



*... ανάμεσα σε φίλους «Βάσω»,
βδέποντας φίλους από όλο τον κόσμο
γευματίζοντας ή δειπνώντας με ποιότητα και ηρεμία,
σε ένα όμορφο μέρος από τα δώρα του κόσμου οδόκληρου,
είσαι στο Φισκάρδο της Κεφαλονιάς
στη Βάσω και στους δικούς της
είσαι καδά... ποδυ καδά!!!*

Αλλεργιογόνα που χειρίζεται το εστιατόριό μας

1. Γλυτένη (ψωμί, ζυμαρικά, αλεύρι σίτου)
2. Καρκινοειδή (αστακός, καραβίδες, γαρίδες)
3. Αυγά
4. Ψάρια
5. Γάλα και γαλακτοκομικά
6. Αμύγδαλα
7. Καρύδια
8. Σέλινο
9. Μουστάρδα και προϊόντα βάσει αυτών
10. Σησάμι και προϊόντα βάσει αυτών
11. Μαλάκια (καλαμάρι, χταπόδι)

Παρακαλούμε σε περίπτωση αλλεργιών, όπως συμβουλευτείτε το εξειδικευμένο προσωπικό μας, ώστε να σας ενημερώσει για τα αλλεργιογόνα που χειριζόμαστε και σε ποια πιάτα υπάρχουν.

Εκ της διευθύνσεως

Allergens that might be present in our dishes

1. Glutene (bread, pasta, wheatflour)
2. Crustaceans (lobster, crayfish, prawns) and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Milk and dairy
6. Almonds
7. Walnuts
8. Celery
9. Mustard and products thereof
10. Sesame seeds and products thereof
11. Molluscs (squid, octopus) and products thereof

In case of allergies please consult with our quality staff to inform you regarding possible presence of allergens in our dishes.

On behalf of the management

Ορεκτικά

Άρτος
Pita Bread

Appetizers

Bread
Pita Bread

Αδοιφές Χρύν Ορεκτικά

Τζατζίκι

Tzatziki
(yogurt, cucumber, garlic,
carrot, dill, olive oil, vinegar)

Σπιτική καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Homemade smoked aubergine salad
(smoked aubergine, onion, olive oil,
vinegar, parsley)

Μους ταραμά

Homemade fish roe salad
(served with bruscette)

Σπιτική Φάβα (σερβίρεται
ζεστή με καπνιστό χέλι «Γείτονας»)

Homemade Split peas «fava»
(served warm with smoked eel)

Σπιτικά ντολμαδάκια
(αμπελόφυλλα, ρύζι, μυρωδικά) σε
βάση κρέμας γιαουρτιού με άνηθο

Homemade stuffed vineleaves
(vineleaves, rice, herbs)
served with yogurt-dill sauce

Ζεστά ορεκτικά

Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς
σε χωριάτικο φύλλο
(σερβίρεται με πιπερόμελο)
(πιπεριά φλωρίνης, μέλι, πετιμέζι,
πιπερόριζα, σκόρδο και μυρωδικά)

Τυροκροκέτες με ποικιλία τυριών
(σερβίρονται με μαρμελάδα σύκου)

Ντοματοκεφτέδες
(με κρεμμύδι & φρέσκια μέντα)

Φρεσκοκομμένες
πατάτες τηγανιτές

Ποικιλία μανιταριών σωτέ
αρωματισμένα με θυμάρι
& σκόρδο

Hot appetizers

Kefalonia White Cheese
in crispy crust
(served with honey pepper)
(red pepper, honey, petimezi, ginger,
garlic and herbs)

Cheese Balls with a variety of cheese
(served with fig marmalade)

Tomato-fritters
(with onion and fresh mint)

Fresh french fries

Variety of sauteed
mushrooms flavored with
thyme and garlic

Ορεκτικά θαλασσινών

Seafood appetizers

Γαύρος μαρινάτος σπιτικός
(σε ελαιόλαδο με ξύδι & σκόρδο)

