VASILI'S TABLE

WEST BEACH | ADELAIDE

"our menu is designed for sharing, Kali Orexi"

VASILI'S MUST TOP PICKS

MEZEDES | ορεκτικα

PSOMI | warm basket bread, olive oil & oregano VO — 7
ELIES | Aegean style olives VO | GF — 8
TOURSI | house garden pickled vegetables VO | GF — 6
OUZO | a nice way to start — 5

DIPS | αλείμματα – all dips come with pita

TARAMOSALATA | whipped cod roe, caviar GF — 14
TIROKAFTERI | spicy cheese & capsicum V | GF — 13
TZATZIKI | yoghurt, garlic, cucumber, dill V | GF — 12
MELITZANOSALATA | roasted eggplant dip V | GF — 12
FASOLIA LIMA | Ikarian white butterbean dip VO | GF — 12
DIP TRILOGY | 3 dips + pita — 30
PITA | extra pita bread OR gluten free VO | GF — 5

PAPOU'S PATATES | dad's chips, oregano VO | GF (add feta + 2) — 14
PIPERIES & AVGA | banana peppers, garden eggs, chillli V — 19
KEFTEDES | pork & beef meatballs, cucumber, tzatziki — 22
SPANAKOPITA | wild spinach pie, yoghurt V — 25
CALAMARI | fried squid, zucchini, ouzo mayo A | GFO — 31
SAGANAKI | soft cows' cheese, honey figs, pita V | GFO — 26
KEFALOGRAVIERA | traditional hard sheep & goats' cheese, flaming hot skillet, honeycomb, ouzo V | GF — 28

PITA – GYROS

wrapped w tzatziki, tomato, onion, chips, paprika

Chicken 21 | Lamb 25 | Loukaniko 23 | Vegetable VO 22

VASILI'S FEED ME 59pp

WHOLE TABLE ONLY

OLIVES
DIPS | pita + house dips
SAGANAKI | Vasilis soft cows' cheese, figs, bread
SALAD | village Greek salad (Horiatiki)
MIXED GRILL | charcoal chicken & signature lamb platter with lemon potatoes & tzatziki

CHARCOAL FISH + MEAT | κάρβουνο

SARDELES | SA whole grilled sardines GF | A — 24
SWORDFISH KALAMAKIA | (2) fish skewers GF | A — 25
GARIDES | whole char-grilled king prawns GF | A — 32
OHTAPODI | SA octopus, green chilli olives GF | A — 35
ARNI KALAMAKIA | (2) lamb souvlakia, tzatziki GF — 26
LOUKANIKO | country pork sausage, butterbeans GF — 24
CHICKEN KONDOSOUVLI GFO — 28
rotisserie charcoal chicken, pita, salad, tzatziki (add chips +6)

SLOW-COOKED | μαγειρευτά

YEMISTA | stuffed tomato & pepper, patates, tzatziki VO — 28
PASTICHIO | beef, macaronia, graviera 'besamel — 32
MOUSSAKA | vegetable layers, bechamel V — 30
SOUFIKO | artichoke, peas, potato stew — 25
KATSIKI KLEFTIKO | lemon goat, risoni, paper baked — 35

SALAD | σαλάτες

VASILI'S SALATA | raw garden vegetable salad VO | GF — 17
HORTA | boiled seasonal spinach greens V | GF — 18
PANTZAROSALATA | beetroot, mizithra, walnuts V | GF — 19
HORIATIKI | tomato, cucumber, onion, olive, feta V | GF — 23
DAKOS | cretan salad, tomato, feta, capers V — 24

LAMB PLATTER GF

ARNI | Vasili's signature 12-hr slow cooked lamb shoulder, lemon potatoes, tzatziki

54 *serve 2*
95 *serve 4*

(Charcoal Chicken | +20)

CHARCOAL CHICKEN PLATTER GF

Charcoal chicken rotisserie, roasted vegetables, tzatziki, pita, salad & chips

89

serve 3-4

FISHERMANS PASTA PLATTER

Macaronia pasta with prawns, calamari, white fish & octopus w red sauce & mizithra

65

serve 2-3 | M

5% surcharge applies Saturdays | 10% surcharge on Sundays | 15% surcharge applies on public holidays

Seafood | A - Australian | I - Imported | M - Mixed

V - Vegetarian | **GF** - Gluten Free | **GFO** - Gluten free option | **VO** - Vegan

kids menu available

THREE GENERATIONS | ONE TABLE

Vasili's Table

My name is Vasili, But this story began with another Vasili - my grandfather on the Greek island of Ikaria.

Ikaria is a place famous for something quite extraordinary. Recognised as one of the world's five Blue Zones, it has become known for: the longevity of its people and a way of life where food, family and community remain deeply connected. My grandfather lived that life. He grew produce, cooked with the seasons and ran a small taverna where the food was simple, honest and the table was always open. One of the most important values he lived by was PHILOXENIA the Greek tradition of welcoming a stranger into your home, sharing what you have, and having them leave as a friend.

