



SISSITIO

The Landmark

Moments of our history

Following the occupation of Rhodes by the Ottomans in 1522, Suleiman the Great founded a public kitchen ("imaret") in the area of the mosque which bears his name. More rooms were built in order to accommodate the charity foundation needs; they were mostly used as warehouses and galleys. The mosque underwent some modifications and the altar arch was used as a bakery. Nowadays, the monument complex has been completely restored and hosts temporary art exhibitions, cultural activities, as well as private or corporate events.

Agiol Apostoloi (Church of the 12 Apostles)

The three-naved church which dates back to the 14th or 15th century AD, and was devoted to the Catholic dogma, was in the area of the old Imaret. It is likely that it was destroyed during the first siege of Rhodes, in 1480 AD, and the powerful earthquake which followed, in 1481 AD. A single room small scale church was built on top of the initial church ruins.

Contemporary Greek Art Museum

The Contemporary Greek Art Museum hosts important and extremely interesting temporary exhibitions by emerging as well as famous artists.

Discover the modern aesthetics in its premises.



Starters

Filema

sourdough bread / dolmadakia from Kassos
(stuffed vine leaves) / olives / organic olive oil
ψωμί προζυμένιο / ντολμαδάκια Κασιώτικα /
ελιές / ελαιόλαδο βιολογικό

Variety of selected cold cuts & cheese

salami piccante / prosciutto cotto /
Italian mortadella Negroni / prosciutto crudo /
parmesan / graviera cheese from Naxos /
graviera cheese with bucovo / blue cheese
σαλάμι piccante / προσούτο cotto /
μορταδέλλα Ιταλίας Negroni / προσούτο crudo /
παρμεζάνα / γραβιέρα Νάξου / γραβιέρα με μπούκοβο /
blue cheese

Appetizers

LOUKOUMADES

sour cream mousse / truffle /

honey syrup with truffle / sesame

λουκουμάδες / μους ξινομυζήθρας / τρούφα /

σιρόπι μελιού με τρούφα / σουσάμι

CHOUX

mushrooms / cream cheese / dakos salad powder /

shimeji mushrooms

σουδάκια / μανιτάρια / κρέμα τυριού / χώμα από σαλάτα

ντάκο / μανιτάρια σιμέτζι

BRIAM

miso eggplant / tomato sauce / feta cheese mousse /

onion purée / zucchini tempura / spring onion oil /

semi-sun dried tomato

μπριάμ / μελιτζάνα μίσο / σάλτσα τομάτας / μους φέτας /

πουρές κρεμμυδιού / κολοκύθι tempura /

λάδι φρέσκου κρεμμυδιού / ημίλιαστη ντομάτα

BEEF TATAKI

onion espuma / beans / mushrooms /

cherry tomatoes / ginger / baby potatoes confit /

hazelnuts / porcini powder

μοσχάρι tataki / espuma κρεμμυδιού / φασολάκια / μανιτάρια /

τοματίνια / τζίντζερ / baby πατάτες confit /

φουντούκια / πούδρα πορτσίνι

COD TARTARE

shiso leaf / garlic emulsion / pickled beetroot /

pickled onion / coriander oil

ταρτάρ μπακαλιάρου / φύλλο shiso / emulsion σκόρδου /

πίκλα παντζαριού / κρεμμύδι πίκλα / λάδι από κόλιανδρο

CEVICHE

scorpaena fish / tiger's milk kumquat / pickled onion /

burnt corn / sweet potato chips

σεβίτσε σκορπίνα / γάλα τίγρης κουγκουάτ / πίκλα κρεμμυδιού

/ καμένο καλαμπόκι / chips γλυκοπατάτας

OCTOPUS IN VINEGAR

fava (split peas purée) / onion / fennel / caper chutney

χταπόδι ξιδάτο / φάβα / κρεμμύδι / φινόκιο / chutney

κάπαρης

CRAYFISH

bean purée / shrimp oil / grated syglino /

pickled fennel / lemongrass beurre blanc /

dried sponge cakes with cuttlefish ink

καραβίδα / πουρέ φασολιού / λάδι γαρίδας / τρίμμα σύγκλινο

/ πίκλες φινόκιο / lemongrass beurre blanc /

αποξηραμένα sponge cakes με μελάνι σουπιάς

OYSTER

apple granita / tomato chutney / mojito / bergamot

στρείδια / γρανίτα μήλου / chutney τομάτας / mojito /

περγαμόντο



Salads

RHODIAN

cherry tomatoes / bell peppers / pickled onion /
sliced olives / carob rusks / feta cheese ice cream /
oregano oil

