

CAVE DAMIANOS

RESTAURANT

Σπηλιά Δαμιανού... ο μύθος

Ο καλός άρχοντας του χωριού και προστάτης του, ο Δαμιανός, υποχρέωσε τον κακό δράκο Ανδρονιό, να μονομαχήσει μαζί του και τον νίκησε. Σαν τιμωρία, του επέβαλε να φτιάξει 12 πηγάδια, ένα κάθε μήνα του χρόνου, για το καλό των ανθρώπων του χωριού. Από τη σπηλιά του, ο Δαμιανός, παρακολουθούσε τον Ανδρονιό για να εκτελεί καλά το έργο-τιμωρία του, τα 12 πηγάδια του Ανδρονιού.

Οι κάτοικοι είχαν πια νερό. Όταν ο Ανδρονιός ξαναεπαναστάτησε, ο Δαμιανός τον σκότωσε και το απολίθωμά του «βρίσκεται» σήμερα στην ομώνυμη σπηλιά.

Damianos Cave... the legend

Damianos was the good lord of the village Agalas and its protector, who went into fight with the bad dragon Andronios and beat him. As punishment he made him build 12 wells, one for each month of the year, for the villagers' welfare. From his cave Damianos watched Andronios execute his punishment by building the wells in the valley opposite the cave, the 12 wells of Andronios.

The villagers had water thereafter. But when Andronios rebelled against the village again Damianos killed him. His fossil is said to be found in the now called Damianos Cave.

<p>Φρεσκοψημένο λευκό ψωμί και χωριάτικο Αγαλά με ελαιόλαδο και ελιές.</p>	<p>—</p>	<p>Variety of freshly baked bread with our own olive oil and olives</p>
<p style="text-align: center;">Ορεκτικά / Appetizers</p>		
<p>Τριλογία απο αλείμματα, τζατζίκι με καπνιστό σκόρδο, μελιτζανοσαλάτα με πιπεριά Φλωρίνης, ταραμοσαλάτα με νεροκρέμμυδο Ζακύνθου, παραδοσιακές πίτες</p> <p>Μελιτζάνες σκορδοστούπι σε πήλινο στο φούρνο με μηλοξυδο, σάλτσα τομάτας, άγριο θρούμπι, Ζακυνθινά τυριά</p> <p>Ταρτάρ σολωμού με αγγούρι, πικάντικη μαγιονέζα, κρέμα αβοκάντο με σχοινόπρασο, τραγανό φύλλο κρούστας με σουσάμι</p> <p>Καρπατσιο μόσχου με παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, Αφράλα, άγρια ρόκα, τρουφάτη μαγιονέζα, λαδογραβιέρα Ζακύνθου, υγρό ζελέ μάνγκο</p> <p>Λαβράκι καρπάτσιο μαρινέ σε χυμό από εσπεριδοειδή, φινόκιο, πράσινα λαχανικά, φύλλα κόλιανδρου, βινεγκρέτ μουστάρδας, ροζ πιπέρι</p> <p>Γαρίδες σαγανάκι πικάντικες με σάλτσα τομάτας και ούζο, σπασμένη φέτα, φυστίκι Αιγίνης</p> <p>Χταπόδι σχάρας φάβα, σέλερυ τουρσί, γλυκόξινες πιπεριές με κάπαρη</p> <p>Ρολάκια από τραγανό χωριάτικο φύλλο με λαχανικά εποχής, χοιρινό φιλέτο, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαρμελάδα ντομάτας με βασιλικό</p>	<p>—</p> <p>—</p> <p>—</p> <p>—</p> <p>—</p> <p>—</p> <p>—</p> <p>—</p> <p>—</p>	<p>Trilogy of Greek dips served with traditional Greek pitta bread Tzatziki: yogurt, cucumber, apple vinegar, olive oil, garlic. Smoked aubergine salad: garlic, white wine vinegar, pickled apple capers, roasted red peppers Taramas: smoked white fish roe, breadcrumb, local water onion, lemon</p> <p>Aubergines Skordostoupi oven baked in a fresh tomato, garlic and oregano sauce, Zakynthian graviera and ladotiri cheeses. Served in a clay pot</p> <p>Salmon Tartare cucumber, spicy sriracha mayo, avocado puree with chives, roasted phyllo pastry with black and white sesame seeds</p> <p>Beef Fillet Carpaccio thin slices of raw beef, in lemon, extra virgin olive oil, Afrala sea salt and coarsed black pepper. With baby rocket leaves, truffled mayonnaise, aged Zakynthian graviera flakes and mango fluid gel</p> <p>Sea bass Carpaccio marinated in citrus juice, fennel and olive oil. With baby leaves, fresh coriander, mustard vinaigrette and pink pepper flakes</p> <p>Saganaki Spicy Prawns cooked in tomato sauce flavored with ouzo, crumbled local feta cheese, Aegina green pistachios</p> <p>Grilled Octopus fava beans puree, pickled celery, roasted red peppers and capers compote</p> <p>Crispy Rolls rustic pie crust stuffed with veggies, pork loin fillet, caramelized local water onions. Served with a homemade basil and tomato jam</p>
<p style="text-align: center;">CAVE DAMIANOS RESTAURANT</p>		

