

LE MENU

μενού



Entrées

IDÉALES POUR PARTAGER

FROIDS

Ελληνική / La Grecque - 13,9

La plus internationale de nos salades, nous la préparons avec des tomates cerises, du concombre, des olives Kalamata D.O, des câpres de Santorin et du fromage Feta D.O.

Ντολμαδάκια / Dolmadakia - 11,5

Feuilles de vigne farcies de riz et d'épices sont l'une des tapas les plus connues de la gastronomie grecque. Une entrée légère et rafraîchissante, accompagnée de houmous de pois chiches et de tahini.
(5 unités) Dolmadakia en supplément 1,5 €

Ντάκος / Dakos Veggie - 14,5

Salade de spaghettis de courgettes, tomates séchées de Santorin, avocat, oignon, noix et vinaigrette aux dattes, sur une base du célèbre pain d'orge, originaire de l'île de Crète.

Ντίπ για Ντίπ / Dégustation de trempette - 16,0

Les sauces ou les trempettes ne manquent à aucun repas, nous vous présentons une dégustation des trois que nous aimons le plus.
Melitzanosalata : Crème d'aubergines rôties aux piments piquillos, oignon nouveau, ail et huile d'olive EV.
Tzatziki : La fameuse sauce au yaourt et au concombre.
Taramás : Crème d'œufs de poisson.
Accompagné de pain pita. Option sans gluten.
Recommandé pour deux personnes

CHAUD

Κεφαλοτύρι / Kefalotiri - 14,5

La tapa incontournable de toutes les tavernes grecques, du fromage Saganaki pané, aux raisins sucrés. Croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

Γαρίδες Σαγανάκι / Crevettes Saganaki - 14,9

La tapa qui ne manque dans aucune taverne grecque, les crevettes sautées à l'ouzo, baignées d'une sauce tomate, poivre et fromage Feta D.O.

Φετα φύλο / Rouleaux de feta D.O. - 13,5

Les pâtes feuilletées ne manquent dans aucun four en Grèce. Rouleaux croustillants au fromage Feta D.O. accompagné de sauce au miel et de graines de sésame.

Κεφτέδες / Keftedes - 12,9

Un autre classique infailible dans ses mille versions. Les Keftedes aux courgettes et aux tomates sont les plus courantes et nous les accompagnons d'une sauce au yaourt grec D.O à l'aneth et aux agrumes. Une explosion d'arômes.
(2 unités de chaque), Keftede extra 2,5



Principaux

Σπανακόρυζο / Spanakorizo - 14,9

Le végétarien de Grèce. Riz crémeux aux épinards frais, oignon nouveau, poireau et aneth. Un classique de notre gastronomie.

Κοτόπουλο Λεμονάτο / Poulet Lemonatto - 17,5

Poulet farci aux tomates séchées de Santorin et au fromage Graviera, avec une sauce au citron et accompagné de pommes de terre au four.

Αρνάκι Φρικασέ / Fricassée d'Agneau - 18,0

Côtes d'agneau cuites sur le grill, sur un ragoût de champignons et de feuilles vertes aromatisées, avec la traditionnelle sauce avgolemono aux œufs et au citron.

Μουσακάς / Mousaka - 16,0

Le plat le plus international de Grèce, des couches de pommes de terre et d'aubergines rôties, avec du bœuf bolognaise, de la sauce morné et du fromage Graviera.

Γύρος χοιρινό / Gyros de porc - 17,5

Porc grillé façon gyros, accompagné de salade, d'oignons marinés, de sauce Tirokafteri (Feta légèrement épicée) et du pain pita spongieux original.
Option sans gluten.

Γύρος του σεφ / Gyros Fusion - 18,0

Calamars à l'andalouse, accompagnés de salade, d'oignons nouveaux, de sauce Taramas (avec œufs de poisson) et du pain pita spongieux original.
Option sans gluten.

Χταπόδι Σαντορίνης / Poulpe de Santorin - 24,5

La pieuvre ne pouvait pas manquer, une image typique de la Grèce, où vous la verrez suspendue dehors, séchant au soleil sous des formes pittoresques.
Poulpe grillé à la crème de notre incroyable fava grecque.

Κριθαρότο Γαρίδας / Crevette Krizaroto - 18,0

La paella grecque, à base d'Orzo (pâtes de blé pignons de pin) au lieu de riz, avec des poivrons colorés, du parmesan et des crevettes.

Suppléments

Pain pita - 2,0

Pain pita sans gluten - 3,0