τοματίνια / πιπεριές / πίκλα κρεμμυδιού /
ελιές ροδέλα / παξιμάδια χαρουπιού /
παγωτό φέτας / λάδι ρίγανης

GREEN

baby leafy vegetables / poached pear /
Greek blue cheese / petimezi vinaigrette / pecans
νεαρά φυλλώδη λαχανικά / αχλάδι ποσέ /
κυανό τυρί Ελλάδας / βινεγκρέτ από πετιμέζι / πεκάν

HANDMADE PASTA

Rhodian sivrasi (onion sauté) / zucchini /
asparagus / pickled stamnagathi / beans / peas /
shimeji mushrooms

χειροποίητα ζυμαρικά / Ροδίτικη σύβραση / κολοκυθάκι /
σπαράγγια / σταμναγκάθι πίκλα / φασολάκια / αρακάς /
μανιτάρια σιμέτζι

BEETROOT

bonito mayonnaise / tuna tataki /
black olive powder / lemon oil / cherry tomatoes /
baby rocket leaves / fennel / strawberry vinaigrette
μαγιονέζα bonito / τόνος τατάκι / χύμα ελιάς /
λάδι λεμονιού / τοματίνια / νεαρά φύλλα ρόκας /
φινόκιο / βινεγκρέτ φράουλας

PLIGOURI

shrimp / beef / caramelized shallots / mint /
parmesan vinaigrette with bacon
πλιγούρι / γαρίδες / μοσχάρι / εσαλότ καραμελωμένα /
δύοσμο / βινεγκρέτ παρμεζάνας με μπέικον

Pasta & Risotti

PAPARDELLE / CHICKEN

variety of mushrooms / demi-glace chicken /
mushroom truffle / dairy cream

παπαρδέλες / κοτόπουλο / ποικιλία μανιταριών /
σάλτσα ντέμι γκλας κοτόπουλο / μανιτάρι τρούφα /
κρέμα γάλακτος

GARGANELLI

asparagus / zucchini / beans / eggplant /
yellow pepper / cherry tomatoes / olives /
capers / basil

γκαργκανέλι / σπαράγγια / κολοκύθι / φασολάκια /
μελιτζάνα / κίτρινη πιπεριά / τοματίνια /
ελιές / κάπαρη / βασιλικό

CANNELLONI PANE

seafood filling / feta cheese cream /
sauce Américaine with Louisa / basil oil

κανελόνια πανέ / γέμιση θαλασσινών / κρέμα φέτας /
σάλτσα αμερικέν με λουίζα / λάδι βασιλικού

SKIOUFICHITA

beef stew / onions shallot / graviera cheese foam

μοσχάρι στιφάδο, κρεμμύδια εσαλότ / αφρό γραβιέρας

VEGAN 3 CEREAL RISOTTO

cashew pesto / nutritional yeast /
myronia oil / roasted cashews

ριζότο 3 δημητριακών vegan / πέστο κάσιους /
διατροφική μαγιά / λάδι από μυρώνια / ψημένα κάσιους

3 CEREAL RISOTTO LAMB

lamb fricassée / lettuce / egg lemon sauce foam /
lamb sweetbreads / stamnagathi

ριζότο 3 δημητριακών / αρνάκι φρικασέ / μαρούλι / αφρός
αυγολέμονο / γλυκάδια αρνιού / σταμναγκάθι

LOBSTER RISOTTO

noisette butter / lemon gel

ριζότο αστακού / βούτυρο νουαζέτ / τζελ λεμονιού



Main Dishes

CHICKEN FILLET

parmesan crust / sweet corn / dicoccum wheat Zeas /
seasonal vegetables / sauce with foie gras

κοτόπουλο φιλέτο / κρούστα παρμεζάνας / γλυκό καλαμπόκι /
δίκοκκο σιτάρι Ζέας / λαχανικά εποχής /
σάλτσα με φουά γκρα