Homemade marinated fresh whitebait
(in olive oil with vinegar & garlic)

Χταπόδι* ψητό στα κάρβουνα

Grilled octopus*

Φρέσκα μύδια αχνιστά
(σε σάλτσα μουστάρδας)

Steamed fresh mussels
(in mustard sause)

Καλαμάρι* ψητό
(σερβίρεται με κρέμα φάβας)

Grilled squid*
(served with fava cream)

Γαρίδες σαγανάκι
(με ούζο & βαρελίσιο
τυρί Κεφαλονιάς)

Saganaki shrimps
(with ouzo & Kefalonian
white cheese)

Χτένια* σωτέ
(βούτυρο, λεμόνι, σκόρδο)

Lemon butter scallops*
with garlic

Πικάντικες γαρίδες σωτέ
με βούτυρο, σκόρδο και λάιμ

Spicy sauteed shrimps
with butter, garlic & lime

Ταρτάρ τόνου

Tuna fish tartar

Καρπάτσιο λαβράκι

Sea bass carpaccio

• κατεψυγμένο προϊόν

•frozen food

Vasso's
restaurant

Σαλάτες

Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα
(με βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς
& κάπαρη)

Σαλάτα με ντοματίνια, παξιμάδι
χαρουπιού, κατίκι Δομοκού
& καπαρόφυλλα

Σαλάτα Vasso's
(ποικιλία πράσινων λαχανικών,
ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελιές,
κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριά
τουρσί, αγγουράκι τουρσί, κρουτόν,
μυζήθρα, βινεγκρέτ)

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα
(με καρύδια, παντζάρια,
ανθότυρο, βινεγκρέτ παντζαριού)

Φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλα
Burrata (με ντοματίνια, ρόκα
& αρωματικό λάδι βασιλικού)

Χόρτα εποχής
.....

Salads

Traditional greek salad
(with Kefalonian white cheese
& capers)

Cherry tomatoes salad
with carob rusk, «katiki» cheese
& caper leaves

Vasso's salad
(variety of green vegetables,
tomato, cucumber, peppers,
olives, capers, fresh onion, pickled
pepper, pickled cucumber, crouton,
«mizithra» cheese, vinegret sauce)

Mixed green salad
(with walnuts, beetroot, ricotta
cheese, beetroot vinegret sauce)

Burrata mozzarella (cherry
tomatoes, rocket
& aromatic basil oil)

Boiled seasonal greens

Τυριά

Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς
.....

Γραβιέρα Κεφαλονιάς
.....

Burrata mozzarella
.....

Cheese

Kefalonian white cheese

Kefalonian Gruyere

Burrata mozzarella

Ελληνικά μαγειρεύα

Greek traditional food

Ρωτήστε το σερβιτόρο για το πιάτο ημέρας

Ask the waiter for today's special

Vasso's
restaurant

Ζυμαρικά*

Σπαγγέtti με φρέσκια ντομάτα,
μοτσαρέλα Burrata & βασιλικό

Πέννες με κοτόπουλο &μανιτάρια
(ένας κλασικός συνδυασμός με τρυφερά
φιλετάκια από μαρινρισμένο κοτόπουλο
φρέσκα μανιτάρια, απαλή γεύση σκόρδου
& παλαιωμένη παρμεζάνα)

Ριζότο μανιταριών Porcini
(λευκά μανιτάρια, πλευρώτους
& άγρια μανιτάρια)

Pasta*

Spaggetti with fresh tomato,
mozzarella burrata & basil

Penne with chicken & mushrooms
(a classic combination with tender,
marinated chicken fillets, fresh
mushrooms, gentle taste of garlic
& aged parmesan)

Risotto with mushrooms Porcini
(fresh white mushrooms, pleurotus, portsini)

*Επιλογή ζυμαρικών χωρίς γλουτένη.

*Ρωτήστε μας για vegetarian/vegan επιλογές
& για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.

Τα ζυμαρικά μαγειρεύονται τη στιγμή
της παραγγελίας με αγνά υλικά.

