

# VAN DE ROSSA



MEDITERRANEAN RESTAURANT

# Καλώς ορίσατε

Το εστιατόριο Van De Rossa αντλεί την έμπνευσή του από μια ξεχωριστή ιστορία που ταξιδεύει πίσω στον χρόνο, στα χρόνια των θαλασσοπόρων και των πειρατών της Κεφαλονιάς. Σύμφωνα με την παράδοση, το όνομα προέρχεται από Ολλανδούς πειρατές με το επώνυμο Vanderose, οι οποίοι βρέθηκαν στο νησί και άφησαν το αποτύπωμά τους στην τοπική ιστορία και κουλτούρα. Με το πέρασμα των χρόνων το όνομα εξελίχθηκε και προσαρμόστηκε στην ελληνική γλώσσα, καταλήγοντας στο γνωστό πλέον «Βανδώρος».

Το Van De Rossa ξαναζωντανεύει αυτή τη ναυτική ιστορική κληρονομιά μέσα από μια ζεστή και αυθεντική γαστρονομική εμπειρία, βασισμένη στην παραδοσιακή κουζίνα με διακριτικές μοντέρνες πινελιές.

Με έμπνευση από τις γεύσεις της Μεσογείου και της Μεσογειακής παράδοσης, δημιουργεί έναν χώρο φιλόξενο και γεμάτο χαρακτήρα, όπου η παράδοση συναντά τη σύγχρονη αισθητική και την αγάπη για το καλό φαγητό.

VAN DE ROSSA

# menu

## Ορεκτικά

### Το ψωμί

Προζυμένιο καρβέλι παραγωγής μας, φρέσκα μυρωδικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

αγγλικά

### Τηγανιτό σαγανάκι,

με κεφαλογραβιέρα Κεφαλονιάς και φρέσκα μυρωδικά

αγγλικά

### Ψητό ταλαγανι,

ηπίρου με πιτακι καλαμποκιού και μαρμελάδα φραγκοστάφυλο

### Φέτα τηγανιτή,

με τραγανό φύλλο κρούστας μέλι κυρηθρας και τριμμένο φουντούκι

αγγλικά

### Τραγανές τυροκροκέτες με

mozzarella φυσικής ωριμανσης και μαρμέλαδα γραγκοστάφυλλο

### Σκορδόψωμο με ντομάτα κρεμμύδι ,

εσαλότ, πατέ σκόρδο, φρέσκα μυρωδικά & αρωματικό λάδι βασιλιού

### Κιοφτεδες της γιαγιάς με κρέμα

φέτας και τραγανές πατάτες Κύπρου

### Πραδοσιακό Μπριάμ με φρέσκια

ντομάτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παραγωγής μας

# menu

## Ορεκτικά

*Κολοκυθοκεφτέδες με  
ξινομυτζηθρα Κρήτης και  
αρωματικό γιαούρτι μοσχολεμονο*

*Μελωμένοι γίγαντες στην γάστρα*

*Μελιτζάνες τηγανιτές με κρέμα  
φέτας και φρέσκα μυρωδικά*

*Τραγανά κολοκυθάκια με  
αρωματικο γιαούρτι μοσχολέμονο  
και φρέσκα μυρωδικά*

*Ψητά λαχανικά με υφές παρμεζάνας  
και βινεγκρέτ παλαιομενου  
βαλσαμικου*

*Ποικιλία βραστών λαχανικών με  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής  
μας*

*Φρέσκες τραγανές πατάτες με  
φρέσκα μυρωδικά*

*Πατατούλες baby φούρνου με  
καραμέλα μουστάρδας &  
φρέσκα μυρωδικά*

# μενα

## Οι Αλοιφές μας

### Η φάβα

Φάβα Σαντορίνης με ξερό κρεμμύδάκι & παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

### Σκορδαλιά

Κρεμώδης σκορδαλιά από πατάτα Κύπρου και ελαιόλαδο παραγωγής μας.

### Τυροκαυτερή

με κεφαλλονιτική φέτα & πικάντικη κρέμα ψητής πιπεριάς.

### Ταραμάς

Κρέμα ταραμά με ελαφρώς καπνισμένο ψωμί και λάδι φρέσκων μυρωδικών.

### Τζατζίκι

Παραδοσιακό ελληνικό τζατζίκι με στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

### Μελιτζανοσαλάτα

Καπνιστή αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα με κρέμα πιπεριάς.

### Καβουροσαλάτα

Φρέσκος καβουράς με ντομάτα Κεφαλονιάς, φρέσκα μυρωδικά και ελαιόλαδο παραγωγής μας.

