



Τα μυρωδικά είναι φύλλα ή κοτσανάκια από διάφορα φυτό (φρέσκα ή αποξηραμένα), τα οποία χρησιμοποιούνται στη μαγειρική, για να προσδώσουν γεύση στο φαγητό.

Οι Chef του Ανδρομέδα γνωρίζουμε ποια μυρωδικά ταιριάζουν με ποιο φαγητό και πώς μπορούμε να τα συνδυάσουμε, για να εξασφαλίσουμε το καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα για τους πελάτες μας.

Εκτός του ότι προσφέρουν γευστική πολυπλοκότητα και αναδεικνύουν τα μαγειρέματα, τα μυρωδικά προσφέρουν επίσης ποικίλα οφέλη στην ανθρώπινη υγεία.

Herbs are leaves or stalks of various plants (fresh or dried) used in cooking to add flavor to the food.

The Chefs of Andromeda know which herb matches what food and how to combine them, to ensure the best flavor results for our clients.

Besides offering a complex taste and highlighting the cooking, herbs also offer a variety of benefits to human health.

Hot appetizers - Ζεστά Ορεκτικά

BOUYOURDI

6.90

Μπουγιουρντί με ντομάτα, φέτα τυρί, μπουκόβο, πιπεριά, ελαιόλαδο στο φούρνο
With tomato, feta, bukovo (crushed red pepper), green pepper, olive oil in the oven

SAUTEED SHRIMPS

13.90

Γαρίδες με τζιντζερ, μάγιο σκόρδου, μελάνι σουπιάς
With ginger, cuttlefish ink garlic

MUSHROOM VARIETY

9.00

Ποικιλίαμανιταριών με Μοσχοφίλερο, αρωματικά βότανα
Variety of mushrooms with Moschofilero wine and aromatic herbs

HALLOUMI CYPRUS CHEESE

7.90

Χαλούμι με ψητά λαχανικά, σως σύκου
Halloumi with grilled vegetables and fig sauce

NEW ZEALAND MUSSELS TERIYAKI

11.00

Μύδια με κλασική σάλτσα τεριγιάκι από σόγια, μέλι
New Zealand mussels with classic teriyaki sauce of soy honey

SAGANAKI GRUYERE

6.90

Σαγανάκι με πικάντικο μέλι, μαύρο σουσάμι
Deep fried gruyere saganaki with spicy honey and black sesame

STEAMED MUSSELS

6.95

Μύδια αχνιστά

KEFALONIAN FETA WITH CEREALS

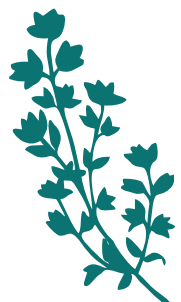
7.90

Τηγανητή φέτα παναρισμένη με δημητριακά, συνοδευόμενη με ντρεσινγκ από πικάντικη ντομάτα
Deep fried local feta cheese breaded with cereals and a spicy tomato and pepper dressing

CHICKEN BOUREKAKI

5.95

Κομματάκια κοτόπουλου με μπαχαρικά τυλιγμένα σε φύλλο κρούστας
Tender pieces of chicken with spices rapped in filo pastry



Cold appetizers - Κρύα Ορεκτικά

CEVICHE SEA BASS	11.00
Λαβράκι σεβίτσε με μάνγκο, τσίλι, λάιμ, λάδι κόλιανδρου <i>Sea bass ceviche with mango, chilly ,lime and coriander oil</i>	
SHRIMP COCKTAIL	9.50
Γαρίδες σερβιρισμένες με μαρούλι, αβοκάντο και σάλτσα χίλια νησιά <i>Served with iceberg lettuce, avocado and drizzled with thousand islands sauce</i>	
TZATZIKI	4.50
Τζατζίκι	
MELON WITH PROSUITTO	7.95
Πεπόνι με προσούτο	
OCTOPUS IN VINEGAR WITH CHILLI	11.00
Χταπόδι ξυδάτο με τσίλι	
VARIETY OF KEFALONIAN CHEESES	6.50
Ποικιλία Κεφαλονίτικων Τυριών	



Salads - Σαλάτες

ANDROMEDA SALAD	10.50
Baby σπανάκι, κρουτόν, μανιτάρια, ρόδι, αμύγδαλα καβουρδισμένα, φλῆικς γραβιέρας, βινεγκρέτ μελιού <i>With baby spinach, croutons, mushrooms, pomegranate, roasted almonds, flakes of gruyere and honey vinaigrette</i>	
CAESAR'S SALAD	9.50
Άϊσπεργκ, λόλα, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα, Caesar's σως <i>With iceberg, lola rosa, roasted chicken, croutons, parmesan and Caesar sauce</i>	
SUNSET	10.50
Ανάμεικτα λαχανικά με μάνγκο, σύγκλινο Μάνης, ψητό μανούρι, σύκο, κάσιους, βινεγκρέτ μελιού <i>With mixed vegetables, mango, "Siglino" of Mani (smoked pork), roasted manouri cheese, fig, cashews and honey vinaigrette</i>	
GREEK SALAD	7.90
Με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα Κεφαλονιάς, ελαιόλαδο <i>With tomato, cucumber, olives, onion, green peppers, Kefalonian feta and olive oil</i>	
GREEN IONIO	7.90
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ελιές ροδέλες, κάπαρη, αγγούρι, βινεγκρέτ βαλσάμικου <i>Assorted green salad with sliced olives, caper, cucumber and balsamic vinaigrette</i>	



