



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΜΑΣ ΚΑΙ ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΟΥ ΝΟΟΤΡΟΠΙΑ

Ο Ασημάκης Χανιώτης-Βαλλιανάτος από την παιδική του ηλικία ως φυσιολάτρης, πάντα ενδιαφερόταν να μάθει τα πάντα σχετικά με τα άριστα υλικά, την αναζήτηση προϊόντων όπως άγρια χόρτα, βότανα, φρούτα και λαχανικά από άγρια σπαράγγια έως πουράτζινο και άγρια πράσα.

Επίσης, ενδιαφερόταν για διάφορους τρόπους ψαρέματος από παραγάδια έως συλλογή οστρακοειδών και ψαροντούφεκο και κυνήγι άγριων πουλιών και άγριων λαγών.

Επιπλέον, όποτε έβρισκε ανθρώπους με βαθιά γνώση της Παραδοσιακής κουζίνας, προσπαθούσε πάντα να απορροφήσει τις γνώσεις και να μάθει όσο το δυνατόν περισσότερα.

Ως σεφ με αστέρι Michelin και ιδιοκτήτης του εστιατορίου Myrtos by Asimakis στο Chelsea του Λονδίνου, προσπαθεί να προωθήσει και να εκπαιδεύσει το βρετανικό κοινό στα πιάτα που έμαθε και μεγάλωσε μέσα από τις αναμνήσεις του.

Εδώ στο εστιατόριο Κύματα, ο Ασημάκης μαζί με τον Head Chef Γεράσιμο Μανταλβάνο, ο οποίος έχει χρόνια εμπειρίας στον τομέα της γαστρονομίας, προσφέρουν στους Καλύμνιους και τους επισκέπτες του νησιού μας μια δημιουργική γαστρονομική εμπειρία με ένα μενού εμπνευσμένο από την ελληνική κουζίνα που περιλαμβάνει διάφορα προϊόντα από την Κάλυμνο και παραδοσιακές συνταγές πειραγμένες με σεβασμό.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταύρος Γεδεών. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό

Σπιτικό ψωμάκι με προζύμι 3.50
Φοκάσια με ντοματίνια και άγρια ρίγανη

ΣΟΥΠΑ

Καλοκαιρινή κρύα κακαβιά 13.00
Εποχιακά οστρακοειδή / Σαφράν /
Κολοκυθάκι / Βασιλικός

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα 12.50
Ντοματίνια / Ελιές / Κάπαρη /
Μπισκότο χαρουπιού / Μους φέτας

Σαλάτα Θαλασσιών 15.00
Πράσινη Σαλάτα / Ρόδι / Κάρδαμο /
Ανάμεικτα θαλασσινά

Σαλάτα Μανούρι 13.50
Τηγανητά καρύδια / Πράσινο μήλο /
Ανάμεικτη σαλάτα / Μανούρι

RAW

Σκορπίνα crudo 16.00
Αγγούρι / Ντομάτα / Λεμόνι

Ταρτάρ Μοσχαριού 15.00
Παγωτό μoustάρδας / Gazpacho
δενδρολίβανου / Αυγό ποσέ

Ποικιλία Θαλασσιών 60.00
(ανάλογα με την εποχικότητα)
Στρείδια / Αχινός / Γαρίδες / Μύδια
Σερβίρεται με μαγιονέζα λεμονιού και
γρανίτα Bloody Mary

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα 9.00
Πιπεριές / Μαϊντανός / Φέτα / Ρόδι

Ταραμοσαλάτα 9.50
Ελαιόλαδο άνηθου / Αυγοτάραχο τρικαλινού /
Λεμόνι

Άγρια Μανιτάρια Σοτέ 13.00
Κρόκος αυγού / Αφρός γραβιέρας

Deconstructed Ντοματοκεφτέδες 10.00
Κρέμα ντομάτας / Κολοκύθι /
Τραγανό tomato crumble / Κρόκος αυγού

Γαρίδες Σαγανάκι στην Robata 14.00
Ντομάτα / Φέτα / Ούζο

Μύδια Αχνιστά 16.00
Κόκκινο τσίλι / Λαχανικά / Μύδια / Λευκό κρασί

Σταμναγκάθι Καπνιστό 12.00
Ντομάτα / Ελαιόλαδο / Ρίγανη / Σκόρδο

Τηγανητή Φέτα 9.50
Κανταίφι / Μαρμελάδα κόκκινης πιπεριάς /
Φέτα 12μηνης ωρίμανσης

ΚΥΡΙΩΣ

Γιουβετσάκι 22.00
Καπνιστή μοσχαρίσια στηθοπλευρά /
Ντομάτα / Μαύρη τρούφα

Χταπόδι Κοκκινιστό 20.00
Μούχλια / Σάλτσα ντομάτας / Χταπόδι /
Κόκκινο κρασί

Ριζότο Θαλασσιών 17.00
Σαφράν / Γραβιέρα / Ανάμεικτα θαλασσινά /
Γιαούρτι

Ριζότο Μινεστρόνε 16.00
Φρέσκα λαχανικά / Βασιλικός / Ντομάτα

Μπακαλιάρος Σκορδαλιά 23.00
Αφρός πατάτας / Demi-glace ψαριού /
Κρίταμο / Καρύδια

Κατσικάκι 32.00
Ρύζι / Μάραθος / Λευκό κρασί

Σκάρος στον Κέραμο 22.00
Αγγούρι / Μάραθος / Πατάτες φούρνου

Μελιτζάνα Παπουτσάκι στην Robata 20.00
Μογη φέτας / Ντομάτα / Μελιτζάνα

Παστίτσιο με Μοσχαρίσιο Μάγουλο 22.00
Σάλτσα Μανιταριών / Μπεςαμέλ / Μετσοβόνε

Μυλοκόπι Φρικασέ 21.00
Μαρούλι / Αυγολέμονο / Ανάμεικτα μυρωδικά

Κοτόπουλο Στήθος Γεμιστό 20.00
Λιαστή ντομάτα / Αφρός γραβιέρας / Καρότο

Χοιρινή Κοιλιά pressée 20.00
Φινόκιο / Άνηθος / Γεμιστοί κολοκυθοανθοί /
Μυζήθρα Καλύμνου