# menu

## Θαλασσινά για την μέση

*Τραγανά καλαμαράκια με ντιπ  
σκορδαλιάς και φρέσκα  
μυρωδικά*

*Σαρδέλες ψητές με  
λαδοπαξιμαδο ταπενατ ελιάς  
και βινεγκρέτ τομάτας*

*Γαύρος τηγανητός με σκορδαλιά  
και φρέσκα μυρωδικά*

*Γαυρος μαρινάτος μαριναρισμένος  
μέσα σε μηλόξιδο & ελαιόλαδο  
παραγωγής μας*

*Γαρίδες τηγανιτες ελευθέρως  
θαλασσης, με μικρη σαλατα  
εποχης, και βινεγκρετ τομάτας*

*Γαρίδες ψητές ελευθερας θαλασσης  
με πανδαισία άγριων φυλλωμάτων  
και λαδολέμονο γιουζου lime*

*Γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα φρεσκιας  
τοματας ξινομυτζηθρα Κρήτης και  
φρέσκα βότανα*

*Μύδια αχνιστά με αφρωδης ρομπολα  
Κεφαλονιάς και πούδρα ανιθου*

*Χταπόδι ψητό στην σχάρα με φάβα  
Σχοινούσας κάπαρη και έξτρα  
παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας*

*Χταπόδι ξιδάτο μαριναρισμένο  
μέσα σε μηλόξιδο & ελαιόλαδο  
παραγωγής μας*

# menu

## Σαλάτες

**Χωριάτικη** με φέτα Κεφαλονιάς φύλλο άγριου κριταμου φρέσκα μυρωδικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

### **Καλοκαιρινό μπουστάνι**

Πανδαισία άγριων φυλλωμάτων λιαστό σύκο κρουτόν γλυκιάς πάπρικας τοματινια κρέμα κατικι Δομοκού και ντρεσινγκ παλαιομενου βαλσαμικου

**Ceasars** καρδιές νεαρού iceberg με μπουκιτσες φιλέτο κοτόπουλου πινδου καπνιστό μπέικον κρουτόν γλυκιάς παπρικας κ ντρεσσιγκ αντζούγια ταμπάσκο

**Ντάκος** παξιμάδι κρυθαλοκούλουρο με ταρτάρ τομάτας φέτα κεφαλονιάς, καπαρι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγή μας

### **Η δροσιά**

Καρδιές μαρουλιού με φρέσκο κρεμμύδι πούδρα ανιθου ελιές Καλαμών βινεγκρέτ μιλοξιδου και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

**Ρόκα παρμεζάνα** άγρια ροκα τοματινια Κεφαλονιάς κράνμπερι υφές παρμεζάνας και βινεγκρέτ παλαιομενου βαλσαμικου

**Ριγαναδα** με στουμπα Κεφαλονιάς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

# menu

## Ζυμαρικά

### *Αστακομακαρονάδα*

Λιγκουινι με αστακό, ελευθερας θαλάσσης τοματινια Κεφαλονιάς μπισκ караβίδας και φρέσκα βότανα

### *Γαριδομακαρονάδα*

Λιγκουινι με γαρίδες ελευθερας θαλασσης τοματινια Κεφαλονιάς μπισκ караβίδας και φρέσκα βότανα

### *Vegetarian*

Χειροποίητες μακαρουνες με ξινομυζήθρα Κρήτης σπανάκι baby τοματινια Κεφαλονιάς κρέμα γάλακτος και λάδι γκρεμολαντας

### *Chicken*

Χειροποίητες μακαρούνες με μπουκιτσες κοτόπουλου πινδου πιπεριά σπανάκι baby τοματινια Κεφαλονιάς κρέμα γάλακτος και λάδι γκρεμολαντας

### *Κριθαροτο γαρίδας*

Σάλτσα φρέσκιας τομάτας με γαρίδες ελευθερας θαλασσης και φρέσκα βότανα

# menu

## Ζουμερά Ψητά στην Σχάρα

**Φιλέτο κοτόπουλο** με τραγανές πατάτες και βινεγκρέτ λαδολέμονο

**Μπιφτέκια νεαρού μόσχου** με τραγανές πατάτες και φρέσκα μυρωδικά

**Αρνίσια παϊδάκια** με βινεγκρέτ λαδολέμονο και φρέσκα μυρωδικά

**Μοσχαρίσια Ταλιάτα Ορογουάης** με πουρε πατάτας, σοτε λαχανικά & αρωματικό ντρεσινγκ δενδρόλιβανου

**Τομαχοκ (χοιρινή μπριζόλα )** 600- 700gr με τραγανές πατάτες και φρέσκα μυρωδικά

**Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα** 600-700 gr γραμμαρίων με τραγανές πατάτες βινεγκρέτ λαδολέμονο και φρέσκα μυρωδικά

## Παραδοσιακός Γύρος

**Γύρο χοιρινό** με τραγανές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι , τζατζίκι, πίτακι καλαμποκιού και φρέσκα μυρωδικά

