



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πλατό θαλασσινών για 2 άτομα

στρείδια / φρέσκος αχινός /
χτένια Κεφαλλονιάς / αχιβάδες /
μύδια / γαρίδες

Αστακός έξτρα

Κρύα σούπα Gazpacho

με λαχανικά /
φρέσκο αχινό και αρωματικά βότανα

Rafait άγριων μανιταριών

με τρούφα και προζυμένιο ψωμί

Κεφαλλονίτικη ριγανάδα

φρέσκια τομάτα / άγρια ρίγανη /
σκόρδο / μους φέτας

Capraccio από local μοσχάρι

μαγιονέζα σιναπιού / κάππαρη και άγρια ρόκα

Μπακαλιάρος σκορδαλιά ceviche

Άγρια μανιτάρια

κρόκος αυγού ελευθέρως βοσκής κονφί /
κρέμα από κεφαλοτύρι Κεφαλλονιάς

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα

τομάτα / αγγούρι / κόκκινο κρεμμύδι πίκλα /
πιπεριά σχάρας / ρίγανη / ελιές / νερό φέτας

Πράσινη σαλάτα θαλασσινών

βινεγκρέτ τομάτας / τηγανιτό κρεμμύδι

Καρπούζι sous vide

Arregoi / φέτα Κεφαλλονιάς / άγρια ρόκα /
άνθος κολοκυθιού

Σαλάτα με νεροκάρδαμο

σπανάκι baby / καπνιστή πανσέτα /
μυζήθρα / βερούκοκα σε όσμωση

ΚΥΡΙΩΣ ΚΡΕΑΣ

Κεφαλλονίτικη κρεατόπιττα millefeuille

Μια συνταγή από την Θηνιά που
ο Ασημάκης έμαθε από τον Γιώργο Γράνα

Αρνίσιο κότσι γιουβέτσι

Κεφαλογραβιέρα Κεφαλλονιάς / φρέσκια τρούφα

Φιλέτο μοσχαρίσιο

πουρές πατάτας με μεδούλι / onion rings /
σάλτσα με φύλλα μαύρου πιπεριού

Στήθος κοτόπουλου

ελευθέρως βοσκής sous vide

πράσα baby / πλιγούρι /
βερούκοκα σε όσμωση/καρότα πίκλες

Παστίτσιο

καπνιστή μοσχαρίσια στηθοπλευρά /
μπεσαμέλ με τυρί Μετσοβόνη

ΚΥΡΙΩΣ ΨΑΡΙΑ

Φιλέτο από Λαυράκι Κεφαλλονιάς

φάβα / σαφράν / αλμυρίκια

Σουπιές "τσιγαρίδια"

άγρια χόρτα / πουράντζα / τομάτα
Μια παραδοσιακή συνταγή της Κεφαλλονιάς
με άγρια χόρτα και βότανα που ο Ασημάκης
μάζεψε από την περιοχή της Θηνίας όλο τον
χρόνο για να μείνει η γευση της ακέραια.

Φρέσκοι Ταλιατέλες με θαλασσινά

λεμόνι / ημι ψημένες γαρίδες της περιοχής

ΚΥΡΙΩΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

Vegetarian Φρικασέ

φρέσκο κρεμμύδι / μαρούλι /
λεμόνι / αρωματικά βότανα

Σπανακορίζοτο

τσιπς από ρύζι basmati / λεμόνι / αρωματικά βότανα

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

Ο Ασημάκης Χανιώτης-Βαλλιανάτος κατάγεται από τη Ρίζα
Θηνιάς της Κεφαλονιάς.

Από παιδί ως φυσιολάτρης ενδιαφερόταν πάντα να μάθει
οτιδήποτε σχετίζεται με τις πρώτες ύλες της περιοχής, την
αναζήτηση προϊόντων όπως άγρια χόρτα, βότανα, φρούτα
και λαχανικά, από άγρια σπαράγγια μέχρι πουράτζινο και
άγρια χόρτα.

Επίσης ενδιαφέρετε για διάφορους τρόπους ψαρέματος
από δίχτυα μέχρι παραγάδι, συλλογή οστρακοειδών και
ψαροντούφεκο, κυνήγι πτηνών και τον αγριοκούνελο από
το νησί μας.

Επίσης όποτε έβρισκε ανθρώπους με βαριά γνώση της
Κεφαλλονίτικης κουζίνας
πάντα προσπαθούσε να πάρει τις γνώσεις και να μάθει όσα
περισσότερα μπορούσε.

Ως Executive Chef και Διευθυντής του βραβευμένου με
αστέρι Michelin εστιατορίου Pied a Terre στο Λονδίνο
προσπαθεί να προωθήσει και να διδάξει στο Βρετανικό
κοινό τα πιάτα που έμαθε και μεγάλωσε με αυτά μέσα από
τις αναμνήσεις του.

Εδώ στο εστιατόριο Terre ο Ασημάκης μαζί με την επικεφαλής
σεφ Γιώνα Χαϊνταράι με πολυετή εμπειρία στον τομέα της
γαστρονομίας, με ένα Ελληνικό δημιουργικό μενού με
πολλά Κεφαλονίτικα πιάτα και υλικά θέλουν να προσφέρουν
στους Κεφαλονίτες και στους επισκέπτες του νησιού μας μια
όμορφη γαστρονομική εμπειρία.

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

RESTAURANT . BAR
TR



TERRE.GR

@terre.restaurant.bar





STARTERS

Seafood platter for 2 persons

oysters / sea urchin /
Kefalonian scallops /
clams / mussels / prawns

Lobster extra

Cold Gazpacho soup

with vegetables /
sea urchin and aromatic herbs

Wild mushroom parfait

with truffle and sourdough bread

Kefalonian riganada

tomato / oregano / garlic / feta mousse

Carpaccio of local beef

mustard mayonnaise / capers and wild rocket

Cod garlic ceviche

dill olive oil / trout roe

Wild mushrooms

free-range egg yolk confit /
Kefalonian Kefalotiri cream

SALADS

Greek salad

tomato / cucumber / red onion / pickle /
grilled pepper/oregano/olives/feta water

Green seafood salad

tomato vinaigrette / fried onion

Watermelon

Apperol / feta cheese /
green arugula / courgette flower

Watercress salad

spinach baby / smoked pancetta /
Kefalonian cheese / apricots osmosis

MAIN MEAT

Kefalonian meat pie millefeuille

(A traditional recipe from Thenia with mounouchi,
which Asimakis learned from George Grana)

Lamb shank giouvetsi

Kefalonian gruyere / Fresh truffle

Beef fillet

Pomme purre with bone marrow /
crispy shallots / black pepper leaf sauce

Free range chicken breast sous vide

baby leeks / cracked wheat /
apricots osmosis / carrots pickles

Pastitsio

smoked beef brisket / fresh pasta /
Metsovone cheese béchamel

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

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

Vegetarian Fricassee

spring onion / Romaine lettuce /
lemon purre / aromatic herbs

Spinach risotto

basmati rice chips / lemon / aromatic herbs

THE STORY BEHIND OUR CHEF AND HIS CULINARY MENTALITY

Asimakis Chaniotis-Vallianatos originates from Riza Thinas 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 Executive Chef and Director of the Michelin star awarded Pied a Terre restaurant in 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 Yona Haidarai 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

