

Καλώς ήρθατε στην Βεράντα !

Πατώντας γερά στην τοπική παραδοσιακή κουζίνα της Λευκάδας, δώσαμε μια νέα πνοή με εμπνευσμένες παρεμβάσεις και έξυπνη παρουσίαση.

Χρησιμοποιούμε το παραδοσιακό ψωμί "Σαρακατσάνα", αναβιώνουμε την ριγανόδα που προέρχεται από την ορεινή Καρυά, τα ψάρια σαβόρο, τον κακοτό που σχεδόν κάθε Λευκαδίτικο σπίτι μεγάλωνε στον κήπο του και κατέβηγε στο τραπέζι του, την κρεατάπιτα που δανειστήκαμε από την Ήπειρο και φυσικά ανανεώσαμε τα παραδοσιακά γλυκά μας, κεντημένα στο χέρι..



Σαλάτες

<i>Σαν μια ριγανόδα... (λαδοκούλουρο Λευκάδας, ντομάτα γεμιστή με τσαλαφούτι Αμφιλοχίας)</i>	8.5
<i>Η χωριάτικη του τόπου μας (ντοματίνια, αγγούρι, κύβιο φέτας, σώς φέτας)</i>	9.0
<i>Σαλάτα με παντζάρι, πλιγούρι και τσαλαφούτι Αμφιλοχίας</i>	9.5

Ορεκτικά

<i>Φριτούρα θαλασσινών με αλιάδα και σαφράν (αθερίνα, καλαμάρι, γαρίδα)</i>	10.0
<i>Κρεατόπιτα από τους απέναντι</i>	8.5
<i>Χταπόδι στιφάδο με λαθούρια</i>	12.0
<i>Πατάτες με αυγό και λουκάνικο Λευκάδος</i>	8.5
<i>Γαρίδες Αμβρακικού σαν ένα fish and chips...</i>	11.5
<i>Το δικό μας σαβόρο με τηγαρίδια (φιλεταρισμένη γόπα με δεντρολίβανο, ξύδι, ελαιόλαδο και λαχανικά)</i>	11.0
<i>Ριζότο σουπιές με σπανάκι</i>	11.5
<i>Καπνιστό χέλι με φακές Εγκλουβής</i>	12.5
<i>Ταρτάρ σαν παλαμίδι στο κεραμίδι... (φιλέτο τόνου μαριναρισμένο με εσπεριδοείδη)</i>	9.5

Κυρίως

<i>Χοιρινός λαμιάς με ξινόμηλο και σάλτσα από βερτζαμί</i>	15.0
<i>Κοτόπουλο με σαλάμι Λευκάδος και baby πατάτες κομφι</i>	14.0
<i>Ο κοκοτός και η μακαρονάδα του... (κόκκορας με μπουκατίνι)</i>	17.0
<i>Καρέ αρνί με πουρέ από λαθούρια και μπομπότα</i>	17.5
<i>Σοφηγάδο 40 χρόνια μετά (μάγουλο μοςχαριού με κρέμα πατάτας και μαρμελάδα κυδώνι)</i>	17.0
<i>Όπως παλιά "Μπακαλιάρος Μπιάνκο" (φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου με πατάτα και σως λεμονιού)</i>	19.0
<i>Ψάρι ημέρας με σάλτσα από μάραθο και αυγοτάραχο από το ιβήρι</i>	20.0

(1) Σας παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες. Οι συνταγές πιθανόν να περιέχουν δημητριακά κλάβη

(2) Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

(3) Οι πατάτες είναι ροδέλες και τηγνίζονται σε παρθένο ελαιόλαδο.

Το κατάστημα υποχρεούται να τηρεί δεήτλιο παρασόνων. Στις αναγραφόμενες τιμές του καταλόγου περιλαμβάνονται

όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: ΦΠΑ 24%, δημοτικός φόρος 0.5%, σμοιβή σερβιτόρου 13%

Αγορανομική υπεύθυνος "Αθήνα Βρεττού".

Welcome to Veranda !

Based on the local traditional cuisine of Lefkada, we gave a fresh look and a gastronomical taste to all our plates. Using traditional "Sarakatsana" bread we revive the local recipe of riganada from Karia village, small fish fillet in vinegar and raisins, the classic rooster chicken that all homes used to have on their backyard and then unfortunately ended up on their table, the meatpie that Lefkada borrowed from Epirus and finally we gave a fresh look to our traditional desserts which are handmade embroideries...



Salads

<i>Traditional rusk with tomato and creamy white cheese</i>	8.5
<i>Traditional Greek Salad</i>	9.0
<i>Beetroot salad with durum wheat and creamy white cheese</i>	9.5

Apetizers

<i>Fried fish variety with garlic sauce</i>	10.0
<i>Traditional meat pie</i>	8.5
<i>Stew octopus served with vetch</i>	12.0
<i>Traditional sausage with poached egg and potatoes</i>	8.5
<i>Local catch shrimps with preserved fish roe (served as "fish 'n' chips")</i>	11.5
<i>Small fish in vinegar and rosemary sauce</i>	11.0
<i>Cuttlefish and spinach risotto</i>	11.5
<i>Smoked eel with local lentils</i>	12.5
<i>Fish tartar</i>	9.5

Main Dishes

<i>Pork meat served with crab apple and local wine sauce</i>	15.0
<i>Chicken with local sale (salami) and baby potatoes</i>	14.0
<i>Rooster chicken with spaghetti in traditional tomato sauce</i>	17.0
<i>Lamb served with vetch puree and hoecake</i>	17.5
<i>Beef cheek and potato puree</i>	17.0
<i>Cod fish fillet in lemon sauce</i>	19.0
<i>Fresh fish of the day in fennel sauce and local fish roe</i>	20.0

(1) You are kindly requested to inform the waiter of any allergies you may have. Our recipes may use nuts.

(2) All of our salads are made using extra virgin olive oil.

(3) Potatoes are fried in virgin olive oil.

The establishment must be equipped with printed forms for the reporting of any complaints. All legal obligations are included in the menu's prices: VAT 24%, municipal tax 0.5%, waiter's percentage 13%
Market Inspector: Athena Vrettos