



STARTERS

Prawn tartare strawberries / basil / chili peppers	18
Wild mushroom parfait with truffle and sourdough bread	14
Kefalonian riganada tomato / oregano / garlic / feta mousse	12
Smoked beef tartar mustard ice cream / capers / gkerkins / shallots / quail egg	19
Prawn saganaki saganaki sauce / Florinis pepper cream / feta foam	18
Zucchini fritters zucchini cream / dill oil / tzatziki sauce	12
Cod garlic ceviche dill olive oil / lumpfish roe / shallots	18
Aubergine tomato / metsovone cream / fried onion	16
Wild mushrooms free-range egg yolk confit / Kefalonian Kefalotiri cream	13
Oysters	5€ per piece

SALADS

Greek salad tomato / cucumber / red onion / pepper / olives / feta cream / dakos	13
Watermelon aperol / feta cheese / toasted sesame seeds	13
Mixed leaf salad Kefallonian mizithra / candied walnuts / apple	14

RISOTTO / PASTA

Greek spinach rice herbs / lemon / pine nuts	22
Risotto lemon / clams / mussels / prawns / chives	24
Fresh Lobster tagliatelle thyme / butter emulsion with bisque / chervil	47
Traditional Rabbit "Lagoto" Cooked in red wine and vinegar / Bucati pasta	26
Fresh seafood tagliatelle lemon / Semi-cooked local prawns / bisque sauce	28

MAIN MEAT / FISH

Kefalonian meat pie millefeuille A traditional recipe from Thenia with mounouchi, which Asimakis learned from George Grana	24
Rib-eye pomme puree / bone marrow / crispy shallots / demi-glace sauce	38
Chicken carrot / sun-dried tomato / Kefalonian graviera cheese / chicken demi-glace sauce	23
Pork neck trachanoto / kefalotyri foam / chives	25
Moussaka lamb bolognese / aubergine / potato / zucchini / mornay sauce	26
Fillet of Kefalonian sea bass fava / saffron / wild greens	25
Dentex zucchini / lemon / kakavia sauce	28
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	23



DESSERTS

Homemade "Oreo" 14
milk chocolate / sour cherry sweat spoon dessert

"Galaktoboureko" Greek milk pie 14
semolina / orange / filo pastry / strawberries

Frozen Greek yogurt 13
fried walnuts / thyme honey

Deconstructed Banoffee pie 13
chocolate biscuit / banana ice cream / dulce de leche foam

DESSERT WINE

Muscat of Kefalonia,
Petrakopoulos, Cephalonia 7
Muscat 100%

Samos Grand Cru,
UWC Samos, Samos 6
Moscato

COFFEE

Single espresso 2.5

Double espresso 3.5



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



TERRE.GR
@terre.restaurant.bar





ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταρτάρ γαρίδας	18
φράουλες / βασιλικός / πιπεριά τσίλι	
Parfait μανιταριών	14
με τρούφα και προζυμένιο ψωμί	
Κεφαλονίτικη ριγανάδα	12
ντομάτα / ρίγανη / σκόρδο / μους φέτας	
Καπνιστό μοσχαρίσιο ταρτάρ	19
παγωτό μουστάρδα / κάπαρη / αγγουράκια / εσαλότ / αυγά ορτυκιού	
Γαρίδες σαγανάκι	18
σάλτσα σαγανάκι / κρέμα πιπεριά φλωρίνης / αφρός φέτας	
Κολοκυθοκεφτέδες	12
κρέμα κολοκύθακι / λάδι άνηθου / σάλτσα τζατζίκι	
Μπακαλιάρος σκορδαλιά ceviche	18
λάδι άνηθου / αυγά ρέγγας / εσαλότ	
Μελιτζάνα	16
ντομάτα / κρέμα μετσοβόνη / τηγανητό κρεμμύδι	
Άγρια μανιτάρια	13
κρόκος αυγού ελευθέρας βοσκής κονφί / κρέμα από κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς	
Στρείδια	5€ / τεμ

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα	13
ντομάτα / αγγούρι / κόκκινο κρεμμύδι / πιπεριά / κρέμα φέτας / ελιές / ντάκος	
Καρπούζι	13
Απέρολ / φέτα / ψημένο σουσάμι	
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα	14
Κεφαλονίτικη μυζήθρα / καρύδια / μήλα	

ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Σπανακόρυζο	22
μυρωδικά / λεμόνι / κουκουνάρι	
Ριζότο	24
λεμόνι / βόνγκολε / μύδια / γαρίδες / σχοινόπρασο	
Φρέσκος αστακός με ταλιατέλες	47
σάλτσα βουτύρου με μπισκ / θυμάρι / μυρώνια	
Παραδοσιακό κουνέλι "Λαγότο"	26
μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί και ξύδι / μπουκατίνι	
Φρέσκιες ταλιατέλες με θαλασσινά	28
λεμόνι / ημι-ψημένες γαρίδες / σάλτσα μπισκ	

ΚΥΡΙΩΣ ΚΡΕΑΣ - ΨΑΡΙ

Κεφαλονίτικη κρεατόπιτα - μιλφέιγ	24
παραδοσιακή συνταγή από την Θηνιά με αυθεντική συνταγή που έμαθε ο Γεώργιος Γρανάς	
Ribeye	38
πουρές πατάτας / μεδούλι / τραγανά εσαλότ / σάλτσα demi-glace	
Κοτόπουλο	23
καρότο / λιαστή ντομάτα / γραβιέρα Κεφαλονιάς / σάλτσα demi-glace κοτόπουλου	
Χοιρινός λαιμός	25
τραχανότο / αφρός κεφαλοτύρι / σχοινόπρασο	
Μουσακάς	26
μπολονέζ αρνιού / μελιτζάνα / πατάτα / κολοκύθι / μορνέ	
Φιλέτο λαβράκι Κεφαλονιάς	25
φάβα / σαφράν / αλμυρίκια	
Συναγρίδα	28
κολοκυθάκι / λεμόνι / σάλτσα κακαβιά	
Σουπιά "Τσιγαρίδια"	23
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	



Σπιτικό "Oreo" 14
σοκολάτα γάλακτος / γλυκό του κουταλιού βύσσινο

Γαλακτομπούρεκο 14
σιμιγδάλι / πορτοκάλι / φύλλο / φράουλες

Frozen Greek Yogurt 13
τηγανητά καρύδια / θυμαρίσιο μέλι

Αποδομημένο Banoffee 13
μπισκότο σοκολάτας / παγωτό μπανάνα / αφρός dulce de leche

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Muscat of Kefalonia,
Petrakopoulos, Κεφαλονιά 7
Μοσχάτο

Samos Grand Cru,
ΕΟΣ Σάμου, Σάμος 6
Μοσχάτο

ΚΑΦΕΣ

Μονό εσπρέσο 2.5

Διπλό εσπρέσο 3.5



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