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη

με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές Καλαμών, φέτα Ζακύνθου, παξιμάδια χαρουπιού, κρίταμο τουρσί, παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη

Σπηλιά Δαμιανού

με σπανάκι, πράσινα σαλατικά, μαριναρισμένο σολομό, φρέσκο κρεμμυδάκι, ραπανάκια, πορτοκάλι, γκρεϊπφρουτ, παστέλι Ζακύνθου, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών- άνιθου

Αγαλά

με πολύχρωμα σαλατικά, το δικό μας καπνιστό φιλέτο κοτόπουλου με φασκόμηλο, ψητό ροδάκινο, κουκουνάρι, γραβιέρα Ζακύνθου, τοματινιά, βινεγκρέτ ρόδι

Greek

with tomato, cucumber, white onion, peppers, Kalamata black olives, carob rusks, pickled sea fennel, Zakynthian feta cheese, extra virgin olive oil and oregano

Cave Damianos

with baby spinach and greenleaves, marinated salmon, Zakynthian Pasteli, spring onions, crispy radishes, orange and grapefruit fillets, citrus-dill vinaigrette

Agalas

colorful mixed leaves, chicken fillet home-made smoked with sage and local herbs, grilled peaches, roasted pine nuts, Zakynthian graviera flakes, cherry tomatoes, pomegranate vinaigrette

Απ` τη θάλασσα / From the sea

Λιγκουίни Θαλασσινών

με γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι, σάλτσα από ψητά τοματίνια με βασιλικό

Κερκυραϊκό μπιάνκο

ψάρι ημέρας μαγειρεμένο με πατάτες, καρότο, σκόρδο, σάλτσα από σαφράν και άγρια ρίγανη

Φιλέτο λαβράκι

σωτέ με χόρτα τσιγαριαστά, ελαφριά σκορδαλιά, παντζάρια ατμού με μυρώνια, λαδολέμονο

Φιλέτο σολομού

γλασαρισμένο με πορτοκάλι, μέλι, τζίντζερ και σάλτσα σόγιας, πράσινα φασολάκια ατμού, κουνουπίδι, φιλέτα πορτοκαλιού

Καλαμάρι

σχάρας με πατατούλες, φινόκιο ψητό, λαδολέμονο μαϊντανού, φέτα Ζακύνθου

Linguine Frutti di Mare

with prawns, mussels, octopus, squid and a roasted cherry tomato sauce with fresh basil

Corfiot Biancofish of the day

white fish stew with potatoes, carrots, garlic and a saffron-lemon sauce with oregano leaves

Seabass Fillet

sautéed, local greens, light garlic potato cream, steamed beetroots, chervil, organic olive oil and lemon sauce

Salmon Fillet

oven roasted and glazed with orange, ginger, honey and soy sauce. Served with summer green beans, crispy cauliflower florets and orange fillets

Calamari

grilled with boiled baby potatoes, grilled fennel, lemon-parsley sauce and crumbled Zakynthian feta cheese

Κρεατικά

Meat main courses

Κόκορας Παστιτσάδα

σε σάλτσα τομάτας με μπαχαρικά,
πέννες, τριμμένο κεφαλοτύρι

Αρνάκι Αμπελουργού

σιγομαγειρεμένο αρνί σε αμπελόφυλλα
με σκόρδο, λεμόνι, πατατούλες, πιπεριές
Φλωρίνης, τομάτα, βαρελίσια φέτα,
γραβιέρα Ζακύνθου

