

At this table, the history of Rhodes is served in the form of flavors.

Each dish is a journey through the eras and cultures that have shaped our island.

From ancient Ialysos to medieval Lindos and rural Kamiros.

By using local ingredients and modern techniques, we create dishes that connect the past with the present and the future.

Even if you're not familiar with our history, the flavors will take you there.

We don't aim to be the best—only to be your favorite.

Σε αυτό το τραπέζι, η ιστορία της Ρόδου σερβίρεται με τη μορφή γεύσεων.

Κάθε πιάτο είναι μια αναδρομή σε εποχές
και πολιτισμούς που διαμόρφωσαν το νησί μας.

Από την αρχαία Ιαλυσό μέχρι τη μεσαιωνική Λίνδο και την αγροτική Κάμειρο.

Χρησιμοποιώντας τοπικά υλικά και σύγχρονες τεχνικές, δημιουργούμε πιάτα που
συνδέουν το παρελθόν με το παρόν και το μέλλον.

Ακόμα κι αν δεν γνωρίζετε την ιστορία μας, οι γεύσεις θα σας ταξιδέψουν.

Δεν επιδιώκουμε να είμαστε οι καλύτεροι, αλλά οι αγαπημένοι σας.

8 COURSES // 8 ΣΤΑΔΙΑ

ΠΟΥΓΚΙ

Άγρια χόρτα / ρίζες / μάραθος / μπαρμαρέσικο πιπεράκι

POUGI

Wild greens / roots / fennel / barmaresiko pepper

ΤΣΟΥΒΡΑΣ

Χοιρινό / τραχανάς / περικαφτή

TSOUVRAS

Pork / trachanas / perikafti

ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ

Σουπιιά / ρύζι καρολίνα / μελάνι σουπιιάς / πορτοκάλι / γαριδάκι Λινδιακό

SOUPIORIZO

Cuttlefish / carolina rice / cuttlefish Ink / orange / Lindian shrimp

ΣΑΛΜΟΣ

Ψάρι ημέρας / χόρτα / πατάτα / ταραμάς / περγαμόντο

SALMOS

Catch of the day / greens / potato / fish roe dip / bergamot

ΣΟΥΣΟΥΝΟΙ

Μπακαλιάρος / kosho από φρέσκο κρεμμύδι / σκόρδο / νεράντζι / γάρος / πετσιά

SOUSOUNOI

Cod / fresh onion kosho / garlic / bitter orange / garum / crispy fish skin

ΠΙΣΠΙΛΙ

Ροδάκινο / φέτα / ελιά / Ροδίτικη κάπαρη

PISPILI

Peach / feta cheese / olive / Rhodian capers

ΚΑΠΑΜΑΣ

Αρνί / Μελιτζάνα / Πλιγούρι / Μυρώνια

KAPAMAS

Lamb / Eggplant / Bulgur / Myronia (wild aromatic greens)

ή / or

ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ (επιπλέον χρέωση €25,00)

Μοσχάρι / Γάρος Wagyu A5 / Μανίτες / Φασκόμηλο

ALIA WITH KOUKOURMARIA (extra charge €25,00)

Beef / A5 Wagyu Garos / Mushrooms / Sage

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Κανέλα / γλυκάνισος / σταφύλι

RIZOGALO

Cinnamon / anise / grape

WINE PAIRING

Inspired by the richness of the Rhodian land and contemporary culinary artistry,
we have curated a selection of wines that thoughtfully accompany
and elevate each dish on our menu.

Wines from distinguished vineyards across Rhodes and the greater Greek region are paired
with modern interpretations of traditional recipes, offering a harmonic experience.

**Each pairing is a refined expression of culture—where wine and gastronomy
engage in a dialogue of elegance, rooted in local heritage
and elevated by modern sensibility.**

ΣΥΖΕΥΞΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

Εμπνευσμένοι από τον πλούτο της ροδίτικης γης και τη σύγχρονη γαστρονομική δημιουργία,
έχουμε επιμεληθεί μια σειρά οινικών επιλογών
που συνοδεύουν και αναδεικνύουν τις γεύσεις του μενού μας.
Κρασιά από εκλεκτούς αμπελώνες της Ρόδου και της ευρύτερης ελληνικής επικράτειας
συνδυάζονται με σύγχρονες εκδοχές παραδοσιακών συνταγών,
προσφέροντας μια εμπειρία γευστικής αρμονίας.

**Κάθε σύζευξη είναι μια πρόταση πολιτισμού, όπου το κρασί “συνομιλεί”
με τη γαστρονομία με κομψότητα και σεβασμό στην τοπική κληρονομιά.**

TIMH ANA ATOMO / PRICE PER PERSON: €60,00

8 ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΩΝ 75ml / 8 GLASSES OF 75ml