Ρόδου με γεύσεις. Κάθε πιάτο είναι ένα ταξίδι σε εποχές και πολιτισμούς που διαμόρφωσαν το νησί μας. Από την αρχαία Ιαλυσό, στη μεσαιωνική Λίνδο και την αγροτική Κάμειρο, τιμούμε το παρελθόν με τοπικά υλικά και σύγχρονες τεχνικές. Δημιουργούμε πιάτα που γεφυρώνουν το χθες με το σήμερα και το αύριο. Ακόμη κι αν δε γνωρίζετε την ιστορία μας, οι γεύσεις θα σας την αφηγηθούν.

ΓΝΩΡΙΣΕ, ΝΟΣΤΑΛΓΗΣΕ, ΜΥΡΙΣΕ, ΓΕΥΣΟΥ

Δεν επιδιώκουμε να είμαστε οι καλύτεροι,
αλλά οι αγαπημένοι σας.





MEET • ΓΝΩΡΙΣΕ

8



€ 90 pp

KOLATSIO	akoumia, rouzounia, yapraki haziroboureko ΚΟΛΑΤΣΙΟ ακούμια, ρουζούνια, γιαπράκι χαζηρομπούρεκο
POUGKI	wild pot-herbs, roots, fennel, barmaresiko pepper ΠΟΥΓΚΙ άγρια χόρτα, ρίζες, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
TSOUVRAS	pork, trahanas, perikafti ΤΣΟΥΒΡΑΣ χοιρινό, τραχανάς, περικαφτή
BREAD	rhodian kneaded bread, fried olives, noble olive oil, butter, popsima ΨΩΜΙ ροδίτικο ζυμωτό, τηγανητές ελιές, ελαιόλαδο noble, βούτυρο, πόψημα
SALMOS	fish of the day, pot-herbs, potato, fish roe, bergamot ΣΑΛΜΟΣ ψάρι ημέρας, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, περγαμόντο
SOUPIORIZO	cuttlefish, carolina rice, cuttlefish ink, orange, indian shrimp ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ σουπιά, ρύζι καρολίνα, μελάνι σουπιάς, πορτοκάλι, γαριδάκι λινδιακό
KAPAMAS	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΠΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνιας
RIZOGALO	cinnamon, anise, grape ΡΙΖΟΓΑΛΟ κανέλα, γλυκάνισος, σταφύλι



BE NOSTALGIC • ΝΟΣΤΑΛΓΗΣΕ

10 

€110 pp

KOLATSIO	akoumia, rouzounia, yapraki haziroboureko ΚΟΛΑΤΣΙΟ ακούμια, ρουζούνια, γιαπράκι χαζηρομπούρεκο
KIAPAPI	sausage, lamb, pork, brioche, cumin ΚΙΑΠΑΠΙ λουκάνικο, αρνί, χοιρινό, μπριός, μακριά μυρωδιά
AMIGDALOTO	almond, fig, sardine ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ αμύγδαλο, σύκο, σαρδέλα
KALIORDIA*	oyster ³ , cords, sparkling wine ΚΑΛΙΟΡΔΙΑ στρείδι ³ , κορδονάκια, αφρώδης οίνος
BREAD	rhodian kneaded bread, fried olives, noble olive oil, butter, popsima ΨΩΜΙ ροδίτικο ζυμωτό, τηγανητές ελιές, ελαιόλαδο noble, βούτυρο, πόψημα
SALMOS	fish of the day, pot-herbs, potato, fish roe, bergamot ΣΑΛΜΟΣ ψάρι ημέρας, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, περγαμόντο
KOULOUMPRES	sea bream, artichokes, grape, askinos, caviar ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ φαγκρί, αγκινάρες, σταφύλι, ασκινός, χαβιάρι
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper ΠΙΣΠΙΛΙ ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη
KAPAMAS	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΠΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια
LAZAROS	dried fig, herbs, nuts, raisins ΛΑΖΑΡΟΣ σκάδια, μυρικά, ξηροί καρποί, σταφίδες