Κοτόπουλο φιλέτο

στη σχάρα, κρεμμύδη σάλτσα μανιτάρια-
φέτα-πέστο βασιλικού, πατατούλες
φούρνου με βούτυρο, σπαγγέτι λαχανικών
ατμού με μυρωδικά

Ψαρονέφρι

σχάρας με σάλτσα μπύρας με χαρουπόμελο
και καπνιστή πάπρικα, πουρέ πατάτας,
καροτάκια γλασέ

Αρνίσια παϊδάκια γαλλικής κοπής

σχάρας μαριναρισμένα με ματζουράνα
και δεντρολίβανο, πατάτα χόβολης, πουρέ
καρότο-τζίντζερ, λαδολέμονο κόλιανδρο-
μοσχολέμονο

Rib Eye Black Angus

στη σχάρα με σάλτσα αρωματικών
βοτάνων, αφράλα, πατάτες
διπλομαγειρεμένες country style, πράσινα
σπαράγγια σχάρας

Σταυλίσια μπριζόλα μόσχου

σχάρας με σάλτσα brandy, κόκκους
πιπεριών και μανιτάρια κανθαρέλες,
φρέσκες πατάτες τηγανιτές

Rooster Pastitsada

cooked in a fresh tomato sauce with spices.
Served with penne pasta and grated kefalotiri
cheese

Lamb Ampelourgou

boneless leg of lamb slow cooked over vine
leaves with garlic, baby potatoes, red
peppers, tomatoes and gratinated with
Zakynthian ladograviera and feta cheeses

Chicken Fillet

on the grill with a Zakynthian feta cheese,
mushrooms and basil pesto creamy sauce.
Served with buttered baby potatoes and
steamed vegetable sticks with herbs

Pork Tenderloin

cooked in beer sauce, with carob honey and
smoked paprika. Served with potato puree
and baby carrots

Frenched Lamb Chops

on the grill, marinated in fresh thyme and
rosemary. Served with jacket potatoes with
fresh herb butter, carrot-ginger puree, fresh
coriander oil and lime sauce

Rib Eye Black Angus

on the grill with chimichurri sauce and Afrala
sea salt flakes. Served with country style
double cooked potatoes and grilled green
asparagus

Beef bone-in Sirloin Steak

on the grill with a brandy, peppercorns and
chanterelles mushrooms sauce. Served with
fresh potato chips

Vegan επιλογές / Vegan Options 

Μπρουσκέτα Ζακύνθου
από προζυμένιο παξιμάδι, καπνιστή
μελιτζάνα, τοματίνια, γλυκόξινες πιπεριές
Φλωρίνης με κάπαρη

Μελιτζάνες σκορδοστούπι
σε πήλινο στο φούρνο με μηλόξυδο, σάλτσα
τομάτας, άγριο θρούμπι, τυριά

Ναπολεών Λαχανικά Εποχής
στη σχάρα με τυρί στη σχάρα, πάστα
ελιάς, ελαιόλαδο αρωματικών βοτάνων,
μαρμελάδα τομάτας με βασιλικό, κρέμα
βαλσάμικο

Χωριάτικη σαλάτα
με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές,
ελιές, φέτα, παξιμάδια χαρουπιού, κρίταμο
τουρσί, παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη

Σαλάτα Δαμιανού
πολύχρωμα σαλατικά με παντζάρι
ατμού, ξερά σύκα, κρουτόν, φιστίκι Αιγίνης,
βινεγκρέτ ρόδι

Λιγκουίνι
με σάλτσα από ψητά ντοματίνια, σπασμένη
φέτα, βασιλικό, κουκουνάρι

Πέννες
με μανιτάρια καπνιστό σκόρδο,
κρέμα λευκής τρούφας

Μουσακάς
φρεσκοψημένος με γλυκοπατάτα, μελιτζάνα,
κολοκυθι, κιμά από φακές, μπεσαμέλ
με γάλα καρύδας.
Συνοδεύεται με ατομική σαλάτα

Μους Σοκολάτας
με τριμμένο μπισκότο σοκολάτας, σάλτσα
άγριων βατόμουρων και σορμπέ φράουλας

Σορμπέ Μάνγκο

Zakynthian Bruschetta
twice baked sourdough bread with smoked
aubergine salad, roasted red peppers
and capers compote, bio cherry tomatoes

