

RESÈNDA

Η συνταγή της μνήμης

Εκεί όπου η παράδοση των Επτανήσων συναντά
τη διακριτική φινέτσα της βενετσιάνικης επιρροής,
οι γεύσεις της παιδικής μας μνήμης επιστρέφουν,
όχι ως ανάμνηση, αλλά ως ζωντανή συνέχεια.

Με νέο ρυθμό και σύγχρονη μορφή, κρατούν μέσα
τους την ίδια ψυχή που φώτιζε κάποτε τα οικογενειακά
τραπέζια. Κάθε πιάτο αφηγείται μια ιστορία των
παλαιών, που μαγεύεσαν με καρδιά και μνήμη.

Το όνομα Resenda είναι λέξη που χρησιμοποιούσαν
οι παλαιοί, απόκτημα των Ενετών στη Ζάκυνθο,
όταν αναφέρονταν στη συνταγή, μια λέξη που περνάει
από γενιά σε γενιά, όπως και οι γεύσεις μας.

Καλώς ήρθατε στον χώρο όπου η παράδοση
ανήκει στο παρόν, σε εκείνη τη σιωπή
που προϋπάρχει της γεύσης.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κεφαλονίτικη Γραβιέρα σε Φύλλο και Φασκόμηλο
με Τσάτνεϊ Τομάτας Μπουρνέλα.
Ένα παιχνίδι γλυκού και αλμυρού.

Σπλήνα Γεμιστή
Μια γιορτινή ανάμνηση από τα χωριά της Ζακύνθου.

Πατάτες Τηγανητές
με Αλάτι και Ντόπια Μυρωδικά.

Σαρδέλα Μαρινάτη (Παπαλίνα)
με Πάστα Τομάτας και Ελαιόλαδο.

Ψωμί Χωριάτικο
με Ελαιόλαδο, Πελτέ και Αφράλα.

Τριλογία Μπρουσκέτας
Πρέτζα, Σαρδέλα και Μαρμελάδα Ελιάς.

Κροκέτα Μοσχαρίσιου Ραγού
με κρέμα γραβιέρας
Γεύση βαθιάς νοσταλγίας.

Μελιτζάνα Σκορδοστούμπι
Παραδοσιακή ζακυνθινή συνταγή,
γεμάτη άρωμα και μνήμη.

Φριγαδέλη
Μοσχαρίσιο Συκώτι με Αρνίσια Μπόλια
Τολμηρή, αυθεντική νοστιμιά.

Πλατό Τυριών
Λαδοτύρι Ζακύνθου, Φέτα Κεφαλονιάς,
Γραβιέρα Ζακύνθου, Πρέτζα και Μυζήθρα.

Πλατό Αλλαντικών
Χοιρομέρι, Νούμπουλο και Σαλάμι Λευκάδος.

ΠΙΤΕΣ

Μανιταρόπιτα
με Άγρια και Ήμερα Μανιτάρια, Αρωματισμένη με
Θυμάρι.

Χορτόπιτα
με Άγρια και Ήμερα Χόρτα από τον Κήπο.

Κρεατόπιτα Βολιμιατική
Παραδοσιακή συνταγή από τα βουνά της Ζακύνθου.

ΣΑΛΑΤΕΣ

Άγρια Χόρτα
με Ελαιόλαδο και Λεμόνι.
Όπως παλιά.

Resènda
Μέσκλαν, Νούμπουλο, Παστέλι και Βινεγκρέτ Πετιμεζιού.

Πράσινη Σαλάτα
με Καραμελωμένο Αμύγδαλο, Σύκο,
Ντρέσινγκ Σύκου και Μυζήθρα.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σαβόρο

Κουτσομούρα Τηγανητή με Ζύδι,
Σταφίδα και Δεντρολίβανο
Το Ιόνιο σε μια μπουκιά .

Κοκοράκι Παστιτσάδα με Χυλοπιτάκι

Παράδοση Κυριακής, με άρωμα κανέλας και αγάπης .

Στιφάδο Φαγιώτικο με Πουρέ Πατάτας,

Μαγειρεμένο υπομονετικά όπως το 'κάναν οι γιαγιάδες.

Σοφρίτο Μοσχάρι με Πατάτες Τηγανητές

Μια ήρεμη δύναμη απλότητας και γεύσης.

Μοσχαρίσια Μπριζόλα με Πατάτες και Σαλάτα Εποχής.

Αρωματισμένα Μπριζολάκια Χοιρινού Λαιμού με Πατάτες και Λαχανικά Εποχής.

Κουνέλι Άσπρο με Πουρέ Σελινόριζας, Αρωματισμένο με Δεντρολίβανο *Ήσυχη, καθαρή γεύση της υπαίθρου.*

ΓΛΥΚΑ

Φρυγανιά Ζακύνθου

Παραδοσιακό επιδόρπιο με στρώσεις, άρωμα και ιστορία.

Τάρτα μαντολάτο

Κρέμα Αμυγδάλου, Μαρέγκα και Πάστα Αμυγδάλου

Φυτούρα

με Παγωτό Κανέλα και Αλατισμένη Καραμέλα

Το παλιό πανηγύρι σε νέα μορφή.

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Μπουρνέλα | Τοπική Ποικιλία Τομάτας

Μεσκλάν | Μείγμα Μικρών Πράσινων Φυλλωμάτων

Ντόπια | Τοπικό Προϊόν

Παπαλίνα | Ποικιλία Σαρδέλας των Επτανήσων

Νούμπουλο | Παραδοσιακό Αλλαντικό Κέρκυρας (Χοιρινό)

Μπόλια | Λεπτή Μεμβράνη που Τυλίγει τα Εσωτερικά

Όργανα του Αρνιού

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Φυσικό Μεταλλικό Νερό Ιόλη 1L
Ζυνόνερο 1L
Coca Cola 250ml
Coca Cola Zero 250ml
Fanta Πορτοκάλι 250ml
Fanta Πορτοκάλι Μπλε 250ml
Fanta Λεμόνι 250ml
Schweppes Σόδα 250ml
Motion 330ml

ΜΠΥΡΕΣ

Μύθος 500ml
Μάμος 500ml
Heineken 500ml
Levante Lager 330ml

ΠΟΤΑ

Τσίπουρο Μπαμπατζίμ με Γλυκάνισο
Τσίπουρο Μπαμπατζίμ χωρίς Γλυκάνισο
Ούζο Πλωμάρι



ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
Χέλμης Παναγιώτης

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και δημοτικό φόρο.

Τα κρέατα που χρησιμοποιούνται είναι νωπά και ελληνικά.

Χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε όλες τις σαλάτες και τα μαγειρευτά. Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας.

