

## *Insalate*

*Insalata Greca con formaggio feta di Cefalonia e olive*

Χωριάτικη σαλάτα με φέτα και Παρθένο ελαιόλαδο

*Rucola, lattuga, parmigiano,pomodori secchi, vinaigrette di aceto balsamico*

Ρόκα Παρμεζάνα, μαρούλι, λιαστές τομάτες και βινεγκρέτ βαλσάμικου ξυδιού

*Insalata Cesare, lattuga, crostini, parmigiano,pollo*  
Σαλάτα με μαρούλι sauce Caesar και ψητό κοτόπουλο

*Contro Cesare, pomodoro,cetriolo,lattuga,bocconcini di pollo,formaggio Halloumi,crostini,vinaigrette di miele*

Αντί Καισαρα με ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, χαλούμι με σως μελιού

*Insalata Mediterranea lattuga, pomodoro,cetriolo, formaggio feta di Cefalonia e vinaigrette di aceto balsamico*

Μεσογειακή με μαρούλι, ντομάτα, φέτα Κεφαλονιάς , αγγούρι και βινεγκρέτ βαλσάμικου Καλαμάτας

*Verdure lesse*

Βραστά χόρτα

## *Antipasti*

### *Tzatziki*

Παραδοσιακό τζατζίκι

*Insalata di patate con maionese marinato con brandy METAXAS 3\**  
Πατατοσαλάτα με μαγιονέζα αρωματισμένη με brandy

*"Taramosalata" Insalata di uova di pesce*  
Παραδοσιακή ταραμοσαλάτα

*Formaggio Halloumi alla griglia*  
Χαλούμι σχάρας με σως μελιού

*"bou giourdi" formaggio feta di Cefalonia con pomodori ed erbe piccanti*  
"Μπουγιουρντί" με φέτα, σάλτσα ντομάτας και μπούκοβο

*Formaggio feta di Cefalonia al forno incrostanto con miele e sesamo*  
Ψητή φέτα Κεφαλονιάς σε φύλλο κρούστας με θυμαρίσιο μέλι

*"Bourekkakia" tortini di pasta ripiene di pollo, formaggio e funghi*  
Μπουρεκάκια μεσσηνιακής ζύμης με κοτόπουλο και κασέρι

*Tradizionali salsicce alla griglia*  
Χωριάτικο ψητό λουκάνικο

*Polpettine fritte*  
Κεφτεδάκια τηγανιτά

*Funghi pleurotus alla grillia*  
Ψητά μανιτάρια πλευρώτους

## *Antipasti*

*Bruschetta di aglio*

Σκορδόψωμο

*"Riganada" bruschetta di Cefalonia con pomodoro e formaggio feta*  
Κεφαλλονίτικη Ριγανάδα

*Varietà di verdure grigliate*

Ποικιλία ψητών λαχανικών εποχής

*Patatine fritte fresche*

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες

*Calamari fritti*

Καλαμαράκια τηγανιτά

*Polpo alla grillia*

Χταπόδι σχάρας

*Polpo sotto aceto*

Χταποδάκι ξυδάτο

*Cozze al vapore con erbe aromatiche e vino bianco*  
Μύδια αχνιστά με αρωματικά βότανα και λευκό κρασί

*Involtini di tortillas ripieni di tonno e lattuga*

Τορτίγιες με τόνο, ντομάτα και μαρούλι

*Acciughe fritte*

Γάυρος τηγανιτός

*Sardine fritte o alla griglia*

Σαρδέλα

## *Pasta*

*Penne con pomodoro, mozzarella e pesto di basilico*  
Πέννες με ντομάτα, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

*Penne con pollo, peperoni colorati e zafferano*  
Πέννες με κοτόπουλο, κρόκο Κοζάνης, πολύχρωμες πιπεριές

*Spaghetti alla carbonara*  
Σπαγγέτι καρμπονάρα με καπνιστό μπέϊκον

*Penne con gamberetti, Ouzo, pomodoro e formaggio feta di Cefalonia*  
Πέννες με γαρίδες ούζο, ντομάτα και φέτα