Aubergines Skordostoupi
oven baked in a fresh tomato, garlic
and oregano sauce with graviera and
feta cheese. Served in a clay pot

Grilled variety of Vegetables
with grilled cheese, Kalamata black olive
paste, fresh herb olive oil, balsamic vinegar
cream and a homemade tomato jam
with basil

Greek salad
with tomato, cucumber, white onion, peppers,
olives, carob rusks, pickled sea fennel, feta
cheese, extra virgin olive oil and oregano

Damianos Salad
colorful mixed leaves with dried figs,
steamed beetroot, croutons, Aegina green
pistachios and pomegranate vinaigrette

Linguine
with roasted cherry tomato sauce, crumbled
feta cheese, fresh basil and pine nuts

Penne
with mixed mushrooms, garlic
and creamy truffle sauce

Moussaka
freshly baked in a clay pot, layers of sweet
potato, aubergine and zucchini with lentils
bolognese, topped with dairy free béchamel.
Served with a side salad

Chocolate Mousse
choco bisquit crumble, wild berries coulis
and strawberry sorbet

Sorbet Mango

Επιδόρπια	/	Desserts
<p>Φρυγανιά διπλοφουρνιστες φρυγανιές τσουρεκιού με μαστίχα Χίου, ελαφρύ σιρόπι μπακλαβά, κρέμα βανίλιας με μανταρίνι, φυστίκι Αιγίνης</p> <p>Τούρτα παγωμένης μους με μαντολάτο Ζακύνθου, πραλίνα φουντουκιού, μπισκότο σοκολάτας, φράουλες σε σιρόπι με βασιλικό</p> <p>Μιλφειϊγ καραμελωμένη σφολιάτα, κρέμα μασκαρπόνε, σορμπέ ρόδι και σμέουρο, compote σμέουρο</p> <p>Γλαστράκι Σοκολάτας μους σοκολάτας, κρεμέ σοκολάτας γάλακτος, τριμμένο μπισκότο σοκολάτας και παγωτό σοκολατένιο brownies</p> <p>Ποικιλία τοπικών τυριών με φρούτα και μαρμελάδες</p>	<p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p>	<p>Frigania Greek sweet masticha brioche oven baked and chilled in a light baklava syrup, vanilla tangerine pastry cream and Aegina green pistachios</p> <p>Semifreddo Mantolato half frozen mousse with Zakynthian nougat, hazelnut praline, chocolate biscuit and strawberry compote with basil</p> <p>Millefeuille caramelized puff pastry with mascarpone cream, pomegranate & raspberry sorbet and raspberry compote</p> <p>Choco Lovers Clay Pot chocolate mousse, milk chocolate cremeux, chocolate crumble and choco brownies ice cream</p> <p>Variety of local cheeses with fruits and jams</p>
Παγωτά	/	Ice creams
<p>Βανίλια Μαδαγασκάρης</p> <p>Βανίλια με στέβια</p> <p>Φιστίκι</p> <p>Μπουένο</p> <p>Σοκολάτα Βελγίου με κομμάτια σοκολάτας</p> <p>Γιαούρτι με φρούτα και ξηρούς καρπούς</p> <p>Σορμπέ Μάνγκο</p> <p>Σορμπέ Φράουλα</p> <p>Σορμπέ Ρόδι και Σμέουρο</p>	<p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p> <p>=====</p>	<p>Vanilla Madagascar</p> <p>Vanilla with Stevia</p> <p>Pistachio</p> <p>Bueno</p> <p>Belgian Chocolate with choco chips</p> <p>Yogurt Nuts & Berries</p> <p>Sorbet Mango</p> <p>Sorbet Strawberry</p> <p>Sorbet Pomegranate & Raspberry</p>
<p>CAVE DAMIANOS RESTAURANT</p>		

Καφέδες / Coffees

Εσπρέσο	—	Espresso
Διπλό εσπρέσο	—	Double Espresso
Americano	—	Americano
Εσπρέσο με παγωτό	—	Espresso Affogato
Φρέντο εσπρέσο	—	Freddo espresso
Καπουτσίνο	—	Cappuccino
Διπλό Καπουτσίνο	—	Double Cappuccino
Λάττε	—	Latte
Φρέντο Καπουτσίνο	—	Freddo Cappuccino
Ελληνικός	—	Greek
Διπλός Ελληνικός	—	Double Greek
Νες καφέ	—	Nescafe
Φραπέ	—	Frappe
Φραπέ με παγωτό	—	Frappe with ice cream

