

TASTE THE ISLAND



Tuesday 29th of July 2025

CHEFS

Albert Hazma – Dionisos Restaurant
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

Shrimp / avocado / coconut (A.H*)
Choux / Rhodian caper  / tarama / almond (A.H)
Kara-voli / greens / bulgur / ritseli (N*)
Drosopitia / eel / orange / chocolate / carrot (N)
Cair Brut (Athiri)

* * * * *

Crayfish / corn / kaffir lime (A.H)
Rosé 2024, Magoutes Vineyard (Xinomavro, Moschomavro)

* * * * *

Vazanorizo / eggplant / scorpionfish kontousouvli (N)
Diaselo Kidonitsa 2023, Estate Palivou (Kidonitsa)

* * * * *

Cod / cod lard / zucchini flower / pickled beef (N)
Ovilos White 2023, Estate Vivlia Chora (Asyrtiko, Semillon)

* * * * *

Iberian pork cheeks / wild plum (koromilo) / white carrot (A.H)
Rosé 2024, Estate Theopetra (Limniona, Syrah)

* * * * *

Yogurt / red fruits / lime (A.H)
Petra 2024, Alexandris Family Winery (Mandilaria, Grenache Rouge, Cabernet Franc)

* * * * *

Lazaros / skadia / aromatic herbs / dry nuts / raisins (N)
Liastos Red 2010, Alexandris Family Winery (Mandilaria)

* * * * *

Mignardises

Kumquat / mandarin (N)
Chocolate truffle / tonka / coffee (A.H)
Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – A.H: Albert Hazma / N: Noble
 Local Rhodian Ingredient

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

ΓΕΥΣΟΥ ΤΟ ΝΗΣΙ



Τρίτη 29 Ιουλίου 2025

CHEFS

Albert Hazma – Εστιατόριο Διόνυσος
Γιώργος Τρουμούχης, Σπύρος Κουγιός – Pastry Chef Noble: Μάριος Κορωνάιος

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 Ο Υ

Καλέσματα

Γαρίδα / αβοκάντο / καρύδα (Α.Η*)
Σουδάκι / κάπαρη Ρόδου  / ταραμά / αμύγδαλο (Α.Η)
Καρα-βόλοι / χόρτα / πλιγούρι / ριτσέλι (N*)
Δροσοπίτια / χέλι / πορτοκάλι / σοκολάτα / καρότο (N)
Cair Brut (Αθήρι)

* * * * *

Καραβίδα / καλαμπόκι / καφίρ λάιμ (Α.Η)
Ροζέ 2024, Οινοποιείο Μαγκούτες (Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο)

* * * * *

Βαζανόρυζο / μελιτζάνα / κοντοσούβλι σκορπίνας (N)
Διάσελο Κυδωνίτσα 2023, Κτήμα Παλυβού (Κυδωνίτσα)

* * * * *

Μπακαλιάρος / λαρδί μπακαλιάρου / κολοκυθοανθός / μοσχάρι πίκλα (N)
Όβηλος Λευκός 2023, Κτήμα Βιβλία Χώρα (Ασύρτικο, Semillon)

* * * * *

Ιβηρικά χοιρινά μάγουλα / κορόμηλο / λευκό καρότο (Α.Η)
Ροζέ 2024, Κτήμα Θεόπετρα (Λημνιώνα, Syrah)

* * * * *

Γιαούρτι / κόκκινα φρούτα / μοσχολέμονο (Α.Η)
Πέτρα 2024, Οινοποιείο Αλεξανδρήs (Μανδηλαριά, Grenache Rouge, Cabernet Franc)

* * * * *

Λάζαρος / σκάδια / μυρικά / ξηροί καρποί / σταφίδες (N)
Λιαστός Ερυθρός 2010, Οινοποιείο Αλεξανδρήs (Μανδηλαριά)

* * * * *

Κεράσματα

Κουμ κουάτ / μανταρίνι (N)
Τρούφα σοκολάτα / τόνκα / καφέ (Α.Η)
Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – Α.Η: Albert Hazma / N: Noble

 Τοπικό Ροδίτικο υλικό

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