



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταρτάρ γαρίδας

φράουλες / βασιλικός / καυτερή πιπεριά

Άγρια μανιτάρια

κρόκος αυγού ελευθέρως βοσκής κονφί / κρέμα από κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς

Κεφαλλονίτικη ριγανάδα

φρέσκια τομάτα / άγρια ρίγανη / σκόρδο / μους φέτας

Capraccio μοσχαρίσιο

μαγιονέζα σιναπιού / κάππαρη και άγρια ρόκα

Μπακαλιάρος σκορδαλιά ceviche

λάδι από άνηθο / αυγοτάραχο

Rafait άγριων μανιταριών

με τρούφα και προζυμμένο ψωμί

Πλατό θαλασσινών για 2 ή 4 άτομα

όστρακα ανάλογα με την εποχικότητα και πάντα με γνώμονα την βιωσιμότητα (Στρείδια, ακινός, γυαλιστερές, μύδια, γαρίδες)

Αστακός έξτρα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα

τομάτα / αγγούρι / κόκκινο κρεμμύδι πίκλα / πιπεριά σάρας / ρίγανη / ελιές / φέτα

Σαλάτα με νεροκάρδαμο

σπανάκι baby / καπνιστή πανσέτα / μυζήθρα / βερίκοκα σε ώσμωση

Πράσινη σαλάτα

με κολοκύθι / μανταρίνι / αμπελοφάσουλα / κολοκυθοανθοί

Καρπούζι sous vide

Aperol / φέτα Κεφαλονιάς / άγρια ρόκα

ΚΥΡΙΩΣ ΚΡΕΑΣ

Κεφαλλονίτικη κρεατόπιτα μιλφέιγ

μια παραδοσιακή συνταγή από την Θηνιά που ο Ασημάκης έμαθε από τον Γιώργο Γράνα

Αρνίσιο κότσι γιουβέτσι

κεφαλογραβιέρα Κεφαλονιάς / φρέσκια τρούφα

Ribeye μόσχου

πουρές πατάτας / onion rings / σάλτσα με φύλλα μαύρου πιπεριού

Στήθος κοτόπουλου

ελευθέρως βοσκής sous vide

baby πράσα / πλιγούρι / βερίκοκα σε ώσμωση / καρότα πίκλες

Μαύρος χοίρος Ολύμπου

Παστινάκι / πράσινο μήλο / αρακάς / φινόκιο

ΚΥΡΙΩΣ ΨΑΡΙΑ

Φιλέτο από Λαυράκι Κεφαλονιάς

φάβα / σαφράν / άγρια χόρτα ανάλογα με την εποχή

Ριζότο με μύδια και βόγγκολε

φύκια / γαρίδες / σέλερι

Φιλέτο φρέσκου τόνου

οσπριάδα / αβγοτάραχο Τρικαλινού / σπαράγγια θαλάσσης / φύκια

Φρέσκοι ταλιατέλες με θαλασσινά

λεμόνι / ημι-ψημένες γαρίδες / σάλτσα τομάτας

Σουπιές "τσιγαρίδια"

άγρια χόρτα / πουράντζα / τομάτα
Μια παραδοσιακή συνταγή της Κεφαλονιάς με άγρια χόρτα και βότανα που ο Ασημάκης μάζεψε από την περιοχή της Θηνιάς για να μείνει η γεύση της ακέραια.

Φρέσκος αστακός με ταλιατέλες

σάλτσα βουτύρου / θυμάρι / μυρώνια

ΚΥΡΙΩΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

Ταλιολίني παντζαριού

πορτοκάλι / μάραθος

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 ενδιαφέρεται για διάφορους τρόπους ψαρέματος από δίχτυα μέχρι παραγάδι, συλλογή οστρακοειδών, 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

Prawn tartare

strawberries / basil / red hot peppers

Wild mushrooms

free-range egg yolk confit /
Kefalonian Kefalotiri cream

Kefalonian riganada

tomato / oregano /
garlic / feta mousse

Beef carpaccio

mustard mayonnaise /
capers and wild rocket

Cod garlic ceviche

dill olive oil / trout roe

Wild mushroom parfait

with truffle and sourdough bread

Seafood platter for 2 or 4 people

Depending on seasonality and raw
material availability, while caring for
the environment's sustainability

oysters / sea urchin /
clams / mussels / prawns

Lobster extra

SALADS

Greek salad

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

Watercress salad

baby spinach / smoked pancetta /
Kefalonian cheese / apricots osmosis

Green salad

courgette / mandarin / courgette flowers

Watermelon

aperol / feta cheese /
green arugula / courgette flower

MEAT MAIN COURSES

Kefalonian meat pie millefeuille

A traditional Kefalonian recipe from Thinia region
with mounouchi that our Chef Asimakis learned
from George Grana

Lamb shank giouvetsi

kefalonian gruyere / fresh truffle

Rib-eye

pomme puree / crispy shallots /
black pepper leaf sauce

Free range chicken breast sous vide

baby leeks / cracked wheat /
apricots osmosis / carrots pickles

Black pork from Olympus

Parsnip / fresh peas / green apple / fennel

FISH MAIN COURSES

Fillet of Kefalonian sea bass

fava / saffron / monks' beard

Risotto of mussels and vongole

seaweed / prawns / celery

Fresh Tuna steak

mixed Greek pulses / bottarga "Trikalinos" /
sapphire / fresh seaweed

Fresh seafood tagliatelle

lemon puree / semi-cooked prawns / tomato sauce

Cuttlefish "Tsigaridia"

wild greens / borage / tomato

A traditional Kefalonian recipe with wild herbs and
greens foraged from the slopes of Thinia for the sole
purpose to be used in this recipe.

Fresh lobster tagliatelle

thyme / butter emulsion / chervil

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

Beetroot Tagliolini

orange / fennel tops

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 everything about the region's raw ingredients, scouting for products such as wild greens, herbs, fruits, and vegetables from wild asparagus to borage and wild leeks. He was also interested in various ways of fishing too from nets to long line, shellfish collection and hunting birds and wild hare found in our island.

Throughout the years, the information he gathered from islanders on traditional Kefalonian recipes, special ingredients, and products, fused his passion for culinary knowledge even further, elevating through his cooking the Kefalonian cuisine.

As an Executive Chef and Director of the Michelin star awarded Pied a Terre restaurant in London, he seeks to promote Kefalonian cuisine and educate the British public on the dishes he grew up with and learned through his memories.

Here at Terre restaurant, Chef Asimakis along with our Head Chef Yona Haidarai who has years of experience and expertise in the field of gastronomy, are offering Kefalonians and guests visiting our island a tasteful and creative gastronomic experience of 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

