



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

Αλλεργιογόνα που χειρίζεται το εστιατόριό μας

1. Γλυυτένη (ψωμί, ζυμαρικά, αλευύρι σίτου)
2. Καρκινοειδή (αστακός, καραβίδες, γαρίδες)
3. Αυγά
4. Ψάρια
5. Γάλα και γαλακτοκομικά
6. Αμύδαλα
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 συμβουλεύετείτε το εξειδικευμένο προσωπικό μας, ώστε να σας ενημερώσει για τα αλλεργιογόνα που χειριζόμασσε και σε ποια πιάτα υπάρχουν.

Εκ της διευθύναςεως

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

Αδοιφές Κρύα Ορεκτικά

Τζατζίκι
(γιαούρτι, αγγούρι,
σκόρδο, καρότο, άνηθος,
ελαιόλαδο, ξύδι)

Σπιτική καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
(καπνιστή μελιτζάνα, κρεμμύδι,
ελαιόλαδο, ξύδι, μαϊντανός)

Μους ταραμά
(λευκός ταραμάς, ψωμί, κρεμμύδι,
ελαιόλαδο, λεμόνι)

Σπιτική Φάβα (σερβίρεται
ζεστή με καπνιστό χέλι)

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

Appetizers

Bread
Pita Bread

Dips Appetizers

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

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

Homemade Taramosalata
(fish roe salad with white tarama,
bread, onion, lemon juice, olive oil)

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

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

Ζεστά ορεκτικά

Στριφτοτυρόπιτα
(χωριάτικο φύλλο, τυριά,
μυρωδικά, μέλι και σουσάμι)

Ντοματοκεφτέδες
(με κρεμμύδι & φρέσκια μέντα)

Φρεσκοκομμένες
πατάτες τηγανιτές

Ποικιλία μανιταριών σωτέ
αρωματισμένα με θυμάρι
& σκόρδο

Σαγανάκι κεφαλοτύρι

.....

.....

.....

.....

.....

Hot appetizers

Cheese pie
(crispy crust with
cheese, aromatic herbes,
honey and sesame)

Tomato-fritters
(with onion and fresh mint)

Fresh french fries

Variety of sauteed
mushrooms flavored with
thyme and garlic

Fried cheese "saganaki"

Ορεκτικά θαλασσινών

Γάυρος μαρινάτος σπιτικός
(σε ελαιόλαδο με ξύδι & σκόρδο)

.....

Χταπόδι* ψητό στα κάρβουνα

.....

Φρέσκα μύδια αχνιστά
(σε σάλτσα μουστάρδας)

.....

Καλαμάρι* ψητό
(σερβίρεται με φάβα)

.....

Γαρίδες σαγανάκι
(με ούζο & βαρελίσιο
τυρί Κεφαλονιάς)

.....

Χτένια* σωτέ
(βούτυρο, λεμόνι, σκόρδο)

.....

Πικάντικες γαρίδες σωτέ
με βούτυρο, σκόρδο και λάιμ

.....

Seafood appetizers

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

Grilled octopus*

Steamed fresh mussels
(in mustard sauce)

Grilled squid*
(served with fava)

Saganaki shrimps
(with ouzo & Kefalonian
white cheese)

Lemon butter scallops*
with garlic

Spicy sauteed shrimps
with butter, garlic & lime

• 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)

Buffalo mozzarella
(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)

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

Boiled seasonal greens

Τυριά

Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς
.....

Γραβιέρα Κεφαλονιάς
.....

Buffalo mozzarella
.....

Cheese

Kefalonian white cheese

Kefalonian Gruyere

Buffalo mozzarella

Επιτικά μαγειρευτά

Greek traditional food

Ρωτήστε το σερβιτόρο για το πιάτο ημέρας

Ask the waiter for today's special

Vasso's
restaurant

Ζυμαρικά*

Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα,
μοτσαρέλα burrata & βασιλικό

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

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

Pasta*

Spaghetti 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, portcini)

*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 έως 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
(γαρίδες, όστρακα, καλαμάρι*)

*κατεψυγμένο προϊόν

*Επιλογή ζυμαρικών χωρίς γλουτένη.

