

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 lalysos, 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.





THEROS	pastelaria, paraxirhima, yapraki, shrimp pitaroudi ΘΕΡΟΣ παστελαριά, παραξύπνημα, γιαπράκι, πιταρούδι γαρίδας
ΡΟΥΓΚΙ	wild pot-herbs, goat milk, fennel, barmaresiko pepper ΠΟΥΓΚΙ άγρια χόρτα, κατισκίσιο γάλα, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
ΤΣΟΥΒΡΑΣ	pork, trahanas, perikafti ΤΣΟΥΒΡΑΣ χοιρινό, τραχανάς, περικαφτή
BREAD	milk bread, noble olive oil, butter with burned milk skin ΨΩΜΙ γαλατόψωμο, ελαιόλαδο noble, βούτυρο με πόψημα
SALMOS	fish of the day, pot-herbs, potato, fish roe, bergamot ΣΑΛΜΟΣ ψάρι ημέρας, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, περγαμόντο
ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ	pita fish, artichokes, grape, askinos ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ ψάρι πίτα, αγκινάρες, σταφύλι, ασκινός
ΚΑΡΑΜΑΣ	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΠΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια
ΛΟΡΙΑ	Kattavian beans, tomato, apple, carrot, celery ΛΟΡΙΑ φασόλια Κατταβιάς, τομάτα, μήλο, καρότο, σέλινο

THEROS	pastelaria, paraxirpima, yapraki, shrimp pitaroudi ΘΕΡΟΣ παστελαριά, παραξύπνημα, γιαπράκι, πιταρούδι γαρίδας
KATIMERI	tuna, beef, pork fat, zucchini blossoms, alkaline water ΚΑΤΗΜΕΡΙ τόνος, μοσχάρι, μίλλα, κολοκυθοανθοί, αλισίφα
KIAPAPI	lamb, pork, brioche, cumin ΚΙΑΠΑΠΙ αρνί, χοιρινό, μπριός, μακριά μυρωδιά
SFOGGATO	crab, egg, sea urchin, mandarin ΣΦΟΓΓΑΤΟ καβούρι, αυγό, αχινός, μανταρίνι
BREAD	milk bread, noble olive oil, butter with burned milk skin ΨΩΜΙ γαλατόψωμο, ελαιόλαδο noble, βούτυρο με πόψημα
SALMOS	fish of the day, pot-herbs, potato, fish roe, bergamot ΣΑΛΜΟΣ ψάρι ημέρας, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, περγαμόντο
KOULOUMPRES	pita fish, artichokes, grape, askinos ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ ψάρι πίτα, αγκινάρες, σταφύλι, ασκινός
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper, cherry tomatoes ΠΙΣΠΙΛΙ ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη, φουσκάκια
KAPAMAS	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΠΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια
LAZAROS	dried fig, herbs, nuts, raisins ΛΑΖΑΡΟΣ σκάδια, μυρικά, ξηροί καρποί, σταφίδες



THEROS	pastelaria, paraxipnima, yapraki, shrimp pitaroudi ΘΕΡΟΣ παστελαριά, παραξίπνημα, γιαπράκι, πιταρούδι γαρίδας
POUGKI	wild pot-herbs, goat milk, fennel, barmaresiko pepper ΠΟΥΓΚΙ άγρια χόρτα, κατισκίσιο γάλα, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
TSOUVRAS	pork, trahanas, perikafti ΤΣΟΥΒΡΑΣ χοιρινό, τραχανάς, περικαφτή
MARINATO	amberjack, sea anemone, rosemary, fresh garlic ΜΑΡΙΝΑΤΟ μαγιάτικο, ανεμώνη, δεντρολίβανο, φρέσκο σκόρδο
BREAD	milk bread, noble olive oil, butter with burned milk skin ΨΩΜΙ γαλατόψωμο, ελαιόλαδο noble, βούτυρο με πόψημα
SOUSOUNI	codfish, fresh onion kosho, garlic, bitter orange, garum ΣΟΥΣΟΥΝΟΙ μπακαλιάρος, kosho από φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, νεράτζι, γάρος
SOUPIORIZO	cuttlefish, carolina rice, cuttlefish ink, orange, indian shrimp ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ σουπιά, ρύζι καρολίνα, μελάνι σουπιάς, πορτοκάλι, γαριδάκι λινδιακό
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper, cherry tomatoes ΠΙΣΠΙΛΙ ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη, φουσκάκια
ALIA WITH ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ	wagyu A5 beef & garum και manites morel, sage ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ μοσχάρι και γάρος wagyu a5, μανίτες, φασκόμηλο
RIZOGALO	rice crumble, melekouni toffee, vanilla ΡΙΖΟΓΑΛΟ κραμπλ ρυζιού, τόφι μελεκούνη, βανίλια



