

ROOTS & ROUTES



Saturday July 18th 2026

CHEFS

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

SOMMELIER

Karanikolas Alexandros

PLATINUM SPONSORS

Caterplus | Christodoulides | Delifrance | Thalassinos Kipos | Rammos |
Skonis Sakellaris | Ariston - Asprakis | Kozas Food Service

GOLD SPONSORS

Amda - Milioulis

SILVER SPONSORS

Eletro | Uniliver | Gompos | Nespresso Professional | Kharmani Caviar

Discover Rhodes'
Culinary Heritage



M E N U

Appetizers

Tomato and chamomile (K.G.*)
Shrimp and seaweed (K.G.)
Katimeri, tuna, beef and zucchini blossom (N*)
Potato, eggs and beef heart (N)
Rosé Brut, Karanika Estate

BBQ vine beans and graviera (K.G.)
Pewsey Vale Riesling, Contours Eden Valley 2015

Cod, onion, kumquat and garum (N)
White 2025, Alexandris family winery

Mackerel, wild greens, potato, tarama and bergamot (N)
Moschofilero wild ferment 2025, Estate Gaia

Pork neck, peach and buttermilk (K.G.) 
Goumenissa 2021, Mikro Ktima Titou

Yogurt, lemon and lemon thyme (K.G.)
Batch No3, Noble crafted signature infusion

Melomakarono, Caraïbe 66% chocolate and myrtle (N)
Samos Anthemis 2019, EOS Samou

Mignardises

Honey, chocolate and mushrooms (K.G.)
Akoumia, sesame and cinnamon (N)
Volluto limited edition, Nespresso Professional

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



Roots & Routes plates

Price per person with wine pairing €170,00

ROOTS & ROUTES



Σάββατο 18 Ιουλίου 2026

CHEFS

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

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

PLATINUM SPONSORS

Caterplus | Χριστοδουλίδης | Delifrance | Θαλασσινός Κήπος | Ράμος |
Σκόνης Σακελάρης | Ariston - Ασπράκης | Kozas Food Service

GOLD SPONSORS

Amda - Μηλιούλης

SILVER SPONSORS

Ελέτρο | Uniliver | Γόμπος | Nespresso Professional | Kharmani Caviar

Ανακαλύψτε
τη γαστρονομική
κληρονομιά
της Ρόδου



M E N O U

Καλέςματα

Τομάτα και χαμομήλι (Κ.Γ*)
Γαρίδες και φύκια (Κ.Γ)
Κατημέρι-τόνος, μοσχάρι και κολοκυθοανθός (N*)
Πατάτα, αυγά και μοσχαρίσια καρδιά (N)
Rosé Brut, Κτήμα Καρανίκα

BBQ αμπελοφάσουλα και γραβιέρα (Κ.Γ)
Pewsey Vale Riesling, Contours Eden Valley 2015

Μπακαλιάρος, κρεμμύδια, κουμκουάτ και γάρος (N)
Λευκός 2025, Οινοποιείο Αλεξανδρή

Κολιός, χόρτα, πατάτα, ταραμάς και περγαμόντο (N)
Μοσχοφίλερο wild ferment 2025, Κτήμα Γαίας

Χοιρινός λαιμός, ροδάκινο και βουτυρόγαλα (Κ.Γ) 
Γουμένισσα 2021, Μικρό Κτήμα Τίτου

Γιαούρτι, λεμόνι και λεμονοθύμαρο (Κ.Γ)
Batch No3, Noble crafted signature infusion

Μελομακάρονο, σοκολάτα Caraïbe 66% και μυρικά (N)
Σάμος Άνθεμης 2019, ΕΟΣ Σάμου

Κεράσματα

Μέλι, σοκολάτα και μανιτάρια (Κ.Γ)
Ακούμια, σουσάμι και κανέλα (N)
Volluto limited edition, Nespresso Professional

(*)- Κ.Γ.: Κατάρας Γιώργος / N: Noble



Πιάτο Roots & Routes

Τιμή ανά άτομο με σύζευξη κρασιού €170,00