*AI RECIPE / ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΙ





SMELL • ΜΥΡΙΣΕ

10 

€130 pp

KOLATSIO	akoumia, rouzounia, yapraki haziroboureko ΚΟΛΑΤΣΙΟ ακούμια, ρουζούνια, γιαπράκι χαζηρομπούρεκο
POUGKI	wild pot-herbs, roots, fennel, barmaresiko pepper ΠΟΥΓΚΙ άγρια χόρτα, ρίζες, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
TSOUVRAS	pork, trahanas, perikafti ΤΣΟΥΒΡΑΣ χοιρινό, τραχανάς, περικαφτή
TSALANGKOUTES	crab, sea squirt, sea urchin ΤΣΑΛΑΓΚΟΥΤΕΣ καβούρι, φούσκες, αχινός
BREAD	rhodian kneaded bread, fried olives, noble olive oil, butter, popsima ΨΩΜΙ ροδίτικο ζυμωτό, τηγανητές ελιές, ελαιόλαδο noble, βούτυρο, πόψημα
SOUPIORIZO	cuttlefish, carolina rice, cuttlefish ink, orange, lindian shrimp ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ σουπιά, ρύζι καρολίνα, μελάνι σουπιάς, πορτοκάλι, γαριδάκι λινδιακό
SOUSOUNI	codfish, fresh onion kosho, garlic, bitter orange, garum, petsia ΣΟΥΣΟΥΝΟΙ μπακαλιάρος, kosho από φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, νεράτζι, γάρος, πετσιά
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper ΠΙΣΠΙΛΙ ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη
ALIA WITH KOUKUMARIA	wagyu A5 beef & garum και manites morel, sage ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ μοσχάρι και γάρος wagyu a5, μανίτες, φασκόμηλο
PLOUMISTO AVGO	white chocolate, apricot ΠΛΟΥΜΙΣΤΟ ΑΥΓΟ λεύκη σοκολάτα, καΐσι





TASTE • ΓΕΥΣΟΥ

18



KOLATSIO	akoumia, rouzounia, yapraki haziroboureko ΚΟΛΑΤΣΙΟ ακούμια, ρουζούνια, γιαπράκι χαζηρομπούρεκο
POUGKI	wild pot-herbs, roots, fennel, barmaresiko pepper ΠΟΥΓΚΙ άγρια χόρτα, ρίζες, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
AMIGDALOTO	almond, fig, sardine ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ αμύγδαλο, σύκο, σαρδέλα
KIAPAPI	sausage, lamb, pork, brioche, cumin ΚΙΑΠΑΠΙ λουκάνικο, αρνί, χοιρινό, μπριός, μακριά μυρωδιά
TSOUVRAS	pork, trahanas, perikafti ΤΣΟΥΒΡΑΣ χοιρινό, τραχανάς, περικαφτή
KALIORDIA*	oyster ³ , cords, sparkling wine ΚΑΛΙΟΡΔΙΑ στρείδι ³ , κορδονάκια, αφρώδης οίνος
TSALANGKOUTES	crab, sea squirt, sea urchin ΤΣΑΛΑΓΚΟΥΤΕΣ καβούρι, φούσκες, αχινός
BREAD	rhodian kneaded bread, fried olives, noble olive oil, butter, popsima ΨΩΜΙ ροδίτικο ζυμωτό, τηγανητές ελιές, ελαιόλαδο noble, βούτυρο, πόψημα
SALMOS	fish of the day, pot-herbs, potato, fish roe, bergamot ΣΑΛΜΟΣ ψάρι ημέρας, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, περγαμόντο

*AI RECIPE / ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΙ





€ 250 pp

SOUSOUNI	codfish, fresh onion kosho, garlic, bitter orange, garum, petsia ΣΟΥΣΟΥΝΟΙ μπακαλιάρος, kosho από φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, νεράτζι, γάρος, πετσιά
SOUPIORIZO	cuttlefish, carolina rice, cuttlefish ink, orange, lindian shrimp ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ σουπιά, ρύζι καρολίνα, μελάνι σουπιάς, πορτοκάλι, γαριδάκι λινδιακό
KOULOUMPRES	sea bream, artichokes, grape, askinos, caviar ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ φαγκρί, αγκινάρες, σταφύλι, ασκινός, χαβιάρι
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper ΠΙΣΠΙΛΙ ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη
KAPAMAS	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΠΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια
ALIA WITH KOUKOUMARIA	wagyu A5 beef & garum, manites morel, sage ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ μοσχάρι και γάρος wagyu α5, μανίτες, φασκόμηλο
RIZOGALO	cinnamon, anise, grape ΡΙΖΟΓΑΛΟ κανέλα, γλυκάνισος, σταφύλι
PLOUMISTO AVGO	white chocolate, apricot ΠΛΟΥΜΙΣΤΟ ΑΥΓΟ λεύκη σοκολάτα, καΐσι
LAZAROS	dried fig, herbs, nuts, raisins ΛΑΖΑΡΟΣ σκάδια, μυρικά, ξηροί καρποί, σταφίδες





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.

