

Σάββατο 18 Ιουλίου 2026

CHEFS

Κατάρας Γιώργος – Εστιατόριο Cue
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENU

Καλέςματα

Τομάτα και χαμομήλι (Κ.Γ*)

Γαρίδες και φύκια (Κ.Γ)

Κατημέρι, τόνος, μοσχάρι και κολοκυθοανθός (N*)

Πατάτα, αυγά και μοσχαρίσια καρδιά (N)

BBQ αμπελοφάσουλα και γραβιέρα (Κ.Γ)

Μπακαλιάρος, κρεμμύδια, κουμκουάτ και γάρος (N)

Κολιός, χόρτα, πατάτα, ταραμάς και περγαμόντο (N)

Χοιρινός λαιμός, ροδάκινο και βουτυρόγαλα (Κ.Γ) 

Γιαούρτι, λεμόνι και λεμονοθύμαρο (Κ.Γ)

Μελομακάρονο, σοκολάτα Caraïbe 66% και μυρικά (N)

Κεράσματα

Μέλι, σοκολάτα και μανιτάρια (Κ.Γ)

Ακούμια, σουσάμι και κανέλα (N)

(*)- Κ.Γ.: Κατάρας Γιώργος / N: Noble



Πιάτο Roots & Routes

Τιμή ανά άτομο με σύζευξη κρασιού €170,00

Saturday July 18th 2026

CHEFS

Kataras Giorgos – Cue Restaurant
Troumouchis Giorgos, Kougios Spiros – Pastry Chef Noble: Koronaios Marios

SOMMELIER

Karanikolas Alexandros

MENU

Appetizers

Tomato and chamomile (K.G.*)

Shrimp and seaweed (K.G.)

Katimeri, tuna, beef and zucchini blossom (N*)

Potato, eggs and beef heart (N)

BBQ vine beans and graviera (K.G.)

Cod, onion, kumquat and garum (N)

Mackerel, wild greens, potato, tarama and bergamot (N)

Pork neck, peach and buttermilk (K.G.)



Yogurt, lemon and lemon thyme (K.G.)

Melomakarono, Caraïbe 66% chocolate and myrtle (N)

Mignardises

Honey, chocolate and mushrooms (K.G.)

Akoumia, sesame and cinnamon (N)

(*)- K.G...: Kataras Giorgos / N: Noble



Roots & Routes plates

Price per person with wine pairing €170,00