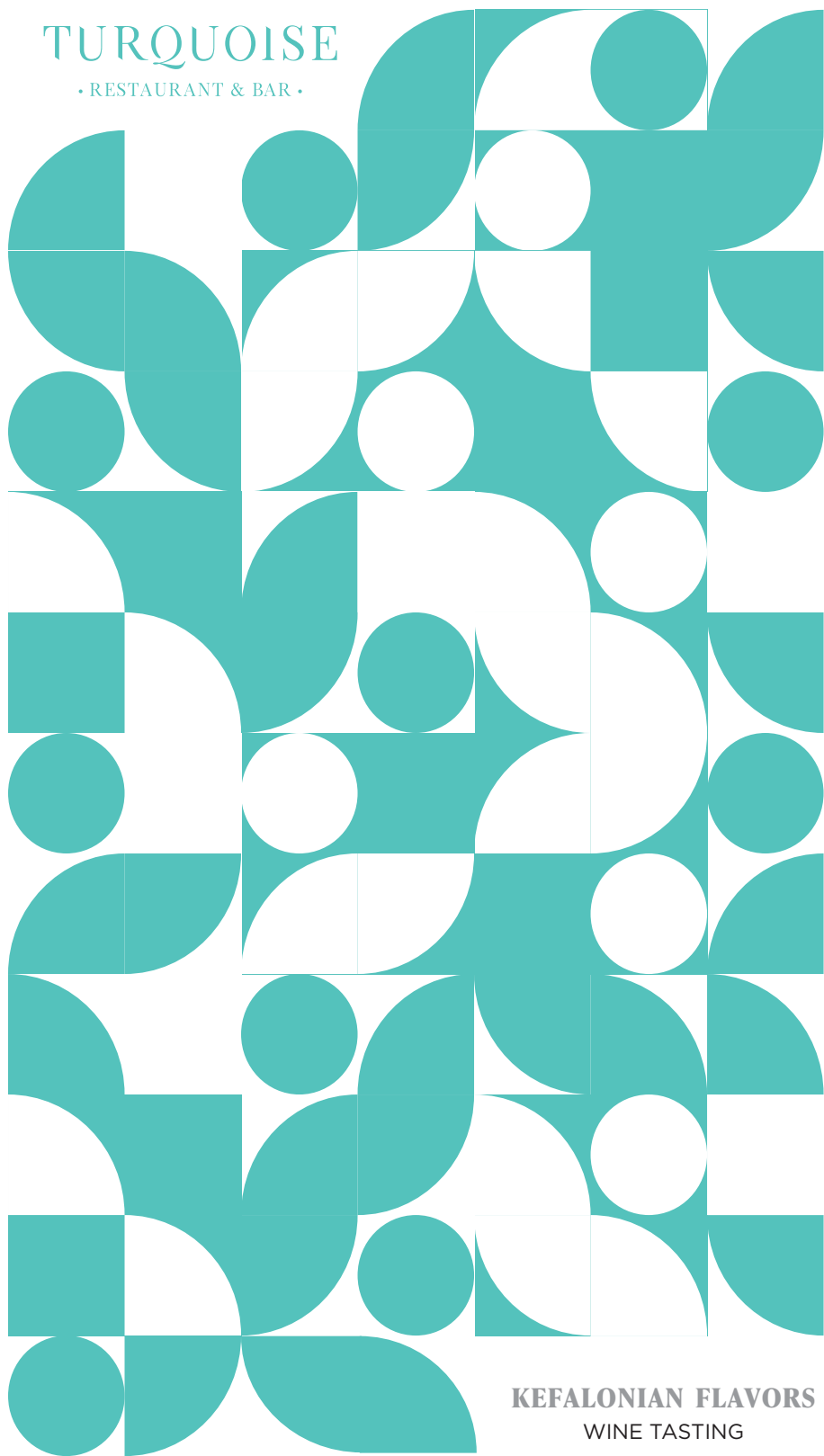


TURQUOISE

• RESTAURANT & BAR •



KEFALONIAN FLAVORS
WINE TASTING

Ριγανάδα | “Riganada”

Προζυμένιο ψωμί, πρέντζα Κεφαλονιάς, τριμμένη ντομάτα
Sourdough bread, local cheese with thyme, fresh tomato

Λευκό κρασί - Rhombus, Gentilini Winery & Vineyards, ποικιλία Robola Κεφαλονιάς
White wine - Rhombus, Gentilini Winery & Vineyards, variety Robola of Kefalonia

Καλοκαιρινή Σαλάτα | Summer Salad

Φασολάκια, κολοκυθάκια, σκορδαλιά, λαδολέμονο
Green beans, zucchini, lemon-olive oil dressing, “skordalia”

Λευκό κρασί - Rhombus, Gentilini Winery & Vineyards, ποικιλία Robola Κεφαλονιάς
White wine - Rhombus, Gentilini Winery & Vineyards, variety Robola of Kefalonia

Κρεατόπιτα Κεφαλονιάς | Local Meat Pie

Παραδοσιακή συνταγή της Σιόρας Αμαλίας (4 γενιές)
Traditional meat pie recipe from Siora Amalia
ή/or

Μπακαλιάρος Πλακί | Cod “Plaki”

Φρέσκος μπακαλιάρος πλακί, πιπεριά Φλωρίνης,
πατάτα, ελιά, κάπαρη
Fresh cod “plaki”, Florina red pepper, potato, olive, caper

Κόκκινο κρασί - Eclipse, Gentilini Winery & Vineyards, ποικιλία Μαυροδάφνη
Red wine - Eclipse, Gentilini Winery & Vineyards, variety Mavrodaphne

Κέικ Μελιού | Honey Cake

Κέικ, κρέμα, Κεφαλονίτικο μέλι, φράουλα
Cake, cream, local honey, strawberries

50€ κατ' άτομο / 50€ per person

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. / Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει. / If you have any allergies, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ηλίας Σταματόπουλος / Market Inspection Representative: Elias Stamatopoulos.