

Ροδίτικη κουζίνα Rhodian cuisine

Προσγειωνόμαστε στο «νησί των ιπποτών» και χανόμαστε σε ένα σταυροδρόμι πολιτισμών από την Ανατολή και τη Δύση, που έφεραν τις πιο πρωτότυπες γευστικές επιρροές για τη ροδίτικη κουζίνα. Συναντάμε δύο έμπειρους σεφ, φίλους και συνεργάτες, τον Λευτέρη Καμπουράκη και τον Μιχάλη Στάλα, και μαζί τους δοκιμάζουμε τα πιο περίεργα πιάτα, όπως μιρμιτζέλι με ημίπαστη παλαμίδα, γλάσο χταποδιού με θυμαρίσιο μέλι και κρέμα καπνιστού ταραμά, τακάκια και τσακιστές ελιές με λεμόνι και πίνουμε κοκτέιλ με βάση το ροδίτικο τσίπουρο, τη σούμα

ΤΗΣ ΝΑΤΑΣΑΣ ΜΑΣΤΟΡΑΚΟΥ

BY NATASA MASTORAKOU

We arrive on the "Island of the Knights" and immerse ourselves in a rich tapestry of cultural influences from both East and West, which have shaped the unique flavors of the cuisine of Rhodes. We meet two expert chefs, Lefteris Kambourakis and Michalis Stalas, who, as friends and colleagues, guide us through an exploration of their most innovative dishes. From mirmitzeli with semi-dried bonito to octopus glazed with thyme honey and smoked tarama cream, and from takaki to crushed olives with lemon, we savor these remarkable creations. To complement our meal, we enjoy cocktails made with local Rhodian tsipouro, suma



ΗΜΙΠΑΣΤΗ ΠΑΛΑΜΙΔΑΑΛΛΑ «MIRMITZELI ΚΑΛΥΜΝΟΥ» ΚΑΠΠΑΡΗ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ
ΚΑΙ ΚΡΙΘΑΡΟΚΟΥΛΟΥΡΑ, KANTINA «SEA BAO» /
SEMI-CURED BONITO PREPARED IN THE STYLE OF KALYMNO'S "MIRMITZELI" CAPERS, CONFIT CHERRY
TOMATOES, AND BARLEY RUSK,"SEA BAO" CANTEEN



ΑΡΝΑΚΙ ΜΟΥΟΥΡΙ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ
ΑΠΟ ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΚΑΛΥΜΝΟΥ,
ΣΕ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ
ΓΕΜΙΣΗ ΜΕ ΣΥΚΩΤΑΚΙΑ
ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΟ,
ΝΤΟΜΑΤΑ,
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ,
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΟΚΚΑΡΙ,
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ «12 ΝΗΣΙΑ» /
MOUOURI LAMB

TRADITIONAL RECIPE FROM THE ISLAND OF
KALYMNOS, WITH A MODERN TWIST:
STUFFED WITH LIVER AND HERBS, GRAPE
LEAVES, TOMATO, SMOKED YOGURT, AND
SMALL RED ONIONS,
"12 NISSIA" RESTAURANT



ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ
ΜΕ ΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΤΑΤΑ,
KANTINA «SEA BAO» /
SLOW-COOKED OCTOPUS
WITH CARAMELIZED ONIONS
AND CRISPY POTATOES,
"SEA BAO" CANTEEN



ΜΑΤΣΟΓΑΛΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΛΥΚΟ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ
ΚΡΑΜΠΛ ΚΑΝΕΛΑΣ, ΠΑΡΦΕ ΑΠΟ ΡΟΔΙΤΙΚΟ ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ, ΤΡΑΓΑΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΑΤΣΙ, ΑΦΡΟΣ ΜΑΤΣΟΓΑΛΟ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΤΣΑΪ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ,
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ «12 ΝΗΣΙΑ» /
MATSOGALO
TRADITIONAL RHODIAN DESSERT
CINNAMON CRUMBLE, RHODIAN HONEYCOMB PARFAIT, CRUNCHY PASTA BUNCH, MASH FOAM, AND AROMATIC HERBAL TEA,
"12 NISSIA" RESTAURANT



ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΣΥΜΙΑΚΟ
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΟΔΙΤΙΚΗ ΣΟΥΜΑ,
KANTINA «SEA BAO» /
SHRIMP FROM SYMI
WITH SAGANAKI CREAM
AND RHODIAN SUMA,
"SEA BAO" CANTEEN

Πασπαλισμένα με πολύ κύμινο και μαζί με βότανα και ελαιόλαδο, τα τοπικά προϊόντα της Ρόδου φτιάχνουν πιάτα ζηλευτά, που έχουν επηρεαστεί από τους διάφορους εισβολείς που κατέκτησαν το νησί. Λακάνη, πιταρούδια, μάτσι, μελεκούνι και ένα σωρό άλλες παραδοσιακές συνταγές είναι αυτά που κάνουν τη ροδίτικη κουζίνα τόσο ξεχωριστή και αγαπητή όχι μόνο σε εμάς τους Έλληνες, αλλά και σε όλο τον κόσμο.