THEROS	pastelaria, paraxirhima, yapraki, shrimp pitaroudi ΘΕΡΟΣ παστελαριά, παραξύπνημα, γιαπράκι, πιταρούδι γαρίδας
KATIMERI	tuna, beef, pork fat, zucchini blossoms, alkaline water ΚΑΤΗΜΕΡΙ τόνος, μοσχάρι, μίλλα, κολοκυθοανθοί, αλισίφα
ΡΟΥΓΚΙ	wild pot-herbs, goat milk, fennel, barmaresiko pepper ΠΟΥΓΚΙ άγρια χόρτα, κατισκίσιο γάλα, μάραθος, μπαρμαρέσικο πιπεράκι
ΚΙΑΠΑΡΙ	lamb, pork, brioche, cumin ΚΙΑΠΑΡΙ αρνί, χοιρινό, μπριός, μακριά μυρωδιά
TSOUBRAS	pork, trahanas, perikafti ΤΣΟΥΒΡΑΣ χοιρινό, τραχανάς, περικαφτή
MARINATO	amberjack, sea anemone, rosemary, fresh garlic ΜΑΡΙΝΑΤΟ μαγιάτικο, ανεμώνη, δεντρολίβανο, φρέσκο σκόρδο
SFOGGATO	crab, egg, sea urchin, mandarin ΣΦΟΓΓΑΤΟ καβούρι, αυγό, αχινός, μανταρίνι
BREAD	milk bread, noble olive oil, butter with burned milk skin ΨΩΜΙ γαλατόψωμο, ελαιόλαδο noble, βούτυρο με πόψημα
SALMOS	fish of the day, pot-herbs, potato, fish roe, bergamot ΣΑΛΜΟΣ ψάρι ημέρας, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, περγαμόντο

SOUSOUNI	codfish, fresh onion kosho, garlic, bitter orange, garum ΣΟΥΣΟΥΝΟΙ μπακαλιάρος, kosho από φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, νεράτζι, γάρος
KOULOUMPRES	pita fish, artichokes, grape, askinos ΚΟΥΛΟΥΜΠΡΕΣ ψάρι πίτα, αγκινάρες, σταφύλι, ασκινός
SOUPIORIZO	cuttlefish, carolina rice, cuttlefish ink, orange, indian shrimp ΣΟΥΠΙΟΡΙΖΟ σουπιά, ρύζι καρολίνα, μελάνι σουπιάς, πορτοκάλι, γαριδάκι λινδιακό
PISPILI	peach, feta, olive, rhodian caper, cherry tomatoes ΠΙΣΠΙΛΙ ροδάκινο, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη, φουσκάκια
KAPAMAS	lamb, eggplant, groats, chervils ΚΑΠΑΜΑΣ αρνί, μελιτζάνα, πλιγούρι, μυρώνια
ALIA WITH KOUKOUMARIA	wagyu A5 beef & garum, manites morel, sage ΑΛΙΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΜΑΡΙΑ μοσχάρι και γάρος wagyu α5, μανίτες, φασκόμηλο
RIZOGALO	rice crumble, melekouni toffee, vanilla ΡΙΖΟΓΑΛΟ κραμπλ ρυζιού, τόφι μελεκούνι, βανίλια
LOPIA	Kattavian beans, tomato, apple, carrot, celery ΛΟΠΙΑ φασόλια Κατταβιάς, τομάτα, μήλο, καρότο, σέλινό
LAZAROS	dried fig, herbs, nuts, raisins ΛΑΖΑΡΟΣ σκάδια, μυρικά, ξηροί καρποί, σταφίδες

Prices are inclusive of V.A.T. and other taxes.

Market responsible: Sarigiannidis A.

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και λοιπούς φόρους.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Σαρηγιαννίδης Α.
