

We welcome you to dive into the RHO world of succulent creations in wholesome Greek dishes of fish, meat and vegetables through a contemporary interpretation. Responsibly sourced ingredients with a focus on provenance and seasonality are fused through a combination of traditional preserving techniques.

We hope you enjoy the fascinating blend of local flavour and texture as much as we do creating it.

> Konstantinos Mandylas RHO Head Chef

#### OUR SELECT PRODUCTS

Handpicked Cretan ingredients brought to you at the Cove

Contributing to the local Cretan community and serving our Greek heritage are key to the Cove philosophy. In gastronomy terms, our belief in the importance of provenance has led us to forging strong relationships with small-scale producers throughout Greece and gathering the finest, freshest, local produce at the Cove.

Our chosen specialty ingredients include PDO products (Protected Designation of Origin); fused with the world-class expertise of Daios Cove's chefs, a magically authentic dining experience is crafted for our guest to enjoy.



CHANIA

Honey / Honeycomb by Aroma Kritis

Oranges by Fragakis Farm

RETHYMNO

Meat by Hasikou Butchery

Carob
by Creta Carob

IRAKLION

Rusks by Hatzi Bakery

Eggs
by Syntichakis Farm

AGIOS NIKOLAOS

Olive oil

by the Kritsa Cooperative

Seliani Feta / Anthotiro cheese by Siligardos Farm

Vegetables by Gresko Family

Avocados by Paterakis Farm

### sea

Catch of the day Savoro-style rosemary, verjus, grapes

Ψάρι *Ημέρας* Σαβόρο δενδρολίβανο, αγουρίδα, σταφύλια

GF DF SF NF KĒPOS

32€

Mackerel gremolata, cashews, radish

Σκουμπρί γκρεμολάτα, κάσιους, ραπανάκι

GF DF SF KĒPOS

26€

Sea Bream *Carpaccio* citrus, kumquat, chili oil, local greens

Φαγκρί Καρπάτσιο εσπεριδοειδή, κουμκουάτ, λάδι τσίλι, χόρτα εποχής

GF DF SF NF KĒPOS

### sea

Seabass seasonal fruits, basil

Λαβράκι φρούτα εποχής, βασιλικός

GF DF SF KĒPOS

28€

Fish of the Day *Tartare* with Citrus preserved lemon, sea greens

Ψάρι Ημέρας Ταρτάρ με Εσπεριδοειδή παστό λεμόνι, χόρτα της θάλασσας

GF DF SF NF KĒPOS

26€

Kilados Shrimps Florina pepper, crunchy quinoa, salicornia

Γαρίδες Κοιλάδος πιπεριά Φλωρίνης, τραγανή κινόα, αλμύρα

SF KĒPOS

## sea

Lobster or Slipper Lobster cucumber, green chili, *lime* 

Αστακός ή Κολοχτύπα αγγούρι, πράσινο τσίλι, *λάιμ* 

GF DF SF NF KĒPOS

75€

The dish above is not included in the Residents' Club Το παραπάνω πιάτο δεν συμπεριλαμβάνεται στο Residents' Club

## land

Beef *Carpaccio* graviera cheese, sourdough bread, herb pesto, pickled onion

Καρπάτσιο Μοσχαριού γραβιέρα, προζυμένιο ψωμί, πέστο μυρωδικών, κρεμμυδάκι τουρσί

SF

38€

Beef *Tartare* egg yolk, carob, pickles

Μοσχαρίσιο *Ταρτάρ* κρόκος αυγού, χαρούπι, πίκλες

SF KĒPOS

# soil

Tomato bread, *herbs* Ντομάτα ψωμί, *μυρωδικά* V DF SF KĒPOS

24€

Mushrooms coriander leaves, coconut milk, buckwheat Μανιτάρια φύλλα κόλιανδρου, γάλα καρύδας, φαγόπυρο V GF DF SF KĒPOS

26€

Zucchini
mustard seeds, tomato confit, pumpkin seeds
Κολοκύθι
σπόροι μουστάρδας, κονφί τομάτας, σπόροι κολοκύθας
V GF SF ΚĒΡΟS

## desserts

Strawberry *Ceviche* red wine, yoghurt sorbet

Σεβίτσε Φράουλας κόκκινο κρασί, σορμπέ γιαούρτι

VG

15€

Pineapple *Carpaccio* basil pesto with tarragon, lime, pineapple-coconut sorbet

Καρπάτσιο Ανανά πέστο βασιλικού με εστραγκόν, μοσχολέμονο, σορμπέ ανανά-καρύδα

VG

#### NUTRITION SYMBOLS

KĒPOS

Wellness dish / πιάτο ενεξίας

V

Vegan / αυστηρά χορτοφαγικό

VG

Vegetarian / χορτοφαγικό

GF

Gluten free / χωρίς γλουτένη

SF

Soy free / χωρίς σόγια

DF

Dairy free / χωρίς γαλακτοκομικά

NF

Nut free / χωρίς ξηρούς καρπούς

 $\sim$ 

#### KĒPOS WELLNESS

Our talented chefs at Daios Cove team up with our  $K\bar{E}POS$  by Goco wellness experts to organically blend succulent creations with a focus on wholesome goodness.

Dishes are designed to bring balance and restore digestive health with local recipes full of nutrients, low sugar and reduced calories based on quintessential Mediterranean cuisine.

Enjoy a gastronomy experience to nourish, fuel and inspire you.

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε να ενημερώσετε τον υπεύθυνο του εστιατορίου. Θα είναι χαρά μας να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας και να προετοιμάσουμε μια εναλλακτική επιλογή για εσάς.

All courses may contain traces of wheat, barley, rye or triticale. Ολα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε.

Inspection Representative: George Brilakis / Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Μπριλάκης

Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).