

Σάββατο 8 Αυγούστου 2026

CHEFS

Καραθάνος Νίκος - Εστιατόριο Ateno
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENU

Καλέσματα

Σούσι ντολμαδάκι με γιαούρτι γουαζάμπι (Κ.Ν.*)

Καπουτσίνο φάβας με αφρό μαϊντανού (Κ.Ν.)

Παραξύπνημα, ρύζι με κόκορα (Ν*)

Παστελαριά, σύκα με σουσάμι (Ν)

Γεμιστά σε τζελ από νερό τομάτας, πιπεριές του μπακάλη και σάλτσα φέτας (Κ.Ν.)



Μαρινάτο μαγιάτικο με ανεμώνη, δεντρολίβανο και φρέσκο σκόρδο (Ν)

Παστίτσιο μανιταριών, καλοκαιρινή τρούφα, τραγανή μαγιά και κουμκουάτ (Κ.Ν.)

Βοδινό wagyu με μελιτζάνα γιαλαντζί και ρόδι (Ν)

Χαλβάς, καραμέλα, κανέλα και αφρός χαλβάς του μπακάλη (Κ.Ν.)

Κεράσματα

Ριζόγαλο με κραμπλ ρυζιού, τόφι μελεκούνι και βανίλια Περού (Ν)

(*)- Κ.Ν.: Καραθάνος Νίκος / Ν: Noble



Πιάτο Roots & Routes

Τιμή ανά άτομο με σύζευξη κρασιού €170,00

Saturday August 8th 2026

CHEFS

Karathanos Nikos – Ateno Restaurant
Troumouchis Giorgos, Kougios Spiros – Pastry Chef Noble: Koronaios Marios

SOMMELIER

Karanikolas Alexandros

MENU

Appetizers

Dolmadaki sushi, wasabi yogurt (K.N.*)

Fava cappuccino, parsley foam (K.N.)

Paraxipnima, Rooster Rice (N*)

Pastelaria, Figs and Sesame (N)

Gemista in stuffed tomato water gel, grocery store peppers and feta sauce (K.N.)



Marinated amberjack, sea anemone, rosemary and fresh garlic (N)

Mushroom pastitsio, summer truffle, crispy yeast and kumquat (K.N.)

Wagyu beef, eggplant yialantzi and pomegranate (N)

Halva, caramel, cinnamon and bakaliko halva foam (K.N.)

Mignardises

Rice pudding, rice crumble, melekouni toffee and Peruvian vanilla (N)

(*)- K.N.: Karathanos Nikos / N: Noble



Roots & Routes plates

Price per person with wine pairing €170,00