



*... ανάμεσα σε φίλους «Βάσω»,  
βδέποντας φίλους από όλο τον κόσμο  
γενματίζοντας ή δειπνώντας με ποιότητα και ηρεμία,  
σε ένα όμορφο μέρος από τα δώρα του κόσμου οδόκτηρου,  
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, αλεύρι 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 συμβουλεύεστε 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

## Αδοιφές Κρύα Ορεκτικά

Τζατζίκι .....

Σπιτική καπνιστή μελιτζανοσαλάτα .....

Μους ταραμά  
(σερβίρεται με μπρουσκέτες) .....

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

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 fish roe salad  
(served with bruscette)

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

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

## *Ζεστά ορεκτικά*

Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς  
σε χωριάτικο φύλλο  
(σερβίρεται με σπιτική  
μαρμελάδα ντομάτας)

.....

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 homemade  
tomato marmelade)

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 θαλασσινίων

Γάυρος μαρινάτος σπιτικός  
(σε ελαιόλαδο με ξύδι & σκόρδο) .....

Χταπόδι\* ψητό στα κάρβουνα .....

Φρέσκα μύδια αχνιστά  
(σε σάλτσα μουστάρδας) .....

Καλαμάρι\* ψητό  
(σερβίρεται με κρέμα φάβας) .....

Γαρίδες σαγανάκι  
(με ούζο & βαρελίσιο  
τυρί Κεφαλονιάς ) .....

Χτένια\* σωτέ  
(βούτυρο, λεμόνι, σκόρδο) .....

Πικάντικες γαρίδες σωτέ  
με βούτυρο, σκόρδο και λάιμ .....

Καρπάτσιο λαβράκι .....

## 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 cream)

Saganaki shrimps  
(with ouzo & Kefalonian  
white cheese)

Lemon butter scallops\*  
with garlic

Spicy sauteed shrimps  
with butter, garlic & lime

Sea bass carpaccio

• κατεψυγμένο προϊόν

•frozen food

## 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

*Επιτικά μαγειρευτά*

*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 .....  
(έναν κλασικό συνδυασμό 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)

Γαριδομακαρονάδα Σαββίνας .....  
(λιγκουίνι με γεύση λεμόνι, γαρίδες,  
σε λεμονάτη σάλτσα μουστάρδας)

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)

Λιγκουίνι 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,  
galric, olive oil, basil,  
parsley)

Savvina's lemon Linguini with shrimps  
(lemon linguini, shrimps,  
mustard sauce)

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 linguini  
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) .....

Τόνος φρέσκος φιλέτο (μερίδα) .....

Γαρίδες σχάρας (μερίδα) .....

Γαρίδες γίγας (κιλό) .....

Λαβράκι μερίδα (400gr - 500gr) .....

Αστακός φρέσκος (κιλό) .....

Καραβίδες\* (κιλό) .....

Ψαρόσουπα με ψάρι προτίμησης .....

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

\*κατεψυγμένο προϊόν

## 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)

Our fish and lobsters are fished  
in the Kefalonia region.

\*frozen food

## *Tns úpas*

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

Σπιτικό μρωδάτο μπιφτέκι  
σερβίρεται με αρωματικό ρύζι .....

Κοτόπουλο φιλέτο  
(μαριναρμένο 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

## *Αναψυκτικά*

Coca-Cola, Zero 250ml .....

Πορτοκαλάδα Λουξ 250ml .....

Λεμονάδα Λουξ 250ml .....

Sprite 250ml .....

Τόνικ 250ml .....

Σόδα 250ml .....

Sibi organic brewet icetea  
λεμόνι/ροδάκινο 355ml .....

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

Sibi organic brewet icetea  
lemon/peach 355ml

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: 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.

