

ROOTS & ROUTES



Saturday 11th July 2026

PASTRY CHEF

Dimitris Chronopoulos–Pastry Chef Valrhona Greece.

Discover Rhodes'
Culinary Heritage



DESSERT MENU

Pougi / wild greens / fennel / barmaresiko pepper
Foie gras / corn / white chocolate

Valley red shrimp
berries / tomato / fennel

Iberian pork cheeks
eggplant / sweet potato / burnt leek

Cold coconut soup (est. 2017)
coconut soup / green apple sorbet / framboise / matcha

Ravani passion (est. 2023)
ravani with mastiha and lemon / passion fruit cream /
white chocolate vanilla mousse / coconut flakes

 Chocolate cigar (est. 2009)
gran couva chocolate mousse / cuttlefish ink dust /
crispy praline waffle / passion fruit beverage

Amygdaloto (est. 2020)
amygdaloto with orange

(*) – Dimitris Chronopoulos / N: Noble



Menu price: 100,00€ per person

Signature Dish Roots & Routes

ROOTS & ROUTES



Σάββατο 11 Ιουλίου 2026

PASTRY CHEF

Δημήτρης Χρονόπουλος – Pastry Chef Valhrona Greece.

Ανακαλύψτε
τη γαστρονομική
κληρονομιά
της Ρόδου



DESSERT MENU

Πουγκί / άγρια χόρτα / μάραθος / μπαρμαρέσικο πιπεράκι
Φουά γκρα / καλαμπόκι / λευκή σοκολάτα

Γαρίδα κοιλάδας
μούρα / τομάτα / μάραθος

Ιβηρικά χοιρινά μάγουλα
μελιτζάνα / γλυκοπατάτα / καμένο πράσο

Κρύα σούπα καρύδας (est. 2017)
σούπα καρύδας / σορμπέ πράσινο μήλο / βατόμουρο / τσάι μάτσα

Ραβανί του πάθους (est. 2023)
ραβανί με μαστίχα και λεμόνι / κρέμα φρούτων του πάθους /
μους λευκής σοκολάτας βανίλια / τρίμμα καρύδας

 Πούρο σοκολάτας (est. 2009)
μους σοκολάτας grap couena / στάχη από μελάνι σουπιάς /
τραγανή βάφλα πραλίνα / ρόφημα φρούτων του πάθους

Αμυγδαλωτό (est. 2020)
αμυγδαλωτό με πορτοκάλι