



DEGUSTATION MENU

6 Courses 70€ per person + 30€ wine pairing (optional)

An educational menu from the eyes of our executive chef who loves his island and would like to showcase Kefalonian traditional cuisine through his experiences in a modernised way but always with respect to our traditions and flavours.

Riganada

Associated with the island of Kefalonia, this simple Greek dish consists of slices of lightly moistened bread or Greek rusks that are brushed or drizzled with olive oil and vinegar, then topped with diced tomatoes and oregano.

Skordalia

Here Asimakis is using cod which is salted and then served in a raw form showcasing this beautiful fish along with the traditional Skordalia, dill oil and caviar.

Watermelon and feta

The watermelon is compressed with Aperol which gives complexity and intensity and along with Feta makes this dish very unique and refreshing.

Cuttlefish Tsigaridia

The wild greens (horta) are collected from fields and mountains and are stewed with other herbs, tomatoes and rice. Combined with the cuttlefish to fuse the flavours of the sea with those of the mountain.

Kefalonian meat pie millefeuille

A traditional recipe from Thenia with mounouchi, which Asimakis learned from George Grana. Kreatopita is a traditional Greek meat pie that you'll traditionally find made in the villages across Kefallonia.

Yogurt parfait with Madoles

A sweet and savory yogurt parfait, along with traditional Kefalonian Madoles that are made in house.

THE STORY BEHIND OUR CHEF AND HIS CULINARY MENTALITY

Asimakis Chaniotis-Vallianatos originates from Riza Thinias in Kefalonia. Since his childhood as a nature lover, he has always been interested in learning about everything related to the raw materials of the region, the search for products such as wild greens, herbs, fruits, and vegetables from wild asparagus to borage and wild leeks.

He has also been interested in various ways of fishing from nets to long line, shellfish collection and spearguns and hunting birds and wild hare from our island.

Furthermore, whenever he found people with heavy knowledge of Kefalonian cuisine he always tried to absorb the knowledge and learn as much as he could.

As a Michelin starred Chef and owner of Myrtos by Asimakis restaurant in Chelsea London he tries to promote and educate the British public on the dishes he learned and grew up with through his memories.

Here at Terre restaurant, Asimakis along with our Head Chef Panagiotis Kostarakis who has years of expertise in the field of gastronomy, are offering Kefalonians and guests of our island a creative gastronomic experience with a Greek inspired menu featuring various Kefalonian recipes and products.



The customer has no obligation to pay,
if no valid tax invoice or receipt is issued.
Prices include all charges, fees, and taxes.
General Manager: Ioannis Mouikis



TERRE.GR

@terre.restaurant.bar





ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

6 Πιάτα 70€ ανά άτομο + 30€ συνδυασμός κρασιού
(προαιρετικό)

Ένα εκπαιδευτικό μενού από τα μάτια του Executive chef μας που αγαπά το νησί του και θα ήθελε πολύ να αναδείξει την Κεφαλλονίτικη παραδοσιακή κουζίνα μέσα από τις εμπειρίες του με εκσυγχρονισμένο τρόπο αλλά πάντα με σεβασμό στις παραδόσεις και τις γεύσεις μας.

Ριγανάδα

Συνδυασμένο με το νησί της Κεφαλονιάς, αυτό το απλό ελληνικό πιάτο αποτελείται από φέτες ελαφρώς βρεγμένου ψωμιού ή ελληνικά παξιμάδια που αλείφονται ή περιχύνονται με ελαιόλαδο και ξύδι και στη συνέχεια καλύπτονται με κομμένες ντομάτες και ρίγανη.

Σκορδαλιά

Εδώ ο Ασημάκης χρησιμοποιεί μπακαλιάρο που αλατίζεται και σερβίρεται σε ακατέργαστη μορφή παρουσιάζοντας αυτό το όμορφο ψάρι μαζί με την παραδοσιακή Σκορδαλιά, το λάδι άνηθου και το χαβιάρι.

Καρπούζι και φέτα

Το καρπούζι είναι συμπιεσμένο με Apero! που δίνει πολυπλοκότητα και ένταση και σε συνδυασμό με την φέτα κάνει αυτό το πιάτο πολύ μοναδικό και δροσιστικό.

Σουπιές Τσιγαρίδια

Τα άγρια χόρτα συλλέγονται από χωράφια και βουνά και μαγειρεύονται με άλλα βότανα, ντομάτες και ρύζι. Σε συνδυασμό με τις σουπιές ενώνει γευστικά τη θάλασσα με το βουνό.

Κεφαλλονίτικη κρεατόπιτα μιλφέιγ

Μια παραδοσιακή συνταγή από την Θηνιά με μουνούχι, που έμαθε ο Ασημάκης από τον Γιώργο Γράνα. Η Κρεατόπιτα είναι ένα διαχρονικό ελληνικό φαγητό που θα βρείτε παραδοσιακά φτιαγμένη στα χωριά της Κεφαλονιάς.

Παρφέ γιαουρτιού με Μάντολες

Ένα παρφέ γιαουρτιού, γλυκό και αλμυρό μαζί με παραδοσιακές Κεφαλλονίτικες μάντολες που τις φτιάχνουμε οι ίδιοι.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΜΑΣ ΚΑΙ ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΟΥ ΝΟΟΤΡΟΠΙΑ

Ο Ασημάκης Χανιώτης-Βαλλιανάτος κατάγεται από τη Ρίζα Θηναίας Κεφαλονιάς. Από την παιδική του ηλικία ως φυσιολάτρης, πάντα ενδιαφερόταν να μάθει τα πάντα σχετικά με τα άριστα υλικά της περιοχής, την αναζήτηση προϊόντων όπως άγρια χόρτα, βότανα, φρούτα και λαχανικά από άγρια σπαράγγια έως πουράτζινο και άγρια πράσα.

Επίσης, ενδιαφερόταν για διάφορους τρόπους ψαρέματος από παραγάδια έως συλλογή οστρακοειδών και ψαροντούφεκο και κυνήγι άγριων πουλιών και άγριων λαγών από το νησί μας.

Επιπλέον, όποτε έβρισκε ανθρώπους με βαθιά γνώση της Κεφαλονίτικης κουζίνας, προσπαθούσε πάντα να απορροφήσει τις γνώσεις και να μάθει όσο το δυνατόν περισσότερα.

Ως σεφ με αστέρι Michelin και ιδιοκτήτης του εστιατορίου Myrtos του Ασημάκη στο Τσέλσι του Λονδίνου, προσπαθεί να προωθήσει και να εκπαιδεύσει το βρετανικό κοινό στα πιάτα που έμαθε και μεγάλωσε μέσα από τις αναμνήσεις του.

Εδώ στο εστιατόριο Terre, ο Ασημάκης μαζί με τον Head Chef Παναγιώτη Κωσταράκη, ο οποίος έχει χρόνια εμπειρίας στον τομέα της γαστρονομίας, προσφέρουν στους Κεφαλονίτες και τους επισκέπτες του νησιού μας μια δημιουργική γαστρονομική εμπειρία με ένα μενού εμπνευσμένο από την ελληνική κουζίνα που περιλαμβάνει διάφορα Κεφαλονίτικα προϊόντα και συνταγές.



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Μουίκης



TERRE.GR
@terre.restaurant.bar