*Choice for gluten free pasta.

*Ask for vegetarian/vegan-gluten free
pasta.

Pasta is cooked upon ordering with
fresh ingredients.

Ζυμαρικά θαλασσινών*

Γαριδομακαρονάδα
(λιγκουίνι, γαρίδες, φρέσκια
ντομάτα, σκόρδο, ελαιόλαδο,
βασιλικός, μαϊντανός)

Αστακομακαρονάδα
με το κιλό (max 3 μερίδες)
(φρέσκος αστακός, λιγκουίνι,
φρέσκια ντομάτα, σκόρδο,
ελαιόλαδο, βασιλικός, μαϊντανός)

Κριθαρότο με γαρίδες
(κριθαράκι, γαρίδες,
φρέσκια ντομάτα, σκόρδο,
κρεμμύδι, βασιλικός, μαϊντανός)

Σπαγγέτι από μελάνι σουπιάς
με φρέσκο ψάρι ημέρας &
πικάντικη σάλτσα ντομάτας

Κριθαρότο θαλασσινών
από μελάνι σουπιάς
"χειροποίητο κριθαρακι"
(γαρίδες, όστρακα)

*Τα λιγκουίνι που χρησιμοποιούμε στις
μακαρονάδες είναι ιταλικά χειροποίητα
(LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO)

*Επιλογή ζυμαρικών χωρίς γλουτένη.

Τα ζυμαρικά μαγειρεύονται τη
στιγμή της παραγγελίας με αγνά υλικά.

*κατεψυγμένο προϊόν

Sea food pasta*

Linguini with shrimps
(linguini, shrimps, tomato,
garlic, olive oil, basil,
parsley)

Linguini with lobster
per kilo (max 3 portions)
(fresh lobster, linguini,
tomato, garlic, olive oil,
basil, parsley)

Orzo pasta with shrimps
(orzo pasta, shrimps,
tomato, garlic, onion,
basil, parsley)

Cuttlefish ink spaghetti
with fresh fish
& spicy tomato sauce

Orzo sea food pasta with
cuttlefish ink "homemade pasta"
(shrimps, shellfish)

*Linguini is fresh
(LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO)

*Choice for gluten free pasta.

Pasta is cooked upon ordering with
fresh ingredients.

*frozen food

Vasso's
restaurant

Φρέσκα ψάρια - Θαλασσινά

Φρέσκα ψάρια ημέρας (κιλό)

Ξιφίας φρέσκος φιλέτο (μερίδα)
(σερβίρεται με σαλάτα, πατάτες σωτέ
με σκόρδο & δεντρολίβανο)

Τόνος φρέσκος φιλέτο (μερίδα)
(σερβίρεται με σαλάτα, πατάτες σωτέ
με σκόρδο & δεντρολίβανο)

Γαρίδες σχάρας (μερίδα)

Γαρίδες γίγας (κιλό)

Λαβράκι μερίδα (400gr - 500gr)

Αστακός φρέσκος (κιλό)

Καραβίδες* (κιλό)

Ψαρόσουπα με ψάρι προτίμησης
(προετοιμασία 50 λεπτά)

Fresh fish - Seafood

Fresh fish of the day (price per kilo)

Fresh Sword fish fillet (portion)
(served with salad, sauteed
potatoes with garlic & rosemary)

Fresh Tuna fillet (portion)
(served with salad, sauteed
potatoes with garlic & rosemary)

Grilled Shrimps (portion)

Jumbo shrimp (per kilo)

Grilled Sea bass (400gr - 500gr)

Fresh Lobster (price per kilo)

Crayfish* (price per kilo)

Fish soup with desired fish
(preparation time 50 min)

Οι αστακοί και τα ψάρια μας είναι
αλιευμένα στην περιοχή της Κεφαλονιάς.

*κατεψυγμένο προϊόν

Our fish and lobsters are fished
in the Kefalonia region.

