

Πέμπτη 30 Ιουλίου 2026

CHEFS

Δήμας Πέτρος - Εστιατόριο Makris
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENU

Καλέςματα

Ο τόνος (Δ.Π*)
Το χταπόδι (Δ.Π)
Πιταρούδι γαρίδα (N*)
Γιαπράκι (N)

Βιολογικό ελληνικό φιλέτο μόσχου ταρτάρ (Δ.Π)

Σφογγάτο με καβούρι, αχινό και μανταρίνι (N)

Κουλούμπρες με ψάρι πίτα, αγκινάρες, σταφύλι και ασκινό (N)

Βιολογικό ελληνικό φιλέτο μόσχου, βερίκοκο και τρούφα (Δ.Π)



Μπαμπάς με τσίπουρο, παγωτό φουντούκι και χαβιάρι Kaluga (Δ.Π)

Καρυδόπιτα, πραλίνα πεκάν, μπισκότα ganotte και σοκολάτα 70% (N)

Κεράσματα

Καραμέλα από σοκολάτα και μαστίχα (Δ.Π)
Πεκορίνο Αμφιλοχίας με μαύρη καλοκαιρινή τρούφα (N)

(*)- Δ.Π.: Δήμας Πέτρος / N: Noble



Πιάτο Roots & Routes

Τιμή ανά άτομο με σύζευξη κρασιού €170,00

Thursday 30th July 2026

CHEFS

Dimas Petros – Makris Restaurant
Troumouchis Giorgos, Kougiou Spiros – Pastry Chef Noble: Koronaios Marios

SOMMELIER

Karanikolas Alexandros

MENU

Appetizers

Tuna (D.P.*)
Octopus (D.P.)
Shrimp Pitaroudi (N*)
Yiapraki (N)

Organic greek beef tartare (D.P.)

Sfoggato with crab, sea urchin and mandarin (N)

Kouloubres with pita fish, artichokes, grapes and askino (N)

Organic greek beef fillet, apricot and truffle (D.P.)



Tsipouro baba, hazelnut ice cream and Kaluga caviar (D.P.)

Walnut cake, pecan praline, gavotte biscuit and 70% dark chocolate (N)

Mignardises

Chocolate and mastic caramel (D.P.)
Amfilochia pecorino with black summer truffle (N)

(*)- D.P.: Dimas Petros / N: Noble



Roots & Routes plates

Price per person with wine pairing €170,00