



ELIÁMOS
KEFALONIA

ME

D I N N E R

NU



Dinner menu served from 19:00 to 22:30

APPETIZERS

Ορεκτικά

—

Traditional Fresh Tomato Fritters
Παραδοσιακοί Ντοματοκεφτέδες
cold yogurt – coriander sauce / lime
κρύα σάλτσα με γιαούρτι – κόλιανδρο / λάιμ

15,00

Octopus
Χταπόδι
fava bean spread / olive soil / fennel / Florina pepper coulis
φάβα / χύμα ελιάς / φινόκιο / πιπεριά Φλωρίνης

24,00

Grilled Seasonal Vegetables
Εποχιακά Λαχανικά στο Γκρίλ
garlic oil / herbs from our garden / chili
σκορδόλαδο / βότανα του κήπου μας / τσίλι

14,00

Carpaccio
Καρπάτσιο
fresh sea bass / citrus fruits / bottarga / cucumber / lime sorbet
φρέσκο λαυράκι / εσπεριδοειδη / αυγοτάραχο / σορμπέ αγγούρι - λάιμ

26,00

Strawberry Gazpacho
strawberry confit / basil / extra virgin olive oil
φράουλες κονφί / βασιλικός / ελαιόλαδο

19,00



SALADS

Σαλάτες

—

Quinoa **Κινόα**

beetroot / pear pickles / goji berry / walnuts / local yogurt
παντζάρι / αχλάδι πίκλα / γκότζι μπέρι / καρύδια / τοπικό γιαούρτι

18,00

Riganada **Ριγανάδα**

sourdough bread / fresh tomato / Kefalonian prezza / mayrodafni
προζυμένιο ψωμί / φρέσκια τομάτα / πρέντζα Κεφαλονιάς / μαυροδάφνη

16,00

Marinated Tomatoes **Μαριναρισμένες Τομάτες**

peaches confit / local olive oil aromatic with herbs / roasted almonds
ροδάκινα κονφί / αρωματικό ελαιόλαδο / ψημένα αμύγδαλα

17,00



MAIN COURSES

Κύριο Πιάτο

—

Grey Sea Bream

Τσιπούρα

spinach / celery root / sundried tomato / lemon
σπανάκι / σελινόριζα / λιαστή τομάτα / λεμόνι

34,00

Fresh Salmon

Φρέσκος Σολομός

asparagus / rainbow carrots / shrimps bisque sauce
σπαράγγια / πολύχρωμα καρότα / σάλτσα γαρίδας

29,00

Free Range Chicken

Κοτόπουλο Ελεύθερης Βοσκής

gremolata / parsnip puree / orange & ginger jus
γκρεμολάτα / πουρέ από πορτοκάλι και τζίντζερ

26,00

Tofu

Τόφου

grilled broccoli / soy sauce
μπρόκολο στη σχάρα / σως σόγιας

18,00

Carre d'Agneau

Αρνί

organic lamb / Dijon mustard / carrot / chives / green pea & lime sauce
αρνί / μουστάρδα Dijon / καρότο / σχοινόπρασο / σάλτσα αρακά – λάιμ

37,00

Dry Aged Steak (30 days)

Μοσχαρίσια Μπριζόλα - Ξηρά Ωρίμανση (30 ημερών)

local veal / smoked aubergine / sauce perigueux
τοπικό μοσχάρι / καπνιστή μελιτζάνα / σάλτσα perigueux

42,00



PASTA & RISOTTO

Ζυμαρικά & Ριζότο

—

Forest Ainos

forest bio mushrooms / Kefalonian gruyere in two textures / black truffle
βιολογικά άγρια μανιτάρια / γραβιέρα Κεφαλονιάς σε 2 υφές / μαύρη τρούφα

32,00

Homemade Ravioli

Χειροποίητο Ραβιόλι

fresh spinach / local goat cheese / tomato - basil sauce
φρέσκο σπανάκι / τοπικό τυρί κατσικίσιο / σάλτσα τομάτας - βασιλικού

24,00

Gemista

Γεμιστά Ριζότο

green pepper coulis / cherry tomato confit / feta mousse
κούλι πράσινης πιπεριάς / τοματίνια κονφί / μους φέτας

22,00

Black Tagliatelle

Μαύρες Ταλιατέλες

shrimps / cuttlefish ink / garlic / parsley
γαρίδες / μελάνι σουπιάς / σκόρδο / μαιντανός

26,00



DESSERTS

Επιδόρπια

—

Semolina Halvas
Χαλβάς Σιμιγδαλένιος
apricot sauce / Kefalonian mandoles
σάλτσα βερίκοκο / μάντολες Κεφαλονιάς

14,00

Roached Pears
Αχλάδια Ποσέ
almond streusel / homemade vanilla ice – cream with safran
στρέτσελ αμύγδαλου / χειροποίητο παγωτό βανίλια – κρόκο Κοζάνης

12,00

Namelaka
berries / biscuit crumble / mint
μούρα / κραμπλ μπισκότο / μέντα

13,00

Assortment of Local Greek Cheeses
homemade tomato jam / fresh thyme
σπιτική μαρμελάδα τομάτας / φρέσκο θυμάρι

18,00

Fresh Seasonal Fruits / Φρέσκα Φρούτα - 14,00

Ice Creams & Sorbets / Παγωτά & Σορμπέ - 4,00

**Please inform us of any allergies or special dietary requirements
and we will be happy to accommodate you.**

**Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή
διατροφικές ιδιαιτερότητες και θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε.**

All prices include taxes

The client is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt or Invoice)

The restaurant uses olive oil only for all salads and cooked items

The restaurant has a complaint form to be used by clients

Restaurant's legal representative: **Iro Argyropoulou**

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις και φόρους

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

Χρησιμοποιούμε μόνο ελαιόλαδο στις σαλάτες και τα μαγειρεμένα είδη

Το κατάστημα διαθέτει δελτία παραπόνων για χρήση από πελάτες

Αγορανομικός υπεύθυνος : **Ηρώ Αργυροπούλου**