Risotto - Ριζότο

RISOTTO ANDROMEDA	11.50
Με μανιτάρια, φιλετάκια κοτόπουλο σωτέ σε ελαφριά κάρυ σως, παρμεζάνα <i>With mushrooms, chicken sautéed fillets in light curry sauce, parmesan</i>	
SEAFOOD RISOTTO	14.00
Φρέσκα μύδια, γαρίδες γυαλιστερές <i>With fresh mussels and shiny shrimps</i>	
VEGETABLE RISOTTO	10.50
Με μανιτάρια, κολοκύθι, κρεμμύδι, πιπεριά, μελιτζάνα, σαφράν, παρμεζάνα <i>With mushrooms, green zucchini, onion, pepper, eggplant, saffron and parmesan</i>	

Pasta - Μακαρονάδες

PAPPARDELLE «Andromeda»	12.50
Με μανιτάρια πορτσίνι, φιλετάκια χοιρινά, κρέμα γκοργκοντζόλα, λάδι τρούφας <i>With porcini mushrooms, pork fillets, gorgonzola cream and truffle oil</i>	
LINGUINE SHRIMPS	15.95
Με γαρίδες, ντοματίνια, τσίλι, βασιλικό <i>Cherry tomatoes, chili and basil</i>	
RIGATONI AI POLLO	11.00
Φιλετάκια κοτόπουλο σοτέ με κόκκινη πιπεριά, σε σάλτσα από γάλα καρύδας, κουρκουμά και μπράντι <i>Sautéed chicken fillets, red peppers in coconut milk sauce, turmeric and brandy</i>	
SALMON LINGUINE	14.90
Φρέσκος σολομός με κρέμα τυριού, μάραθο, Sambuca <i>Fresh salmon with cheese cream, fennel and Sambuca</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	9.90
Με κρέμα γάλακτος, μπέικον, αυγό, παρμεζάνα <i>With heavy cream, bacon, eggs and parmesan</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE	9.00
Μακαρόνια με κιμά	

Vegetarian Plates - Χορτοφαγικά Πιάτα

MUSHROOM RISOTTO	10.50
Ριζότο μανιταριών	
SPAGHETTI	9.50
Σπαγγέτι με βασιλικό και ντοματίνια <i>Spaghetti with basil and cherry tomatoes</i>	
EGGPLANTS	9.00
Μελιτζάνες με ντομάτα, σκόρδο, τρίμμα φέτας, πατάτες φούρνου <i>Eggplants with tomato, garlic, feta cheese and baked potatoes</i>	
STEAK CAULIFLOWER	9.50
Με μανιτάρια σκόρδου, ντομάτα, πουρέ πατάτας <i>With garlic mushrooms, tomato and potato puree</i>	
VEGETABLES MOUSSAKA	9.50
Μουσακάς λαχανικών	

From the grill - Της ώρας

CHICKEN SOUVLAKI Σερβίρεται με πιτούλες, πατάτες τηγανητές, σως μουστάρδας <i>Chicken souvlaki with pita bread, fried potatoes and mustard sauce</i>	11.95
PORK KONTOSOUVLI Σερβίρεται με πιτούλες, τζατζίκι, πατάτες τηγανητές <i>Kontosouvli (spit roasted pork) with pita bread, tzatziki and fried potatoes</i>	11.95
PORK STEAK Χοιρινή μπριζόλα	11.50
CHICKEN FILLET Φιλέτο κοτόπουλο	9.50
LAMB CHOPS Αρνίσια Παϊδάκια	15.90
STABLE BEEF STEAK 500gr Μπριζόλα μόσχου σταβλίσια 500γρ.	22.00



Greek Cuisine - Ελληνική Κουζίνα

MOUSSAKA Μουσακάς	9.50
BEEF STIFADO Στιφάδο	12.90
KLEFTIKO LAMB COOKED IN BAKING PARCHMENT Αρνί κλέφτικο στην λαδόκολλα	15.90
ORZO WITH PRAWNS Γαρίδες κριθαρότο	14.90