Ροφήματα / Drinks

Ζεστή σοκολάτα	—	Hot chocolate
Κρύα σοκολάτα	—	Cold Chocolate
Τσάι	—	Tea
<i>Μαύρο τσάι, Πράσινο τσάι, Βανίλια & Καραμέλα</i>		<i>Black, Green, Vanilla & Caramel</i>
Φρέσκο τσάι μέντας	—	Fresh Mint Tea
Μιλκσέικ	—	Milkshakes
<i>Βανίλια Μαδαγασκάρης Βανίλια με στέβια, Φιστίκι, Μπουένο Σοκολάτα Βελγίου με κομμάτια σοκολάτας</i>		<i>Vanilla Madagascar, Vanilla with Stevia, Pistachio Bueno, Belgian Chocolate with choco chips</i>

Αναψυκτικά / Soft Drinks

Coca cola	_____	Coca cola
Coca cola zero	_____	Coca cola zero
Sprite	_____	Sprite
Fanta	_____	Fanta
<i>πορτοκαλί / λεμόνι</i>		<i>orange, lemon</i>
Σόδα	_____	Soda
Tonic	_____	Tonic
Ginger Ale	_____	Ginger Ale
Pink grapefruit	_____	Pink grapefruit
Mastiqua λεμονάδα	_____	Mastiqua Lemon
Ice tea	_____	Ice tea
<i>λεμόνι, ροδάκινο, πράσινο</i>		<i>lemon, peach, green</i>
Μεταλλικό Νερό 1λιτρο	_____	Mineral Water 1l
Ανθρακούχο νερό 750ml	_____	Sparkling Water 750ml
Ανθρακούχο νερό 330ml	_____	Sparkling Water 0,33ml

Χυμοί / Juices

Φρέσκος πορτοκαλί	_____	Fresh Orange
Πορτοκαλί, Λέμονι, Μήλο, Ανανά,	_____	Orange, Lemon, Apple, Pineapple,
Ανάμεικτος		Mixed

Μπύρες 330ml / Beers 330ml

Μύθος	_____	Mythos
Μαμος	_____	Mamos
Heineken	_____	Heineken
Radler	_____	Radler
0% Χωρίς αλκοόλ	_____	0% Alcohol Free

/ Spirit List

VODKA

Stolichnaya

Premium

Grey Goose

Beluga

GIN

Tanqueray

Premium

Hendrick's

TEQUILA

Rooster Rojo Blanco

Rooster Rojo Reposado

Premium

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

RUM

Bacardi White

Havana Club Anejo 3 Anos

Havana Club Reserva

Premium

Diplomatico Planas

WHISKEY CLASSIC

Johnnie walker

Haig

Premium

Johnnie Walker Black Label

Cardhu 12

Dalmore 12 Sherry Cask

Bourbon

Jack Daniels Tennessee

/ Spirit List

Ouzo glass

Ouzo karaf

Tsipouro glass

Tsipouro karaf

BRANDY - COGNAC

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Hennessy VSOP

LIQUERS

Mastiha

Disaronno Amaretto

Tia Maria

Frangelico

Limoncelo

Carpano Classico

Carpano Bianco

Carpano Dry

Carpano Bitter

Martini Bianco

Bailey's

Aperol

Campari

Jägermeister

Drambuie

/ COCKTAILS

SPRITS

Aperol

Mastiha

Pink

CLASSIC

Strawberry Daquiri

Rum, lime, strawberry

Mojito

Rum, lime, sugar, peppermint

Porn Star Martini

Vodka, vanilla, passion fruit

The Mexican

Rooster Rojo Blanco 100% agave, mango, tabasco, cinnamon, lime

Negroni

Gin, Campari, Vermout

MOCKTAILS-NON-ALCOHOLIC

Minty Green Apple

=====

Green apple puree, mint syrup, fresh lemon juice, ginger ale

Damiano's

Pineapple juice, passion fruit, grenade

CAVE DAMIANOS
RESTAURANT

AGALAS ZAKYNTHOS
www.cavedamianoszante.com

Αγορανομική υπεύθυνη: Δοξαρά Μαρία
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.