



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 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*

RAW, CHILLED & MARINATED

## *sea*

### Savoro Fish

*catch of the day*, grape, seasonal greens, rosemary

Ψάρι Σαβόρο

ψάρι ημέρας, σταφύλι, χόρτα, δεντρολίβανο

GF DF SF NF KĒPOS

33€

### Amberjack

*samphire*, charred vegetable broth

Μαγιάτικο

κρίταμο, ζωμός καψαλισμένων λαχανικών

NF DF SF KĒPOS

34€

### Seabass Tartare served on Oyster Shell (3 pieces)

oyster sauce, salted lemon, *chervil*

Ταρτάρ Λαβράκι σεβριρισμένο σε Κέλυφος Στρειδιού (3 κομμάτια)

σάλτσα στρειδιού, παστό λεμόνι, *μυρώνια*

GF SF NF KĒPOS

28€

(extra piece 8€)

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person  
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

RAW, CHILLED & MARINATED

## *sea*

*Kilados* Shrimps  
cherry tomatoes, tomato water

Γαρίδες Κοιλιάδος  
ντοματίνια, νερό ντομάτας

SF DF NF KĒPOS

35€

Lobster or Slipper Lobster\*  
orange, *fennel*, chili

Αστακός ή Κολοχτύπα\*  
πορτοκάλι, φινόκιο, τσίλι

GF DF SF NF KĒPOS

75€

*\*The dish above is not included in the Residents' Club*

*\*Το παραπάνω πιάτο δεν συμπεριλαμβάνεται στο Residents' Club*

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person  
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

RAW, CHILLED & MARINATED

# *land*

Beef Carpaccio

*herring pesto*, pistachio, sourdough bread

Καρπάτσιο Μοσχαριού

*πέστο ρέγγας*, φιστίκι, προζυμένιο ψωμί

SF

34€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person  
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

RAW, CHILLED & MARINATED

# *soil*

Tomato  
seasonal fruit, *herbs*

Ντομάτα  
φρούτα εποχής, *μυρωδικά*

VG SF KĒPOS

22€

Zucchini  
*mustard seeds*, tomato confit, pumpkin seeds

Κολοκύθι  
*σπόροι μουστάρδας*, κονφι ντομάτας, σπόροι κολοκύθας

V GF SF KĒPOS

22€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person  
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

RAW, CHILLED & MARINATED

## *mains*

Mushroom

*buckwheat, cilantro, coconut milk*

Μανιτάρι

*φαγόπυρο, κόλιανδρος, γάλα καρύδας*

V GF DF NF KĒPOS

29€

Dolma

*shrimp, ginger, herbs*

Ντολμάς

*γαρίδα, τζίντζερ, μυρωδικά*

GF SF NF KĒPOS

34€

*Bottarga* Cold Pasta

*marinated seabass, white wine sauce*

Κρύα Μακαρονάδα *Αυγοτάραχου*

*λαβράκι μαρινάτο, σάλτσα λευκού κρασιού*

SF

38€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person  
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

RAW, CHILLED & MARINATED

## *mains*

Catch of the Day

*legumes*, green herb sauce

Ψάρι Ημέρας

οσπριάδα, πράσινη σάλτσα μυρωδικών

GF SF NF KĒPOS

38€

Lightly Cooked Beef

aubergine, *tahini*, almond, paprika

Μοσχάρι Ελαφρά Ψημένο

μελιτζάνα, *ταχίνι*, αμύγδαλο, πάπρικα

GF SF DF

39€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person  
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο



RAW, CHILLED & MARINATED

## *desserts*

Strawberry *Ceviche*  
red wine, yoghurt sorbet

Σεβίτσε Φράουλας  
κόκκινο κρασί, σορμπέ γιαούρτι

VG

17€

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

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

VG

17€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person  
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

RAW, CHILLED & MARINATED

## NUTRITION SYMBOLS

KĒPOS

Wellness dish / πιάτο ευεξίας

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

~

## KĒPOS WELLNESS

Our talented chefs at Daios Cove team up with our KĒPOS 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.  
Όλα 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).