PLUMA IBERICO

pear purée / baby gem lettuce /
roast sauce with Dijon mustard / pear pickle

χοιρινό iberico / πουρές αχλάδι / μαρούλι baby gem /
σάλτσα ψητού με μουστάρδα Dijon / πίκλα αχλάδι

BEEF SHORTRIBS slow cook

seasonal vegetables / cauliflower purée /
truffle / roast gravy sauce

μοσχάρισια shortribs / λαχανικά εποχής /
πουρές κουνουπίδι / τρούφα / σάλτσα ψητού

RHODIAN LAGANA

braised lamb / trachanas / aromatic herbs /
eggplant jam

λαγάνα Ρόδου / αρνί μπρεζέ / τραχανάς /
αρωματικά βότανα / μαρμελάδα μελιτζάνας

POSE MYLOKOPI

shi drum fish / seasonal greens / stamnagathi /
beurre blanc with garo / myronia oil /

nori powder / pickled kombu
μυλοκόπι ποσέ / χόρτα εποχής / σταμναγκάθι /
beurre blanc με γάρο / λάδι από μυρώνια /
πούδρα nori / πίκλα kombu

SOLE MEUNIERE for 2 persons

scallops / crayfish tail / capers / fennel / leek /
peas / anise / sea urchin / bisque sauce

γλώσσα μενιέρ / χτένια / караβιδοουρά / κάπαρη / φινόκιο /
πράσο / αρακά / γλυκάνισο / αχινό / σάλτσα μπισκ

Wagyu

We are happy to announce our exclusive collaboration with Amarantidis Farm from Drama, providing Wagyu Beef with Beef Marbling Score (BMS) +8-10 in a variety of selected plates. Experience the first Wagyu beef raised in Greek grounds.

Είμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσουμε την αποκλειστική συνεργασία μας με την Φάρμα Αμαραντίδης από τη Δράμα, που μας παρέχει Μοσχάρι Wagyu με σκορ Marbling(BMS) +8-10.

Απολαύστε το πρώτο μοσχάρι Wagyu που εκτρέφεται στην Ελλάδα

Wagyu Burger

2 smushed beef burgers / cheddar / onion / mushrooms / BBQ mustard

2 smushed beef burgers / cheddar / κρεμμύδι / μανιτάρια / BBQ μουστάρδας

Wagyu Souvlaki 1 piece

Wagyu Pagiar 50gr.

Wagyu Stakes 250gr.

Side Options

cauliflower purée / potatoes confit / green salad

πουρές κουνουπίδι / πατάτες κόνφιτ / πράσινη σαλάτα





Desserts

CHEESECAKE WITH ANTHOTYRO CHEESE

cherry tomatoes spoon sweets /

grated bread roll from Smyrna

cheesecake ανθότυρου / τοματίνια γλυκό του κουταλιού /
τριμμένο Σμυρνέικο κουλούρι

SWEET CANDLESTICKS

trigona Panoramatos

(phyllo pastry with crème patisserie)

τρίγωνα Πανοράματος

KANDAIFI ROLL

bavarois / nuts / pistachio praline /

poached apple / cinnamon ice cream

ρολό καταΐφι / μπαβαρουάζ / ξηρούς καρπούς /

πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης / ποσέ μήλο / παγωτό κανέλα

CHOCOLATE FUDGE

chocolate ganache with strawberry /

meringue leaves / strawberries

γκανάς σοκολάτας με φράουλα /

φύλλα μαρέγκας / φράουλες

SISSITIO

«Please inform the company's staff about any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain allergenic substances or traces of these» EK 1169/2011

- The prices include all the legal charges
- The establishment is obliged to issue authorized receipts
- Market Inspection Manager: Pampris Konstantinos
- You will find a feedback form right by the restaurant exit
- Smoking inside the premises is prohibited. The consumption of alcohol by people under 18 is prohibited.

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.» EK 1169/2011

- Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων
- Αγορανομικός υπεύθυνος: Παμπρής Κωνσταντίνος
- Στην έξοδο του καταστήματος μας υπάρχει κουτί παραπόνων
- Απαγορεύεται το κάπνισμα εντός του καταστήματος, καθώς και η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.