RESTAURANT · BAR

TR

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταρτάρ γαρίδας
φράουλες / βασιλικός / κόκκινη πιπεριά

Parfait μανιταριών
με τρούφα και προζυμένιο ψωμί

Κεφαλονίτικη ριγανάδα
ντομάτα / ρίγανη / σκόρδο / μους φέτας

Καπνιστό μοσχαρίσιο ταρτάρ
μουστάρδα / κάπαρη / αγγουράκια /
εσαλότ / αυγά ορτυκιού

Μπακαλιάρος σκορδαλιά ceviche
λάδι άνηθου / αυγά ρέγγας / εσαλότ

Άγρια μανιτάρια
κρόκος αυγού ελευθέρας βοσκής κονφί /
κρέμα από κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς

Πλατό θαλασσινών για 2 ή 4 άτομα
(Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα και την εποχικότητα)
στρείδια, αχινοί, βόγκολε, μύδια, γαρίδες
Αστακός έξτρα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα
ντομάτα / αγγούρι / κόκκινο κρεμμύδι /
πιπεριά / μους φέτας / ελιές / ντάκος

Πράσινη σαλάτα
κολοκυθάκι / μανταρίνι / άνθη κολοκυθιού

Καρπούζι sous vide
Απέρολ / φέτα / ψημένο σουσάμι

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα
Κεφαλονίτικη μυζήθρα / καρύδια / μήλα

ΚΥΡΙΩΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

Ταλιατέλες παντζαριού
πορτοκάλι / φύλλα μάραθου

"Γεμιστά"
Κόκκινες πιπεριές / ελαιόλαδο / ρύζι /
ντομάτες / αρωματικά βότανα

ΚΥΡΙΩΣ ΚΡΕΑΣ

Κεφαλονίτικη κρεατόπιτα - μιλφέιγ
Παραδοσιακή συνταγή από την Θηνιά με αυθεντική
συνταγή που έμαθε ο Γεώργιος Γρανάς

Παραδοσιακό κουνέλι "Λαγότο"
μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί και ξύδι /
μπουκατίνι / τρούφα

Ribeye
πουρές πατάτας / μεδούλι /
τραγανά εσαλότ / σάλτσα πιπεριού

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής
μαγειρεμένο sous vide
Ναπολεόν από σέλερι και λάχανο Σαβόι /
φουντούκια / κρεμμύδι / σπανάκι

Ασσιέτα χοιρινού
τραγανή κοιλιά και ψαρονέφρι / παστινάκι /
φρέσκα φασολάκια / πράσινο μήλο / μάραθο

"Γιουβαρλάκια"
μοσχαρίσιος κιμάς / αυγολέμονο /
άνηθος / ρύζι / πράσα στον ατμό

ΚΥΡΙΩΣ ΨΑΡΙΑ

Φιλέτο λαβράκι Κεφαλονιάς
φάβα / σαφράν / αλμυρίκια

Σουπιά "Τσιγαρίδια"
άγρια χόρτα / μποράντζα / ντομάτα
Παραδοσιακό Κεφαλονίτικο πιάτο με άγρια χόρτα και
χόρτα που μαζεύονται από τις πλαγιές της Θηνιάς, τα
οποία χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για αυτό το πιάτο

Φρέσκιες ταλιατέλες με θαλασσινά
τζελ λεμόνι / ημι-ψημένες γαρίδες / σάλτσα τομάτας

Ριζότο με μύδια και βόγκολε
φύκια / γαρίδες / σέλερι

Φρέσκος αστακός με ταλιατέλες
σάλτσα βουτύρου με μπισκ / θυμάρι / μυρώνια

Καλαμάρι με φαγόπυρο
μελάνι σουπιάς / αυγοτάραχο "Τρικάλινος" /
αλμυρίκια / φρέσκα φύκια

Λαοκράτους 26710 26300

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 εαν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Μουίκης