My mother carried those traditions with her. His recipes, his respect for the garden and his belief that food was something to be shared were passed down through her to us. Growing up, she taught me to understand where our food came from, to eat with the seasons and, most importantly, to sit around the table as a family. Our door was always open. It didn't matter who you were if you came into our home, you were welcomed to our table and became part of the celebration.

And then my own journey began. I too was named Vasili. I became a chef and spent more than 25 years travelling and cooking, while being involved in the opening of more than 75 restaurants around the world. I experienced different cultures, kitchens and ways of cooking but the further I travelled, the more I understood the importance of what had been passed down to me.

Vasili's Table is where those three generations finally come together. My grandfather's name and Ikarian roots. My mother's recipes and traditions. And my own lifetime as a chef.

Having been recognised as Best New Restaurant in South Australia in 2026, we are proud to continue those traditions today. We grow produce for our kitchen, cook with the seasons and keep our table generous, honest and welcoming.

From one Vasili to another.
Three generations. One table.
And there will always be room for one more.

VASILI

ΤΡΕΙΣ ΓΕΝΙΕΣ | ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙ

Το όνομά μου είναι Βασίλης. Όμως, αυτή η ιστορία ξεκίνησε με έναν άλλον Βασίλη τον παππού μου στο ελληνικό νησί της Ικαρίας.

Η Ικαρία είναι ένας τόπος διάσημος για κάτι πραγματικά ξεχωριστό. Αναγνωρισμένη ως μία από τις πέντε «Μπλε Ζώνες» (Blue Zones) του κόσμου, έχει γίνει γνωστή για τη μακροζωία των κατοίκων της και για έναν τρόπο ζωής όπου το φαγητό, η οικογένεια και η κοινότητα παραμένουν στενά συνδεδεμένα. Ο παππούς μου έζησε αυτή τη ζωή. Καλλιεργούσε τα δικά του προϊόντα, μαγείρευε με βάση την εποχικότητα και διατηρούσε μια μικρή ταβέρνα, όπου το φαγητό ήταν απλό και αυθεντικό, και το τραπέζι πάντα ανοιχτό. Μία από τις σημαντικότερες αξίες που καθόριζαν τη ζωή του ήταν η φιλοξενία η ελληνική παράδοση να υποδέχεσαι έναν ξένο στο σπίτι σου, να μοιράζεσαι ό,τι έχεις και να τον βλέπεις να φεύγει ως φίλος.

Η μητέρα μου κράτησε ζωντανές αυτές τις παραδόσεις. Οι συνταγές του, ο σεβασμός του για τον κήπο και η πεποίθησή του ότι το φαγητό προορίζεται για να το μοιραζόμαστε, πέρασαν σε εμάς μέσα από εκείνη. Μεγαλώνοντας, μου έμαθε να κατανοώ την προέλευση της τροφής μας, να τρώω ανάλογα με την εποχή και το κυριότερο να καθόμαστε όλοι μαζί στο τραπέζι ως οικογένεια. Η πόρτα μας ήταν πάντα ανοιχτή. Δεν είχε σημασία ποιος ήσουν: αν έμπαινες στο σπίτι μας, ήσουν ευπρόσδεκτος στο τραπέζι μας και γινόσουν μέρος της γιορτής.

Κάπως έτσι ξεκίνησε και το δικό μου ταξίδι. Πήρα κι εγώ το όνομα Βασίλης. Έγινα σεφ και πέρασα πάνω από 25 χρόνια ταξιδεύοντας και μαγειρεύοντας, ενώ συμμετείχα στο άνοιγμα περισσότερων από 75 εστιατορίων σε όλο τον κόσμο. Γνώρισα διαφορετικούς πολιτισμούς, κουζίνες και τρόπους μαγειρικής, αλλά όσο περισσότερο ταξίδευα, τόσο περισσότερο κατανοούσα τη σημασία όσων είχα κληρονομήσει.

Το «Vasili's Table» είναι το σημείο όπου αυτές οι τρεις γενιές ενώνονται τελικά: το όνομα και οι ικαριώτικες ρίζες του παππού μου, οι συνταγές και οι παραδόσεις της μητέρας μου, και η δική μου πορεία ως σεφ.

Έχοντας αναγνωριστεί ως το «Καλύτερο Νέο Εστιατόριο» στη Νότια Αυστραλία, είμαστε περήφανοι που συνεχίζουμε αυτές τις παραδόσεις και σήμερα. Καλλιεργούμε προϊόντα για την κουζίνα μας, μαγειρεύουμε με βάση την εποχικότητα και διατηρούμε το τραπέζι μας πλούσιο, αυθεντικό και φιλόξενο.