*Piatti alla griglia*  
*Bistecca di maiale*  
Χοιρινή σπαλομπριζόλα

*Filetto di pollo*  
Κοτόπουλο φιλέτο

*Hamburger di carne di vitello e maiale*  
Μπιφτέκι χωριάτικο με μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά

*Filetto di maiale*  
"Μενταγιόν" από ψαρονέφρι

*Bistecca di vitellino*  
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος

*Filetto di vitello*  
Μοσχαρίσιο φιλέτο

*Costolette di agnello*  
Αρνίσια παϊδάκια

## *Cucina greca tradizionale*

*"Bakaliaros skordalia"* bacalla salato, fritto, purè di patate e aglio  
Μπακαλιάρος σκορδαλιά

*Tradizionale torta di carne di Cefalonia con pasta rustica*  
Παραδοσιακή κεφαλλονίτικη κρεατόπιτα με χωριάτικο φύλλο

*Torta con bacalla, riso, pomodori al forno*  
Μπακαλαόπιτα

*Coniglio alla cefalonita marinato in aceto con pomodoro e vino*  
Κεφαλλονίτικο κουνέλι

*"Gemista" verdure ripiene di riso ed erbe aromatiche (piatto veg.)*  
Γεμιστά

*"Melitzanes Imam"* melanzane con pomodori, cipolle e formaggio feta  
Μελιτζάνες Ιμάμ

*tradizionale Mousaka*  
Μουσακάς

*Vitello in pentola con cipolle, pomodori e vino bianco*  
Μοοχαράκι κοκκινιστό

*Agnello avvolto in foglie di vite ripiene di feta di Cefalonia*  
Αρνί τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα γεμιστό με φέτα

*"papoutsakia"* melanzane ripiene di carne macinata e besciamella  
Μελιτζάνες παπουτσάκια

*Fagioli con salsa di pomodoro*  
Γιγαντες

## *Piatti moderni consigliati*

*Filetto di pollo con vino Mavrodafni di Patrasso, miele e coriandolo*  
Φιλετάκια κοτόπουλο με Μαυροδάφνη, μέλι και κόλιανδρο

*Filetto di pollo con brandy METAXAS, pancetta, panna e pomodoro*  
Φιλετάκια κοτόπουλο με brandy, μπέϊκον, και κρέμα γάλακτος

*Cotoletta di pollo con salsa di pomodoro e parmigiano*  
Σνίτσελ κοτόπουλο με τριμμένη παρμεζάνα και σάλτσα ντομάτας

*Hamburger con salsa di formaggio cheddar*  
Μπιφτέκι με σως Τσένταρ

*Hamburger con funghi, brandy METAXAS e panna*  
Μπιφτέκι με μανιτάρια, brandy και κρέμα γάλακτος

*Filetto di maiale con senape di Dijione, zafferano, e pepe rosa*  
Ψαρονέφρι με σαφράν, μουστάρδα Ντιζόν και ροζ πιπέρι

*Filetto di vitello con brandy METAXAS salsa e pepe verde*  
Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα brandy και πράσινο πιπέρι

*Filetto di vitello con salsa di aceto balsamico di Kalamata*  
Φιλέτο μόσχου με μανιτάρια και βαλσάμικο ξύδι Καλαμάτας

## *Pesce*

*Filetto di pesce spada* / Ξιφίας φιλέτο

*Branzino* / Λαυράκι

*Orata* / Τσιπούρα

*Triglie* / Κουτσομούρες

*Sardine* / Σαρδέλες

*Acciughe* / Γάυρος

*Latterini* / Αθερίνα

*Calamari fritti* / Καλαμαράκια τηγανιτά

*Calamari alla griglia* / Καλαμάρι ψητό

*Gamberetti all griglia* / Γαρίδες σχάρας

## *Desserts & gelati*

*Baklavas*

*Soufflé al cioccolato*

*Panna cotta*

*Patsavouropita*

*Yogurt Greco con miele*

*Gusti di gelato: Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio, Banana*

*Milk shake*