

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.



8 COURSES / 8 ΣΤΑΔΙΑ

KOLATSIO

akoumia, rouzounia, yaopraki haziroboureko

ΚΟΛΑΤΣΙΟ

ακούμια, ρουζούνια, γιαπράκι χαζηρομπούρεκο

POUGI

wild potherbs, roots, fennel, barmaresiko pepper

ΠΟΥΓΚΙ

άγρια χόρτα, ρίζες, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι

TSOUNVRAS

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 με πόψημα

SALMOS

fish of the day, potherbs, 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, μυρώνια

or / ή

ALIA WITH KOUKOUMARIA (extra charge €25,00)

wagyu A5 beef & garum and manites morel, sage

ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ (επιπλέον χρέωση €25,00)

μοσχάρι και γάρος wagyu a5, μανίτες, φασκόμηλο

LAZAROS

dried fig, herbs, nuts, raisins

ΛΑΖΑΡΟΣ

σκάδια, μυρικά, ξηροί καρποί, σταφίδες

price per person / τιμή ανά άτομο: €90,00

10 COURSES / 10 ΣΤΑΔΙΑ

KOLATSIΟ

akoumia, rouzounia, yaopráki haziroboureko

ΚΟΛΑΤΣΙΟ

ακούμια, ρουζούνια, γιαπράκι χαζηρομπούρεκο

POUGI

wild potherbs, 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 with popsima

ΨΩΜΙ

ροδίτικο ζυμωτό, τηγανητές ελιές
ελαιόλαδο noble, βούτυρο με πόψημα

SALMOS

fish of the day, potherbs, 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

ΚΟΥΛΟUMBRES

red porgy, artichokes, grapes
askinos wine, caviar

ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ

φαγκρί, αγκινάρες, σταφύλι
ασκινός, χαβιάρι

PISPILI

peach, feta, olive, rhodian capers

ΠΙΣΠΙΛΙ

ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη

ΚΑΡΑΜΑΣ

lamb, eggplant, groats, chervil

ΚΑΠΑΜΑΣ

αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια

or / ή

ALIA WITH ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ (*extra charge €25,00*)

wagyu a5 beef & garum
morel mushrooms, sage

ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ (*επιπλέον χρέωση €25,00*)

μοσχάρι, γάρος wagyu a5
μανίτες, φασκόμηλο

RYZOGALO

rice pudding, cinnamon, anise, grapes

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

κανέλα, γλυκάνισος, σταφύλι

Wine Pairing
Σύζευξη Κρασιού

8 COURSES
8 ΣΤΑΔΙΑ

6 Glasses | 6 Ποτήρια 450 ml
Price Per Person | Τιμή ανά άτομο 50,00€

10 COURSES
10 ΣΤΑΔΙΑ

8 Glasses | 8 Ποτήρια 600 ml
Price Per Person | Τιμή ανά άτομο 60,00€

*Each wine selection is accompanied
by a brief presentation from our sommelier.
Please consult our staff for personalized recommendations.*

*Η κάθε οινική επιλογή συνοδεύεται
από σύντομη παρουσίαση του οινοχόου μας.
Επικοινωνήστε με το προσωπικό μας για εξατομικευμένες προτάσεις.*