Τα ζυμαρικά μαγειρεύονται τη
στιγμή της παραγγελίας με αγνά υλικά.

Sea food pasta*

Linguini with shrimps
(linguini, shrimps, tomato,
galric, 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
(shrimps, shellfish, squid*)

*frozen food

*Choice for gluten free pasta.

Pasta is cooked upon ordering with
fresh ingredients.

Φρέσκα ψάρια - Θαλασσινά

Φρέσκα ψάρια (κιλό)
(συναγρίδα, φαγκρί,
μπαρμπούνια, σκαθάρι, τσιπούρα
πελαγίσια)

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

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

Γαρίδες σχάρας (μερίδα)

Αστακός φρέσκος (κιλό)

Βασιλικό καβούρι* (κιλό)

Καραβίδες* (κιλό)

Ψαρόσουπα με ψάρι προτίμησης
(προετοιμασία 50 λεπτά)

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

*κατεψυγμένο προϊόν

Fresh fish - Seafood

Fresh fish (price per kilo)
(red snapper, red mullets, black
bream, white bream)

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

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

Grilled Shrimps (portion)

Fresh Lobster (price per kilo)

Royal Crab* (price per kilo)

Crayfish* (price per kilo)

Fish soup with desired fish
(preparation time 50 min)

Our fish and lobsters are fished
in the Kefalonia region.

*frozen food

Tns úpas

Χοιρινά μπριζολάκια
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 σαλάτα, πατάτες σωτέ
με σκόρδο & δεντρολίβανο

.....

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

.....

* Επιλογή γαρνιτούρας

* Αρωματικό Ρύζι

* Ψητά λαχανικά

* Ανάμεικτη σαλάτα (ρόκα,
σπανάκι, λόλα, ντοματίνια)

* Πατάτες σωτέ με σκόρδο
& δεντρολίβανο

Grilled meats

Pork chops fillet
served with fresh 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 salad, sauteed
potatoes with garlic & rosemary

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

* Selection of garnish

* Aromatic Rice

* Grilled vegetables

* Mixed salad (arugula,
spinach, lola, cherry tomatoes)

* Sauteed potatoes with garlic
& rosemary

Αναγκαστικά

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

Μπίρες

Kasier 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
Freshly squeezed orange juice
Natural Water 750ml glass bottle
Sparkling Water 330ml

Beers

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

Χειροποίητα γλυκά

Αμυγδαλόπιτα με κρέμα παγωτό

Μους Σοκολάτας

Πορτοκαλόπιτα
με κρέμα παγωτό

Σουφλέ σοκολάτας

Πανακότα με σιρόπι βύσσινο

Τα γλυκά
παρασκευάζονται στο
εστιατόριό μας

Homemade desserts

Almond cake with vanilla ice-cream

Chocolate mouse

Sticky orange pudding with
vanilla ice-cream

Chocolate souffle

Panna cotta with sour cherry syrup

The desserts are made
in our restaurant

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

Καφές & Τσάι

Νες καφέ	Nescafe
Καπουτσίνο	Cappuccino
Εσπρέσσο	Espresso
Ελληνικός	Greek coffee
Τσάι	Tea

Coffee & Tea

Ποτά 200ml

Καραφάκι ούζο Πλωμάρι	Carafe ouzo 'Plomari'
Καραφάκι ούζο Βαρβαγιάννη	Carafe ouzo 'Varvagianni'
Ούζο ποτήρι	Ouzo by the glass
Καραφάκι τσίπουρο Τσιλιλή	Carafe tsipouro Tsilili
Καραφάκι τσίπουρο Αποστολάκη	Carafe tsipouro Apostolaki
Καραφάκι τσίπουρο Αγιονέρι	Carafe tsipouro Agioneri
Καραφάκι τσίπουρο Ηδωνικό	Carafe tsipouro Idoniko
Τσίπουρο ποτήρι	Tsipouro by the glass

Drinks 200ml



Vasso's
restaurant

Φισκάρδο
Κεφαλονιά

T: +3026740 41276