

TASTE THE ISLAND



Monday 28th July 2025

CHEFS

Ettore Botrini – Etrusco & Botrini's Restaurants
George Troumouchis, Spyros Kougios – Pastry Chef Noble: Marios Koronaios

SOMMELIER

Alexandros Karanikolas

PLATINUM SPONSORS

Caterplus | Christodoulides | Delifrance | Thalassinos Kipos | Rammos |
Skonis Sakellaris | Ariston - Aspraklis | Kozas Food Service

GOLD SPONSORS

The Ice Cream

SILVER SPONSORS

Eletro | Dimellis | Amda - Milioulis | Gompos | Uniliver | Kostopoulos |
Nespresso Professional

SUPPORTERS

Fungi Hellas | Veroukas - Bazaar

Discover Rhodes'
Culinary Heritage



M E N U

Appetizers

Flower, bottarga, white chocolate, chamomile (E.B*)
Macaron, mushroom purée (E.B)
Kiapapi, lamb, pork, brioche with cumin (N*)
Sousouni, fresh onion kosho, praline, smoked onion cheese (N)
Cair Silk Rosé (Mandilaria, Athiri, Muscat)

* * * * *

Tsalangkoutes, crab, scrambled crab eggs, sea foam, kohlrabi, apple (N)
Sauvignon Blanc 2023, Estate Gerovasileiou (Sauvignon Blanc)

* * * * *

Carbonara, parmesan, nouboulo (smoked pork), swordfish, hazelnuts (E.B)
Aspros Lagos 2024, Estate Douloufakis (Vidiano)

* * * * *

Langoustine, symi shrimp and moplevra  mussels, vegetables (E.B)
Wild Ferment 2023, Estate Gaia (Asyrtiko)

* * * * *

Alia with mushroom brûlée (N)
Grand Cave 2016, Estate Mega Spileo (Mavrodafni, Mavro Kalavritino)

* * * * *

Tsoureki, mahlep, salep, pistachio (E.B)
Samos Anthemis 2018, EOS Samou (Muscat)

* * * * *

Ploumisto avgo with tsalafouti, white chocolate, and apricot (N)
Arma 2024, Alexandris Family Winery (Athiri, Muscat of Alexandria, Riesling)

* * * * *

Mignardises

Melon, mint, aloe, sparkling wine (N)
Ipovríhio, rosewater, vanilla (E.B)
Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – E.B: Ettore Botrini/ N: Noble

 Local Rhodian Ingredient

Menu price with wine pairing: 170,00€ per person

ΓΕΥΣΟΥ ΤΟ ΝΗΣΙ



Δευτέρα 28 Ιουλίου 2025

CHEFS

Έκτορας Μποτρίνι – Εστιατόρια Etrusco & Botrini's
Γιώργος Τρουμούχης, Σπύρος Κουγιός – Pastry Chef Noble: Μάριος Κορωναίος

SOMMELIER

Αλέξανδρος Καρανικόλας

PLATINUM SPONSORS

Caterplus | Χριστοδουλίδης | Delifrance | Θαλασσινός Κήπος | Ράμος |
Σκόνης Σακελάρης | Ariston - Ασπράκης | Kozas Food Service

GOLD SPONSORS

Παγωτοπωλείο

SILVER SPONSORS

Ελέτρο | Διμέλης | Amda - Μηλιούλης | Γόμπρος | Uniliver | Kostopoulos |
Nespresso Professional

SUPPORTERS

Fungi Hellas | Veroukas - Bazaar

Ανακαλύψτε
τη γαστρονομική
κληρονομιά
της Ρόδου



M E N O Y

Καλέσματα

Λουλούδι, αυγοτάραχο, λευκή σοκολάτα, χαμομήλι (Ε.Μ*)
Μακαρόν, πουρές μανιταριών (Ε.Μ)
Κιαπάπι, αρνί, χοιρινό, μπριός μακριά μυρωδιά (Ν*)
Σουσούνι, φρέσκο κρεμμύδι koshu, πραλίνα, καπνιστό τυρί κρεμμυδιού (Ν)
Cair Silk Rosé (Μανδηλαριά, Αθήρι, Μοσχάτο)

* * * * *

Τσαλαγκούτες, καβούρι, στραπατσάδα καβούρι, φούσκες, γογγύλι, μήλο (Ν)
Sauvignon Blanc 2023, Κτήμα Γεροβασιλείου (Sauvignon Blanc)

* * * * *

Καρμπονάρα, παρμεζάνα, νούμπουλο, ξιφίας, φουντούκια (Ε.Μ)
Άσπρος Λαγός 2024, Κτήμα Δουλουφάκη (Βιδιανό)

* * * * *

Καραβίδα, γαριδάκι συμιακό και μόπλευρα, 🍷 μύδια, λαχανικά (Ε.Μ)
Wild Ferment 2023, Κτήμα Γαία (Ασύρτικο)

* * * * *

Αλιά με μπρουλέ μανιταριών (Ν)
Grand Cave 2016, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο (Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό)

* * * * *

Τσουρέκι, μαχλεπι, σαλέπι, φιστίκι (Ε.Μ)
Σάμος Άνθεμης 2018, ΕΟΣ Σάμου (Μοσχάτο)

* * * * *

Πλουμιστό αυγό με τσαλαφούτι, λεύκη σοκολάτα και καΐσι (Ν)
Άρμα 2024, Οινοποιείο Αλεξανδρή (Αθήρι, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Riesling)

* * * * *

Κεράσματα

Πεπόνι, δυόσμος, αλόη, αφρώδης οίνος (Ν)
Υποβρύχιο, ροδόνερο, βανίλια (Ε.Μ)
Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – Ε.Μ: Έκτορας Μποτρίνι / Ν: Noble

🍷 Τοπικό Ροδίτικο υλικό

Τιμή μενού με σύζευξη κρασιού: 170,00€ ανά άτομο