



La gastronomie grecque moderne rencontre la tradition. Des saveurs authentiques, des produits d'exception A.O.P. et des souvenirs de chaque coin de la Grèce. Bienvenue à notre table.

Entrées

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

13,00

Fromage Manouri grillé A.O.P. avec marmelade de tomates cerises et pistaches d'Égine caramélisées

14,00

Quartiers de pommes de terre de style "country" avec sauce cheddar, bacon grillé finement haché et oignons frits

12,00

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

13,50

Salades

Variété de dips grecs : poivron de Florina à la féta, tzatziki maison, salade d'aubergines fumées, et crème de betterave au yaourt, servis avec du pain au levain

12,50

Salade César au poulet, bacon, parmesan, sauce César et croutons croustillants

15,00

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

Salade verte au quinoa bicolore, avocat frais, tortilla croustillante et vinaigrette à la grenade

14,00

Pâtes

Linguine aux olives vertes & de Kalamata, tomates cerises de Crète et sauce à la tomate fraîche avec ail et origan

17,00

Pâtes traditionnelles crétoises "skioufichta" avec pesto d'avocat maison parfumé à la coriandre, citron vert, ail et graines de tournesol

16,00

Penne avec une variété de champignons, ail, thym frais et huile de truffe

18,00

Les Spécialités Grecques

Souvlaki de calamar avec émulsion d'huile d'olive et citron, tomates cerises confites et origan frais

15,00

Gyros de porc avec tomates cerises marinées, oignon, tzatziki, pain pita et frites

16,00

3 mini-souvlakis de porc avec pitas de maïs, dip de féta au gingembre et pommes frites

15,00

Kebab d'agneau et de porc noir avec textures de poivron rouge doux, boulgour et yaourt fumé

14,00

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

18,50

Fish & chips à la grecque, beignet de cabillaud accompagné de frites et sauce aioli

21,00

Bao buns

Bao buns (2 pièces) aux crevettes croustillantes, mayonnaise sriracha épicée, chou infusé à la coriandre et crème d'avocat
14,00

Bao buns (2 pièces) au pulled pork, kimchi de concombre, mayonnaise à l'ail noir fumé, oignon nouveau et poivron
14,00

Burgers

Burger de bœuf au cheddar, tomate, oignon caramélisé, jeunes pousses, sauce BBQ-mayo et pommes de terre country
17,00

Double smashed burger avec crème de fromage de chèvre, confiture de bacon, jeunes pousses, oignon frit et pommes de terre country
17,00

Burger de crevettes avec tomate grillée, jeunes pousses, mayonnaise aux tomates séchées, sauce à la moutarde et pommes de terre country
16,00

Burger végétal avec tomate grillée, fromage vegan, pickles de concombre, mayonnaise vegan à la truffe et pommes de terre country
17,00

Sandwiches

Club sandwich au poulet, bacon, gouda, tomate, laitue, mayonnaise parfumée au bacon fumé et frites
16,00

Club sandwich au saumon fumé, avocat, concombre, fromage à la crème, servi avec une salade verte
17,00

Philly cheesesteak avec bavette d'ail (flap steak), cheddar, oignon, poivrons, moutarde de Dijon et pommes frites
19,00

Poulet croustillant au babeurre dans une baguette viennoise avec parmesan, pickles de concombre, yaourt au chimichurri et frites
16,00

Desserts

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

Fruits de saison fraîchement coupés avec de la menthe

8,00

Nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes, notamment : des céréales contenant du gluten, du lait, des œufs, du poisson, des crustacés, des arachides, du soja, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, du dioxyde de soufre et des sulfites, ainsi que des produits à base de ces ingrédients. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au personnel du restaurant.

En cas de pénurie de matières premières fraîches sur le marché, le restaurant se réserve le droit d'utiliser des ingrédients surgelés. De l'huile d'olive extra vierge est utilisée dans toutes nos préparations, et de l'huile de tournesol de première qualité est utilisée pour les plats frits. Les prix comprennent toutes les taxes et charges légales. L'hôtel se réserve le droit de modifier les prix, les horaires et les jours d'ouverture du restaurant sans préavis.

Responsable de la réglementation du marché : Tsifodimou Maria