RESTAURANT · BAR

TERRE.GR

@terre.restaurant.bar

RESTAURANT · BAR

TR

STARTERS

Prawn tartare
strawberries/basil/red hot peppers

Wild mushroom parfait
with truffle and sourdough bread

Kefalonian riganada
tomato / oregano / garlic / feta mousse

Smoked beef tartar
mustard ice cream / capers /
gkerkins / shallots / quail egg

Cod garlic ceviche
dill olive oil / lumpfish roe / shallots

Wild mushrooms
free-range egg yolk confit /
Kefalonian Kefalotiri cream

Seafood platter for 2 or 4 people
Always depending on availability and
thoughful of sustainability
oysters / sea urchin / clams / mussels / prawns
Lobster extra

SALADS

Greek salad
tomato / cucumber / red onion / pepper /
olives / feta mousse / dakos

Green salad
courgette / mandarin /courgette flowers

Watermelon sous vide
aperol / feta cheese /toasted sesame seeds

Mixed leaf salad
Kefallonian mizithra / candied walnuts / apple

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

Beetroot Tagliolini
orange / fennel tops

Rice stuffed red peppers "Gemista"
Red peppers / olive oil / rice /
tomatoes / aromatic herbs

MAIN MEAT

Kefalonian meat pie millefeuille
A traditional recipe from Thenia with mounouchi,
which Asimakis learned from George Grana

Traditional Rabbit "Lagoto"
Cooked in red wine and vinegar /
Bucati pasta / truffle

Rib-eye
pomme puree / bone marrow /
crispy shallots / black pepper leaf sauce

Free range chicken sous vide
Napoleon of celeriac and savoy cabbage /
hazelnuts / onion / spinach

Pork Assiette
Crispy Belly and loin / Parsnip /
Fresh peas / Green apple / Fennel

"Giouvarlakia"
Veal Meatball soup / avgolemono /
dill / poached leeks

FISH MAIN COURSES

Fillet of Kefalonian sea bass
fava / saffron / monksbeard

Cuttlefish "Tsigaridia"
wild greens / borage / tomato
A traditional Kefalonian recipe with wild herbs
and greens foraged from the slopes of Thenia
for the sole purpose to be used in this recipe

Fresh seafood tagliatelle
lemon puree / Semi-cooked local prawns /
tomato sauce

Risotto of mussels and clams
seaweed / prawns / celery

Fresh Lobster tagliatelle
thyme / butter emulsion with bisque / chervil

Squid with buckwheat
squid ink sauce / bottarga "Trikalinos"/
samphire / Fresh seaweed

Λαοκράτους 26710 26300

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 is not obliged to pay, if no valid tax invoice or receipt has been issued.
Prices include all charges, fees and taxes.
General Manager: Ioannis Mouikis

RESTAURANT · BAR

TERRE.GR

@terre.restaurant.bar

RESTAURANT · BAR

TR

ΓΛΥΚΑ

Σπιτικό "Oreo"
σοκολάτα γάλακτος / γλυκό του κουταλιού βύσσινο

Γαλακτομπούρεκο
σιμιγδάλι / πορτοκάλι / φύλλο / φράουλες

Κέικ φιστίκι Αιγίνης
αμαρέτο / γιαούρτι / κεφαλονίτικο θυμαρίσιο μέλι

Αποδομημένο Banoffee
μπισκότο σοκολάτας / παγωτό μπανάνα / αφρός dulce de leche

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Muscat of Kefalonia,
Petrakopoulos, Κεφαλονιά
Μοσχάτο

Samos Grand Cru,
ΕΟΣ Σάμου, Σάμος
Μοσχάτο

ΚΑΦΕΣ

Μονό εσπρέσο

Διπλό εσπρέσο

Λασκαράτος 26710 26300

RESTAURANT · BAR

TR

DESSERTS

Homemade "Oreo"
milk chocolate / sour cherry sweat spoon dessert

"Galaktoboureko" Greek milk pie
semolina / orange / filo pastry / strawberries

Aegina pistachio cake
amaretto / greek yoghurt / kefalonian thyme honey

Deconstructed Banoffee pie
chocolate biscuit / banana ice cream / dulce de leche foam

DESSERT WINE

Muscat of Kefalonia,
Petrakopoulos, Cephalonia
Muscat 100%

Samos Grand Cru,
UWC Samos, Samos
Moscato

COFFEE

Single espresso

Double espresso

Λασκαράτος 26710 26300