Ο Λευτέρης Καμπουράκης και ο Μιχάλης Στάλας, με καταγωγή από τα Δωδεκάνησα, χρόνια φίλοι και συνεργάτες, έχουν αναλάβει μέσα από ένα πολύ απαιτητικό πόστο να διαδώσουν τις σπεσιαλιτέ της ροδίτικης κουζίνας σε όλον τον κόσμο. Ως executive chefs του «Rodos Palace» από το 2019, έχουν φτιάξει τη δική τους ομάδα και δίνουν ένα σύγχρονο «twist» σε πιάτα που αγαπούν από όταν ήταν παιδιά. Στόχος τους δεν είναι να αντιμετωπίζουν τη γαστρονομία ως ένα ακόμα «όπλο» της πολυτελούς μονάδας, αλλά ως αφορμή για να γνωρίσουν οι επισκέπτες από όλο τον κόσμο τη ροδίτικη κουζίνα και φιλοξενία. Από την Ανατολή και τη Δύση, σε ένα σταυροδρόμι πολιτισμών, η Ρόδος εξέλιξε, όπως μας λένε, τις βασικές γραμμές της κουζίνας της και ανέπτυξε γεύσεις με πολλές επιρροές, κρατώντας όμως ως βάση τη μεσογειακή της ταυτότητα.

Εντράδες

Ο Λευτέρης Καμπουράκης γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Ρόδο. Ο παππούς του είχε έναν καφενέ και η γιαγιά του μαγείρευε εξαιρετικά, όπως και η μαμά του. Από το γυμνάσιο ήξερε ότι ήθελε να γίνει σεφ και μετά τις σπουδές του μαθήτευσε σε γνωστά εστιατόρια και ξενοδοχεία του εξωτερικού. Όταν επέστρεψε στη Ρόδο ασχολήθηκε περισσότερο με τα τοπικά προϊόντα και τις γεύσεις που είχε μάθει να τρώει στο οικογενειακό τραπέζι. «Η ροδίτικη κουζίνα έχει εντράδες, κρέας δηλαδή που μαγειρεύεται μαζί με λαχανικά, πιταρούδια και ένα συνονθύλευμα γεύσεων, που μπορεί να προσαρμοστεί στις τάσεις της εποχής» μας εξηγεί. «Εμείς στο σπίτι ό,τι κρέας θέλαμε να μαγειρέψουμε το βάζαμε στην κατσαρόλα μαζί με τη γαρνιτούρα. Αυτό είναι στην ουσία οι εντράδες. Ήταν ένας τρόπος να φτάνει το φαγητό για όλη την οικογένεια», συνεχίζει. Ο ίδιος μαζί με τον Μιχάλη έχουν ξεκινήσει μια νέα ιδέα στο «Rodos Palace» που βασίζεται στη λογική της καντίνας. Το παραλιακό εστιατόριο «Sea Bao» προσφέρει πολύ καλής ποιότητας street food, με τα δημοφιλή ψωμάκια bao bun να πρωταγωνιστούν. Η μόνη διαφορά από την ασιατική νοστιμιά είναι οι ροδίτικοι μεζέδες που χρησιμοποιούνται ως γέμισμα. «Βao με γαριδάκι συμιακό, γαριδάκι δηλαδή που τρώγεται με το δέρμα, bao με χταποδοκεφτέ, γλάσο χταποδιού με θυμαρίσιο μέλι και κρέμα καπνιστού ταραμά είναι μερικά από τα ιδιαίτερα πιάτα που μπορεί να απολαύσει κανείς. Ακόμα η «καντίνα» προσφέρει ντόπιους μεζέδες, όπως το μιρμιτζέλι -με ημίπαστη παλαμίδα, κριθαροκουλούρα, ψητά ντοματίνια, κάπαρη και κρέμα τομάτας-, διάφορους κεφτέδες που στη Ρόδο λέμε πιταρούδια και, φυσικά, το ντόπιο ποτό κοργιαντολίνο. Το εγχείρημα δεν ήταν εύκολο, αλλά καταφέραμε να φτιάξουμε ένα μενού πολύ διαφορετικό και κυρίως γευστικό», προσθέτει.

Sprinkled with plenty of cumin and combined with fresh herbs and olive oil, the local products of Rhodes create exceptional dishes enriched by the island's diverse historical influences. Traditional recipes like lacani (stewed or slow-cooked meat combined with vegetables), pitaroudia (meatballs or patties), matsi (dish made from a mixture of legumes or grains), and melekouni (traditional sweet of Rhodes) contribute to the unique charm of Rhodian cuisine, which is celebrated not only by Greeks but by food enthusiasts around the world.

