



DEGUSTATION MENU

6 Courses

+

wine pairing

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 Thinius 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 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

+

συνδυασμός κρασιού

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 μπακαλιάρo που αλατίζεται και σερβίρεται σε ακατέργαστη μορφή παρουσιάζοντας αυτό το όμορφο ψάρι μαζί με την παραδοσιακή Σκορδαλιά, το λάδι άνθου και το χαβιάρι.

Καρπούζι και φέτα

Το καρπούζι είναι συμπιεσμένο με Αρεγιό 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 μπουούχι, 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 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 Κεφαλλονίτικα πιάτα και υλικά θέλουν να προσφέρουν στους Κεφαλλονίτες και στους επισκέπτες του νησιού μας μια όμορφη γαστρονομική εμπειρία.

RESTAURANT · BAR
TR

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