*frozen food

Vasso's
restaurant

Tns úpas

Ψαρονέφρι γεμιστό με λιαστή
ντομάτα και καπνιστό τυρί
Μετσοβόνη (σερβίρεται με
πατάτες τηγανιτές)

Σπιτικό μυρωδάτο μπιφτέκι
σερβίρεται με αρωματικό ρύζι

Κοτόπουλο φιλέτο
(μαριναρισμένο με μουστάρδα)
σερβίρεται με αρωματικό ρύζι

Σταβλίσια μπριζόλα
από Μοσχίδα (900 - 1.100gr)
Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα,
πατάτες σωτέ με σκόρδο & δεντρολίβανο

Rib eye (Black Angus)
Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα,
πατάτες σωτέ με σκόρδο & δεντρολίβανο

Grilled meats

Pork fillet stuffed with sun-dried
tomato and smoked cheese
Metsovone (served with french fries)

Homemade beef burger
served with aromatic rise

Chicken fillet
(marinated with mustard)
served with aromatic rise

Large beef steak
(900 - 1.100gr)
Served with mixed salad, sauteed
potatoes with garlic & rosemary

Rib eye (Black Angus)
Served with mixed salad, sauteed
potatoes with garlic & rosemary

Αναγνκτικά

Coca-Cola, Zero 250ml	
Πορτοκαλάδα Λουξ 250ml	
Λεμονάδα Λουξ 250ml	
Sprite 250ml	
Τόνικ 250ml	
Σόδα 250ml	
Ξινόνερο 750ml	
Νερό εμφιαλωμένο γυάλινο μπουκάλι 750ml	
Νερό ανθρακούχο 330ml	

Μπίρες

Kaiser 500ml	
Μάμος 500ml	
Fix free 500ml	
Fix & Mythos βαρελίσια μικρή	
Fix & Mythos βαρελίσια μεγάλη	

Soft Drinks

Coca-Cola, Zero 250ml
Lux orange 250ml
Lux lemon 250ml
Sprite 250ml
Tonic water 250ml
Soda water 250ml
Xinonero 750ml
Natural Water 750ml glass bottle
Sparkling Water 330ml

Beers

Kaiser 500ml
Mamos 500ml
Fix free 500ml
Fix & Mythos draught small beer
Fix & Mythos draught large beer

Χειροποίητα γλυκά

Αμυγδαλόπιτα με κρέμα παγωτό

Πορτοκαλόπιτα
με κρέμα παγωτό

Σουφλέ σοκολάτας

Πανακότα με σιρόπι βύσσινο

Homemade desserts

Almond cake with vanilla ice-cream

Sticky orange pudding with
vanilla ice-cream

Chocolate souffle

Panna cotta with sour cherry syrup

Τα γλυκά
παρασκευάζονται στο
εστιατόριό μας

The desserts are made
in our restaurant

Καφές & Τσάι

Εσπρέσσο

Διπλός Εσπρέσσο

Τσάι

Coffee & Tea

Espresso

Double Espresso

Tea

Ποτά 200ml

Καραφάκι ούζο Πλωμάρι

Καραφάκι ούζο Βαρβαγιάννη

Ούζο ποτήρι

Καραφάκι τσίπουρο Τσιλιλή

Καραφάκι τσίπουρο Αποστολάκη

Καραφάκι τσίπουρο Αγιονέρι

Καραφάκι τσίπουρο Ηδωνικό

Τσίπουρο ποτήρι

Drinks 200ml

Carafe ouzo 'Plomari'

Carafe ouzo 'Varvagianni'

Ouzo by the glass

Carafe tsipouro Tsilili

Carafe tsipouro Apostolaki

Carafe tsipouro Agioneri

Carafe tsipouro Idoniko

Tsipouro by the glass

Για το μαγείρεμα χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Κουλουμπάριση Βασιλική.

We use only extra virgin olive-oil for all cooking purposes.
All taxes included in prices.
Kouloumparitsis Vassiliki, responsible for health, sanitation and market regulations.



Vasso's
restaurant

Φισκάρδο

Κεφαλονιά

T: +3026740 41276