
olive

RESTAURANT

Pain au levain servi avec nos olives Olymp, olives vertes fumées et olives vertes farcies au fromage bleu, et pesto aux olives

5,00

Soupes

Soupe de poisson traditionnelle œuf-citron au bar, riz et safran de Kozani

13,00

Soupe à la crème de chou-fleur avec chocolat blanc, bacon croustillant et huile de paprika

12,00

Soupe froide au poivron de Florina rôti, tomate fraîche, crème de feta et basilic

11,50

Soupe froide aux carottes avec curcuma et orange, garnie de crème de yaourt au curry et graines de tournesol

11,00

Entrées

Croquettes de pommes de terre à la feta et au graviera de l'Olympe, sauce yaourt citron et menthe

13,00

Champignons sauvages poêlés à l'ail et à la truffe de l'Olympe, graviera fumé de Metsovo et thym frais

15,00

Gnocchis de pommes de terre, crème d'épinards, graviera de Naxos, bacon croustillant, pousses d'épinards

14,50

Crevettes croustillantes au panko, accompagnées d'une sauce aux tomates rôties au basilic et aux herbes fraîches

16,50

Fromage halloumi en croûte d'amandes, servi avec une crème de citron caramélisé et une sauce miel-safran

14,00

Calamars grillés avec une sauce à l'huile d'olive et au citron, confit de tomates cerises et origan frais

15,00

Saucisse de porc noir grillée, servie avec une mousse de poivron de Florina rôti et pain pita chaud

14,50

Salades

Salade grecque aux tomates cerises crétoises, concombre, mousse de feta, olives de Kalamata, oignon, poivrons, biscotte de caroube et huile d'olive extra vierge Koronis

14,50

Mousse d'aubergine au yaourt, noix, ail, vinaigre de vin blanc et huile d'olive extra vierge Koronis

12,50

Quinoa aux légumes rôtis, oignon, canneberges, menthe fraîche et vinaigrette tahini-citron

13,50

Salade verte aux pêches rôties, fromage de chèvre, noisettes, basilic frais et vinaigrette balsamique

14,00

Tartare de betterave surmonté d'une mousse de fromage manouri, amandes, vinaigrette à la moutarde de Dijon et mûres

14,00

Pâtes

Pâtes traditionnelles Tsouchti du Magne, avec porc fumé syglino, un œuf au plat et fromage myzithra râpé

16,50

Linguines aux crevettes dans une sauce tomate à l'ail et au basilic, avec tomates cerises rôties

20,50

Pâtes skioufichta avec filets de poulet, sauce crémeuse aux champignons, bacon et fromage graviera de l'Olympe

17,50

Giouvetsi avec veau mijoté doucement, pâtes orzo au four et fromage kefalotyri râpé

18,50

Viandes

Moussaka traditionnelle au bœuf haché, aubergines et pommes de terre rôties, béchamel au graviera

18,00

Souvlaki de porc servi avec pommes de terre style country, oignons marinés, pain pita chaud et tzatziki

19,00

Filets de poulet croustillants, accompagnés d'une purée de pommes de terre et d'une sauce aux champignons

18,50

Côtelettes d'agneau grillées accompagnées de petites pommes de terre écrasées et d'une sauce au vin rouge et à l'origan

21,00

Steaks de bœuf désossés servis avec des légumes grillés et une sauce de rôti maison

22,00

Poissons

Filet de bar avec épinards sautés et une sauce méditerranéenne au fenouil, safran et beurre citronné

24,00

Filet de daurade servi sur des légumes aromatiques à la vapeur et une sauce bisque de fruits de mer

23,00

Cabillaud frit en pâte à frire, accompagné de frites et de sauce aioli

21,00

Desserts

Panna cotta au miel et à la lavande

9,00

Tarte à l'orange servie avec glace à la rose

10,00

Cheesecake surmonté de griottes

10,50

Fondant au chocolat accompagné de glace à la vanille de Madagascar et sauce aux framboises

12,00

Glace à la pistache avec biscuits émiettés, sauce au chocolat noir et un cornet croustillant

8,00

Fruits de saison fraîchement coupés avec de la menthe

8,00