Lefteris Kambourakis and Michalis Stalas, both from the Dodecanese, are long-time friends and collaborators dedicated to showcasing Rhodian cuisine globally. Since 2019, as executive chefs at the Rodos Palace hotel, they have assembled a skilled team to infuse modern "twists" into beloved traditional dishes. Their mission is to present gastronomy not merely as a luxury service but as a gateway for guests worldwide to experience Rhodian cuisine and hospitality.

Situated at a crossroads of Eastern and Western influences, Rhodes has evolved its culinary traditions, blending diverse flavors while maintaining its Mediterranean roots.



Entrades

Lefteris Kambourakis, born and raised on Rhodes, grew up in a family deeply rooted in culinary tradition. His grandfather owned a café, while his grandmother and mother were both exceptional cooks. From a young age, Lefteris knew he wanted to be a chef. After his studies, he trained in renowned restaurants and hotels abroad. Upon returning to Rhodes, he focused on local products and the flavors he had grown up with. "Rhodian cuisine features entrees - dishes where meat is cooked with vegetables, pitaroudi, and a blend of flavors that can adapt to seasonal trends," he explains. "At home, we would cook meat and its accompaniments together in one pot. This was our way of preparing meals for the whole family", he continues. Lefteris and his colleague Michalis have introduced a new concept at Rodos Palace, inspired by the simplicity of a canteen. The beach restaurant, "Sea Bao," offers high-quality street food, with bao buns taking center stage. However, unlike the traditional Asian bao, these are filled with local Rhodian mezes (appetizers). "Try the bao with shrimp from Symi - shrimp cooked with the skin on - or the bao with octopus, featuring octopus glaze with thyme honey and smoked tarama cream," he suggests. The "canteen" also serves local snacks like mirmitzeli, which includes half-baked bonito, barley roll, roasted cherry tomatoes, capers, and tomato cream; various meatballs known locally as pitaroudi; and the local korgiandolino drink. "The project was challenging, but we successfully crafted a menu that is both unique and delicious," he adds.

Παστός μπακαλιάρος

Μεγαλωμένος στην Κάλυμνο, αλλά με σπουδές και διδακτική εμπειρία στη Ρόδο, ο Μιχάλης Στάλας έγινε μάγειρας μετά από παρότρυνση του πατέρα του, αλλά μόλις ασχολήθηκε για πρώτη φορά λάτρεψε τη μαγειρική. «Αποφοίτησα από το ΙΕΚ της Ρόδου και έμεινα εκεί για χρόνια ως εκπαιδευτής. Όπως λέω στους σπουδαστές, πρέπει να έχουμε ταπεινότητα και προσήλωση σε αυτό που κάνουμε για να μπορούμε να είμαστε δημιουργικοί και να εξελισσόμαστε», αναφέρει ο Μιχάλης, που έκανε πρακτική σε μεγάλα εστιατόρια του εξωτερικού, αλλά και της Ρόδου πριν αναλάβει το «Rodos Palace».

«Με τον Λευτέρη έχουμε εκτίμηση και σεβασμό και έχουμε καταφέρει να φτιάξουμε μια ομάδα που δουλεύει ενωμένη για πάνω από οκτώ χρόνια. Το κίνητρο που μας έδωσε η διοίκηση του ξενοδοχείου ήταν να αναδειξουμε τις ροδίτικες γεύσεις και να βγάλουμε σε όλο το μενού τον τοπικό χαρακτήρα των πιάτων», συνεχίζει. Ο Μιχάλης θυμάται πολλές από τις γεύσεις που απολάμβανε στο πατρικό του και κάποιες από αυτές τις έχει ενσωματώσει στα πιάτα που δημιουργεί: «Τρώγαμε μπακαλιάρο σε πολλές μορφές, τηγανητό, αλλά και λεμονάτο με πράσα στην κατσαρόλα ή μαρινάτο. Στο ξενοδοχείο έχουμε και ένα πιάτο εμπνευσμένο από μεζέ που έκανε η μητέρα μου. Έπαιρνε ό,τι περίσσευε από τον μπακαλιάρο, πρόσθετε λεμόνι, ελαιόλαδο και μαϊντανό και το τρώγαμε. Τότε δεν ξέραμε ούτε το καρπάτσιο, ούτε το ταρτάρ, ούτε το σεβίτσε, αλλά κάναμε μεζέ τον παστό μπακαλιάρο. Στο ξενοδοχείο έχουμε κάνει μια παραλλαγή της συνταγής με πίκλες από κρεμμύδι, σκόνη από λάδι μαϊντανού και κάποιες πέρλες και το έχουμε ονομάσει καλύμνικο μεζέ. Αγαπώ ακόμα τα μπαρμπούνια που είναι πολύ διαδεδομένα στο νησί και τα τηγανίζαμε με ξύδι, σκόρδο, δενδρολίβανο και πελτέ ντομάτας, τα πιταρούδια και το ματσόγαλο. Ειδικά τα τελευταία χρόνια αναζητώ συνέχεια οικογενειακές συνταγές και ρωτώ τους γονείς μου πώς μαγείρευαν το ένα πιάτο ή το άλλο». Πολλά από τα πιάτα που μαγείρευε η μαμά του Μιχάλη και όλες οι νοικοκυρές της Ρόδου έχουν μπει στο μενού του εστιατορίου «12 νησιά» με παραλλαγές για να ταιριάζουν σε μια fine dining κουζίνα. Λακάνη, κατσικάκι με χόντρο, τακάκια, τσακιστές ελιές με λεμόνι και, φυσικά, κοκτέιλ με βάση τη σούμα, το τσίπουρο της Ρόδου.