Chef's Suggestions - Προτάσεις του Σεφ

T BONE STEAK (16 OZ)	28.00
Μαγειρεμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, σερβίρεται με κόκκινο κρασί, και σάλτσα σκόρδου & μανιταριών <i>Cooked to your liking and served with a red wine, garlic and mushroom sauce</i>	
PORK FILLETS	15.00
Χοιρινά φιλετάκια με μέλι, μουστάρδα, δεντρολίβανο <i>Pork fillets with honey, mustard, rosemary</i>	
STUFFED CHICKEN BREAST	14.50
Γεμιστό κοτόπουλο με cheddar, σπαράγγια, προσούτο, σάλτσα λευκού κρασιού, φασκόμηλο, σερβίρεται ψητά λαχανικά, πατάτες baby <i>Stuffed chicken with cheddar cheese, asparagus, prosciutto, white wine sauce, sage, served with grilled vegetables and baby potatoes</i>	
LAMB SHANK WITH HONEY AND OUZO	17.95
Με λαχανικά, πουρέ αγκινάρας <i>With vegetables and artichoke puree</i>	
PEPPER BEEF FILLET	22.00
Μοσχαρίσιο φιλέτο με πράσινο πιπέρι Μαδαγασκάρης, πατάτες country, λαχανικά <i>With green Madagascar pepper corns, country potatoes, vegetables</i>	
FILLET DUTCH SALMON WITH HOLLANDAISE SAUCE	16.00
Σολομός με σάλτσα Ολαντέζ με λαχανικά, λεμονάτες ψητές πατάτες <i>With fresh vegetables, roasted lemon potatoes</i>	
SEA BASS FILLET	16.95
Φιλέτο λαβράκι με λάιμ και γκρέιπφρουτ, λεμονάτες ψητές πατάτες, λαχανικά στον ατμό <i>With lime, grapefruit, roasted lemon potatoes and vegetables</i>	
STUFFED SQUID	14.95
Γεμιστό καλαμάρι με σπανάκι, χαλούμι, λιαστή ντομάτα, σερβίρεται με ψητά λαχανικά <i>With spinach, halloumi, dried tomato, served with grilled vegetables</i>	
CHICKEN VERACRUZ	13.90
Λωρίδες από κοτόπουλο με μπέικον, μανιτάρια, πιπεριές, τσίλι, τεκίλα και κρέμα γάλακτος <i>Strips of sautéed chicken with onions, bacon, mushrooms, peppers, hint of tequila, chilli & cream</i>	



Children's Menu - Παιδικό Μενού

CHICKEN NUGGETS with chips Κοτομπουκιές με πατάτες	6.50
FISH CROQUETTES with chips Ψαροκροκέτες με πατάτες	6.50
CHICKEN SOUVLAKI with chips Κοτόπουλο Σουβλάκι με πατάτες	6.50
SPAGHETTI NAPOLITANA Σπαγγέτι με ντομάτα	4.90
SPAGHETTI BOLOGNESE Σπαγγέτι με κιμά	6.00



Desserts - Γλυκά

ORANGE PIE Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι <i>With kaimaki ice cream</i>	6.50
CHOCOLATE SOUFFLE Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης <i>With Madagascar vanilla ice cream</i>	7.50
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE Με cookies σοκολάτας <i>White chocolate cheesecake</i>	7.90
LEMON PIE Λεμονόπιτα	6.00
BAKLAVA Μπακλαβάς	5.95

*Prices include VAT 24% and municipal tax 0.5%.
The store is required to have printed forms
in a special case near the exit
for the expression of any complaint.*

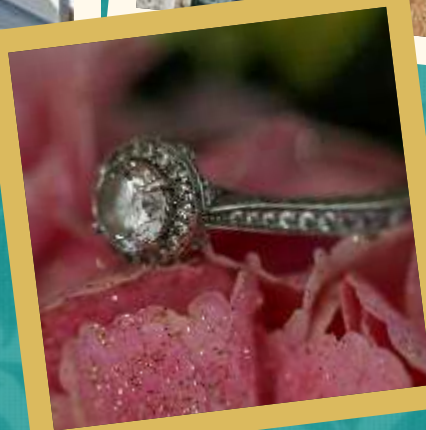
General manager: K. Minetos



**Στις τιμές περιλαμβάνεται το 24% επί των τιμών
και δημοτικός φόρος 0,5%. Το κατάστημα
υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ειδική θήκη στην έξοδο για τη διατύπωση
οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.**

Αγοραναμικός υπεύθυνος: Μινέτος Κ.

ac
ANDROMEDA CENTRE



Lourdass - Vlachata,
Kefalonia, Greece

Tel.-Fax: +30 26710 31413, mob.: +30 6972 287830

E-mail: minetoskostas@yahoo.gr, www.andromedacentre.com



Tel.-Fax: +30 26710 31413

mob.: +30 6972 287830

E-mail: info@kefalonias.wedding

www.kefalonias.wedding