**Γύρο κοτόπουλο** τραγανές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι , τζατζίκι, πίτακι καλαμποκιού και φρέσκα μυρωδικά

# menu

## Η θάλασσα της Ελλάδος

Ψητός σολομός με πουρέ πατάτας,  
γκρεμολάντα βασιλικού ,σπαράγγια  
& βινεγκρέτ λαδολέμονο

Φέτα συναγρίδας ψητη με πουρε  
πατάτας & κρεμολάντα βασιλικού

Καλαμάρι ψητό στην σχάρα με  
ταμπουλε, τοματίνια Κεφαλονιάς και  
βινεγκρετ λαδολέμονο

Τσίπουρα ψητή στην σχάρα 600gr με  
βραστά ή ψητά λαχανικά και  
βινεγκρέτ λαδολέμονο

Φαγκρί 600 gr με βραστά ή ψητά  
λαχανικά και βινεγκρέτ λαδολέμονο

Φιλέτο Λαυράκι  
με πουρέ πατάτας γκρεμολάντα βασιλικού  
& βινεγκρετ λαδολέμονο

Τραγανός παραδοσιακός μπακαλιάρος με  
σκορδαλιά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
παραγωγής μας

**\*\*\* Ρωτήστε μας, για τα ψάρια ημέρας ( με το κιλό )**

# menu

## Η παραδοση της Ελλάδας

Αρνι Κλεφτικο στη γαστρα,  
με πατατες baby, και  
κεφαλογραβιερα  
κεφαλλονιας

Μουσακας, με κιμα νεαρου  
μοσχου, κρεμωδη  
μπεσμελ, και  
κεφαλογραβιερα  
κεφαλλονιας

Παραδοσιακή κρεατοπιτα  
κεφαλλονιας

Παραδοσιακά γεμιστά της  
γιαγιάς με φρέσκα βότανα

# menu

## Παιδικό Menu

Χειροποίητες κοτομπουκιες με τραγανές πατάτες και ντρεσινγκ bbq

Λιγκουινι *bolognese* με κιμά νεαρού μόσχου και φρέσκα βότανα

Λιγκουινι με αγελαδινό βούτυρο και φρέσκα βότανα

Pizza , ατομική μαργαρίτα

## Γλυκίσματα

Μηλόπιτα

Γαλακτομπούρεκο

Σοκολατόπιτα

Extra παγωτό βινίλια  
μαγαδασκαρης ,  
σοκολάτα ,  
φράουλα ,  
φυστίκι

## Γρανίτες

Φραουλα

Λεμόνι

# menu

## Μπύρες

Μύθος

Kaiser

Fix

Βαρέλι μύθος μικρό μεγάλο

## Ούζο

Πλομαρι

ΒάρβαΓιαννη

Ιδονικο

Απαλαρινα

Αποστολάκη

Γάτσιος

## Τσίπουρο

Τσιλιλη

Δεκαράκι

Ιδονικο

Αποστολάκη

Γάτσιος

## Κρασί χύμα ενός κιλού

Λευκό

Ροζέ

κόκκινο

Jin

Vodka

Whisky

Τεκίλα

Brandy

Ρούμι

Κονιακ

Λικερ

Απεριτιφ

## Ποτά

# menu

## Αναψυκτικά 250 ml

Coca Cola

Coca Cola Zero

Coca Cola light

Sprite

Λεμονίτα

Πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικο

Πορτοκαλάδα με ανθρακικό

Σόδα

Tonic

Λουξ βυσινάδα

Λουξ λεμονάδα

Ice tea λεμόνι

Ice tea ροδάκινο

Πελεγκρίνο

Ξηνόνερο

# menu

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλώ να ενημερώσετε τον υπεύθυνο σάλας.Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αλλεργιογόνα: Γλουτένη,καρκινοειδή,αυγά,ψάρια,αραχίδες,σόγια,γάλα,καρποι με κελίφος,σέλινο ,σινάπι,σπόροι σισαμιου,δειοξιδιο του θείου,λούπινο.

Για της σαλάτες και τα ζυμαρικά χρησιμοποιουμε extra παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.Για το τηγάνισμα εκλεκτής ποιότητας σπορέλαιο.τα φυλλώματα για τις σαλάτες είναι φρέσκα.Η ξινομυζήθρα που χρησιμοποιούμε είναι ποπ.Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νονιμους φόρους.Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων

Το μενού επιμελυθηκε ο σεφ Χρυσοβαλάντης Κωνσταντίνος Γουσιας

Αγορανομικός υπεύθυνος:Βανδωρος Γεράσιμος

*Σας ευχαριστούμε για την προσίμηση σας*

VAN DE ROSSA