

ROOTS & ROUTES



Saturday August 8th 2026

CHEFS

Karathanos Nikos – Ateno 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

Dolmadaki sushi, wasabi yogurt (K.N.*)
Fava cappuccino, parsley foam (K.N.)
Paraxipnima, Rooster Rice (N*)
Pastelaria, Figs and Sesame (N)
Cair Velvet 2017

Gemista in tomato water gel, grocery store peppers and feta sauce (K.N.) 
Apla Rosé 2025, Oenops Wines

Marinated amberjack, sea anemone, rosemary and fresh garlic (N)
Kromitsa Amphora Chardonnay 2025

Mushroom pastitsio, summer truffle, crispy yeast and kumquat (K.N.)
Ippeas 2018, Kikones Estate

Wagyu beef, eggplant yialantzi and pomegranate (N)
Reserve 2022, Triopi Estate

Halva, caramel, cinnamon and bakaliko halva foam (K.N.)
Samos Anthemis 2019, EOS Samos

Rice pudding, rice crumble, melekouni toffee and Peruvian vanilla (N)
Liastos White 2014, Alexandris Family Winery

Mignardises

Chocolate truffle (K.N.)
Madelein with black sesame (N)
Volluto limited edition, Nespresso Professional

(*)- K.N.: Karathanos Nikos / N: Noble



Roots & Routes plates

Price per person with wine pairing €170,00

ROOTS & ROUTES



Σάββατο 8 Αυγούστου 2026

CHEFS

Καραθάνος Νίκος - Εστιατόριο Ateno
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 Y

Καλέσματα

Σούσι ντολμαδάκι με γιαούρτι γουαζάμπι (Κ.Ν.*)
Καπουτσινό φάβας με αφρό μαϊντανού (Κ.Ν.)
Παραξύπνημα, ρύζι με κόκορα (Ν*)
Παστελαριά, σύκα με σουσάμι (Ν)
Cair Velvet 2017

Γεμιστά σε τζελ από νερό τομάτας, πιπεριές του μπακάλη και σάλτσα φέτας (Κ.Ν.) 
Απλά Ροζέ 2025, Oenops wines

Μαρινάτο μαγιάτικο με ανεμώνη, δεντρολίβανο και φρέσκο σκόρδο (Ν)
Κρωμίτσα Amphora Chardonnay 2025

Παστίτσιο μανιταριών, καλοκαιρινή τρούφα, τραγανή μαγιά και κουμκουάτ (Κ.Ν.)
Ιππέας 2018, Κτήμα Κίκονες

Βοδινό wagyu με μελιτζάνα γιαλαντζί και ρόδι (Ν)
Reserve 2022, Κτήμα Δρυόπη

Χαλβάς, καραμέλα, κανέλα και αφρός χαλβάς του μπακάλη (Κ.Ν.)
Σάμος Άνθεμις 2019, ΕΟΣ Σάμου

Ριζόγαλο με κραμπλ ρυζιού, τόφι μελεκούνι και βανίλια Περού (Ν)
Λιαστός Λευκός 2014, Κτήμα Αλεξανδρή

Κεράσματα

Σοκολατάκι τρούφα (Κ.Ν)
Madeleine με μαύρο σουσάμι (Ν)
Volluto limited edition, Nespresso Professional

(*)- Κ.Ν.: Καραθάνος Νίκος / Ν: Noble



Πιάτο Roots & Routes

Τιμή ανά άτομο με σύζευξη κρασιού €170,00