

ROOTS & ROUTES



Thursday July 30th 2026

CHEFS

Dimas Petros – Makris 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

Tuna (D.P.*)

Octopus (D.P.)

Shrimp Pitaroudi (N*)

Yiapraki (N)

Rosé 2025, Vivlia Chora Estate

Organic Greek beef fillet tartare (D.P.)

Limniona 2023, Domaine Migas

Sfoggato with crab, sea urchin and mandarin (N)

Lagara 2023, Vourvoukeli Estate

Kouloumbres with pita fish, artichokes, grapes and askinos (N)

Emigré 2025, Mittravella Estate

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

Holy Time 2023, Avantis Estate

Baba with tsipouro, hazelnut ice cream and Kaluga caviar (D.P.)

Laurent- Perrier Brut

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

Liastos Red 2011, Alexandris family Winery

Mignardises

Roi Mat- Mastic of Hios and Valrhona chocolate (D.P.)

Amfilochia pecorino with black summer truffle (N)

Volluto limited edition, Nespresso Professional

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



Roots & Routes plates

Price per person with wine pairing €170,00

ROOTS & ROUTES



Πέμπτη 30 Ιουλίου 2026

CHEFS

Δήμας Πέτρος - Εστιατόριο Makris
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 Ο Υ

Καλέσματα

Ο τόνος (Δ.Π*)

Το χταπόδι (Δ.Π)

Πιταρούδι γαρίδα (N*)

Γιαπράκι (N)

Ροζέ 2025, Κτήμα Βιβλία Χώρα

Βιολογικό ελληνικό φιλέτο μόσχου ταρτάρ (Δ.Π)

Λημνιάνα 2023, Κτήμα Μίγας

Σφογγάτο με καβούρι, αχινό και μανταρίνι (N)

Λαγάρα 2023, Κτήμα Βουρβουκέλη

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

Emigré 2025, Κτήμα Μητραβέλα

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

Άγιος Χρόνος 2023, Κτήμα Αβαντίς

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

Laurent- Perrier Brut

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

Λιαστός Ερυθρός 2011, Οινοποιείο Αλεξανδρή

Κεράσματα

Roï Mat- Μαστίχα Χίου και σοκολάτα Valrhona (Δ.Π)

Πεκορίνο Αμφιλοχίας με μαύρη καλοκαιρινή τρούφα (N)

Volluto limited edition, Nespresso Professional

(*)- Δ.Π.: Δήμας Πέτρος / N: Noble(*)



Πιάτο Roots & Routes

Τιμή ανά άτομο με σύζευξη κρασιού €170,00