

TASTE THE ISLAND



Thursday 31th of July 2025

CHEFS

Angelos Bakopoulos – Yēvo 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

Lamb croquette | Rhodian graviera with cumin  | herring (A.B*)
Sea urchin | citrus fruits | kaffir lime (A.B)
Amigdalotó | fig | sardine (N*)
Felakia | shrimp | cherry | feta cheese (N)
Cair Rosé Réserve 2015 (Mandilaria, Athiri)

* * * * *

Octopus (N)
Katavia beans | seaweed
Septem Thursday's Red Ale

* * * * *

Red Shrimp (A.B)
Pistachio | rocket | shallots | citrus fruits
Rosé 2024, Estate Mega Spileo (Malagouzia, Cabernet Franc)

* * * * *

Rouzeti (N)
Caper skordalia | vegetable stripes
Tear of the Pine 2023, Kechris Winery (Asyrtiko)

* * * * *

Bio lamb (A.B)
Eggplant | fig | onions | marinated chickpeas | lamb sauce
Terre et Ciel 2022, Thimiopoulos Winery (Xinomavro)

* * * * *

Yogurt (A.B)
Peach | pistachio | verbena | lemongrass ice cream
Arma 2024, Alexandris Family Winery (Athiri, Muscat, Riesling)

* * * * *

Rhodian kontoula (N)
Eftazimo brioche | souma | salted caramel | tonka ice cream
Sweet Orange 2020, Kounakis Winery (Muscat, Malagouzia, Chardonnay, Sauv. Blanc)

* * * * *

Mignardises

Frapa | lemon | bitter orange (N)
Dark chocolate | Cherry tea (A.B)
Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – A.B: Angelos Bakopoulos / N: Noble

 Local Rhodian Ingredient

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

ΓΕΥΣΟΥ ΤΟ ΝΗΣΙ



Πέμπτη 31 Ιουλίου 2025

CHEFS

Άγγελος Μπακόπουλος – Εστιατόριο Υἱόνο
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

Αρνί κροκέτα | γραβιέρα Ρόδου με κύμινο 🍷 | ρέγκα (A.M*)

Αχινός | εσπεριδοειδή | καφίρ λάιμ (A.M)

Αμυγδαλωτό | σύκο | σαρδέλα (N*)

Φελάκια | γαρίδα | κεράσι | φέτα (N)

Cair Rosé Réserve 2015 (Μανδηλαριά, Αθήρι)

* * * * *

Χταπόδι (N)

Λόπια Καταβιάς | φύκια

Septem Thursday's Red Ale

* * * * *

Κόκκινη γαρίδα (A.M)

Φιστίκι Αιγίνης | ρόκα | εσαλότ | εσπεριδοειδή

Ροζέ 2024, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο (Μαλαγουζιά, Cabernet Franc)

* * * * *

Ρουζέτι (N)

Σκορδαλιά κάπαρης | λουριά λαχανικών

Δάκρυ του Πεύκου 2023, Οινοποιείο Κεχρή (Ασύρτικο)

* * * * *

Βιολογικό αρνί (A.M)

Μελιτζάνα | σύκο | κρεμμύδια | μαριναρισμένα ρεβίθια | σάλτσα αρνιού

Γη και Ουρανός 2022, Οινοποιείο Θυμιόπουλου (Ξινόμαυρο)

* * * * *

Γιαούρτι (A.M)

Ροδάκινο | φιστίκι Αιγίνης | λουίζα | παγωτό λεμονγκρας

Άρμα 2024, Οινοποιείο Αλεξανδρή (Αθήρι, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Riesling)

* * * * *

Κοντούλα Ρόδου (N)

Εφτάζυμο μπριός | σούμα | αλμυρή καραμέλα | παγωτό τόνκα

Sweet Orange 2020, Οινοποιείο Κουνάκη (Μοσχάτο, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauv. Blanc)

* * * * *

Κεράσματα

Φράπα | λεμόνι | νεράντζι (N)

Μαύρη σοκολάτα | τσάι κεράσι (A.M)

Nespresso Professional Exclusive Edition Galapagos

(*) – A.M: Άγγελος Μπακόπουλος / N: Noble

🍷 Τοπικό Ροδίτικο υλικό

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