

TURQUOISE

• RESTAURANT & BAR •

KEFALONIAN
FLAVORS & SERENADES
WINE TASTING

Ριγανάδα | “Riganada”

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

Καλοκαιρινή Σαλάτα | Summer Salad

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

Λευκός Οίνος - Lefko 2025, Κτήμα Πετρακόπουλος, ποικιλίες Μοσχάτο & Βοστυλίδι
White Wine - Lefko 2025, Petrakopoulos Estate, varieties Muscat & Vostilidi

Κρεατόπιτα Κεφαλονιάς | Local Meat Pie

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

Ερυθρός Οίνος - Mavro 2023, Κτήμα Πετρακόπουλος, Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας 100%
Red Wine - Mavro 2024, Petrakopoulos Estate, Mavrodaphne of Cephalonia 100%

ή/or

Μπακαλιάρος Πλακί | Cod “Plaki”

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

Ερυθρός Οίνος - Kokkino 2025, Κτήμα Πετρακόπουλος, Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας 100%
Red Wine - Kokkino 2025, Petrakopoulos Estate, Mavrodaphne of Cephalonia 100%

Πορτοκαλόπιτα / Orange Pie

με παγωτό / with ice cream

Γλυκός Οίνος - Muscat 2024, Κτήμα Πετρακόπουλος, Μοσχάτο Κεφαλληνίας Π.Ο.Π.
Sweet Wine - Muscat 2023, Petrakopoulos Estate, Muscat of Cephalonia P.D.O.

50€ κατ' άτομο / 50€ per person

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



P E T R A K O P O U L O S
KEFALONIA