

TASTE THE ISLAND



Wednesday 30th of July 2025

CHEFS

Juanlu Fernández – LÚ Cocina y Alma 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

Venus clam with foam of barmaresiki red pepper 
and sweet and sour pickled seasonal vegetables (J.F*)
Steamed bun mollete with almadraba tuna belly and oscietra caviar (J.F)
Katimeri with kavourmas- slow cooked preserved meat and egg yolk cream (N*)
Kouloumbra, artichokes, mint and raisins (N)
White 2024, Estate Gerovasileiou (Malagouzia, Asyrtiko)

* * * * *

Fermented salpicon with lobster (J.F)
Black Cave 2022, Raptis Winery (Asyrtiko)

* * * * *

Kaliordia, oyster³, cords, sparkling wine (N & AI)
Cair Velvet 2017 (Athiri, Chardonnay)

* * * * *

Sea bream with Iberian potage and Palo cortado saltié tonic (J.F)
Thema 2024, Estate Pavlidis (Asyrtiko, Sauvignon Blanc)

* * * * *

Pakamas, lamb, trahanas, miso cured eggplant and in anchovy garum (N)
World Citizen 2022, Alexandris Family Winery (Mandilaria, Cab. Sauv., Cab. Franc)

* * * * *

Montblanc, payoyo cheese, thyme honey
and hints of the pine forest (J.F) 
Liastos White 2013, Alexandris Family Winery (Athiri)

* * * * *

Rizogalo, baked rice pudding with milk, cinnamon, and star anise (N)
Samos Anthemis 2018, EOS Samou (Muscat)

* * * * *

Mignardises

Koufalaki with honey and walnuts (N)
Jerez brandy bonbon (J.F)
Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – J.F: Juanlu Fernández / N: Noble

 Local Rhodian Ingredient

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

ΓΕΥΣΟΥ ΤΟ ΝΗΣΙ



Τετάρτη 30 Ιουλίου 2025

CHEFS

Juanlu Fernández – Εστιατόριο LÚ Cocina y Alma
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 O Y

Καλέσματα

Κυδώνι, αφρός κόκκινης μπαρμαρέσικης πιπεριάς 🍷
και γλυκόξινες πίκλες λαχανικών (J.F*)
Mollete ατμού με κοιλιά τόνου almadraba και χαβιάρι οσιέτρα (J.F)
Κατημέρι με καβουρμά και κρέμα από κρόκο αυγού (N*)
Κουλούμπρα, αγκινάρα, δυόσμος και σταφίδες (N)
Λευκός 2024, Κτήμα Γεροβασιλείου (Μαλαγουζιά, Ασύρτικο)

* * * * *

Αστακός και σαλπίσση σε ζύμωση (J.F)
Μαύρη Σπηλιά 2022, Οινοποιείο Ράπτη (Ασύρτικο)

* * * * *

Καλιόρδια, στρείδια³, κορδόνια, αφρώδης οίνος (N και AI)
Cair Velvet 2017 (Αθήρι, Chardonnay)

* * * * *

Λιθρίνι Iberian Potage και Palo Cortado Saltié τόνικ (J.F)
Θέμα 2024, Κτήμα Παυλίδη (Ασύρτικο, Sauvignon Blanc)

* * * * *

Πακαμάς, αρνί, τραχανάς, μελιτζάνα σε miso cured και σε γάρο αντιζούγιας (N)
Πολίτης του Κόσμου 2022, Κτήμα Αλεξανδρή (Μανδηλαριά, Cab. Sauv., Cab. Franc)

* * * * *

Montblanc, τυρί ραγογο, θυμαρίσιο μέλι
και αρώματα από πευκοδάσος (J.F) 🍷
Λιαστός Λευκός 2013, Οινοποιείο Αλεξανδρή (Αθήρι)

* * * * *

Ρυζόγαλο με κανέλα, γλυκάνισο και σταφύλι (N)
Σάμος Άνθεμις 2018, ΕΟΣ Σάμου (Μοσχάτο)

* * * * *

Κεράσματα

Κουφαλάκι με μέλι και καρύδια (N)
Καραμέλα από μπράντι Jerez (J.F)
Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – J.F: Juanlu Fernández / N: Noble

🍷 Τοπικό Ροδίτικο υλικό

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