Το πιάτο που αγαπούν

Μία από τις χαρακτηριστικές δωδεκανήσιες συνταγές που αγαπούν οι δύο σεφ και πρωταγωνιστεί στο μενού τους, είναι το καλύμνικο μουούρι. Ένα παραδοσιακό φαγητό της Καλύμνου που το ετοιμάζει το Μεγάλο Σάββατο κάθε οικογένεια του νησιού με πολλή αγάπη.

Αποτελείται από κατσίκι ή αρνί ολόκληρο καθαρισμένο και γεμισμένο με γέμιση που περιέχει ρύζι, κρεμμύδια, σικωταριά, πελτέ τομάτας, αλατοπίπερο και φυτικό λίπος. Το μαρινάρουν απέξω και μέσα με αλατοπίπερο, πελτέ τομάτας, φυτικό λίπος και η γέμιση τοποθετείται μέσα στο αρνί ή το κατσίκι και ράβεται. Έπειτα τοποθετείται πάνω σε κληματόβεργες, μέσα σε πήλινο ή μεταλλικό σκεύος ερμητικά κλειστό. Ψήνεται σε ξυλόφουρνο ή σπιτικό φούρνο σε χαμηλή θερμοκρασία όλο το βράδυ. ●

Salted Cod

Raised on Kalymnos and with a background in both studies and teaching on Rhodes, Michalis Stalas embarked on his culinary journey at his father's encouragement. His initial foray into cooking sparked a deep passion for the craft. "I graduated from the IEK (Vocational Training Institute) of Rhodes and spent several years there as an instructor. I always tell my students that humility and dedication are essential for creativity and growth," Michalis shares. His culinary journey took him through prominent restaurants abroad and on Rhodes before he joined Rodos Palace.

"With Lefteris, we share mutual respect and appreciation, and together we've built a cohesive team that has worked together for over eight years. The support from the hotel's management has been instrumental in showcasing Rhodes' flavors and incorporating local character into our entire menu," he continues.

Michalis recalls the flavors of his father's cooking and has integrated some of those into his current dishes. "We often had cod prepared in various ways - fried, with leek and lemon, or marinated. At the hotel, we've recreated a meze inspired by a dish my mother used to make. She would use leftover cod, adding lemon, olive oil, and parsley. We didn't know of carpaccio, tartar, or ceviche back then, but our salted cod served as a meze. We've adapted this recipe for the hotel, incorporating pickled onions, parsley oil powder, and some pearls, calling it a Kalymnian Meze (appetizer of Kalymnos). I also have a deep appreciation for mullets, which are popular on the island. We fry them with vinegar, garlic, rosemary, and tomato paste, and serve them with pitaroudia and matzogalo (traditional dish). Recently, I've been delving into family recipes and consulting my parents on how to prepare various dishes," he adds.

Many of the traditional dishes prepared by Michalis mother and other Rhodesian housewives have been adapted for the fine dining menu at the hotel's "12 Nissia" restaurant. The menu features variations of classic recipes such as lakani, slow-cooked goat, patties, crushed olives with lemon, and, of course, cocktails crafted with suma, the traditional tsipouro of Rhodes.

Favorite dish

One of the classic Dodecanese recipes both chefs love and feature on their menu is the Kalymnian lamb mououri, a traditional dish from Kalymnos that island families carefully prepare on Holy Saturday.

This dish features a whole goat or lamb, cleaned and stuffed with a filling of rice, onions, liver, tomato paste, salt, pepper, and vegetable fat. The meat is seasoned inside and out with salt, pepper, and tomato paste, then stuffed with the filling and sewn closed. It is then placed on vines inside a sealed clay or metal container and slow-cooked overnight in a wood-fired or conventional oven. ●

