



Laissez-vous transporter au sein d'un voyage à travers les saveurs de la Méditerranée.

Plongez dans l'authenticité des légendaires traditions grecques.

Chaque soir, vous aurez l'occasion de découvrir nos célèbres "cassage d'assiettes",
une coutume emblématique de la Grèce. opaaa !

LET US TAKE YOU ON A JOURNEY THROUGH THE FLAVORS OF THE MEDITERRANEAN.
IMMERSE YOURSELF IN THE AUTHENTICITY OF LEGENDARY GREEK TRADITIONS.
EVERY EVENING, YOU'LL HAVE THE OPPORTUNITY TO DISCOVER OUR FAMOUS "PLATE BREAKS",
AN EMBLEMATIC GREEK CUSTOM. OPAAA!

KALAMATA

MEZZE

MEZZE PLATTER

Tarama, tzatziki, poivrons rouges marinés, houmous, pain pita

TARAMA, TZATZIKI, MARINATED RED PEPPERS, HUMMUS, PITA BREAD

30

GREEK SALAD

Tomates mixtes, concombres, oignons, poivrons, câpres, olives, feta, huile de paprika fumé

MIXED TOMATOES, CUCUMBERS, ONIONS, PEPPERS, CAPERS, OLIVES, FETA, SMOKED PAPRIKA OIL

22

ZUCCHINI TOWER

Courgette, panure de quinoa, tartare de tomates, échalotes, ciboulette, sauce feta

ZUCCHINI, QUINOA CRUST, TOMATO TARTARE, SHALLOTS, CHIVES, FETA SAUCE

18

LAHME HOUMOUS

Épaule d'agneau grillée, tomates cerises confites, oignons, jus d'agneau

GRILLED LAMB SHOULDER, CHERRY TOMATO CONFIT, ONIONS, LAMB JUICE

22

TUNA TATAKI

Tataki de thon rouge, vinaigrette de jalapenos, oignons confits

RED TUNA TATAKI, JALAPENO DRESSING, CONFIT ONIONS

32

SEA BASS CARPACCIO

Loup de mer, tomates cerise, échalotes, noix caramélisées, herbes, vinaigrette kalamansi

SEA BASS, CHERRY TOMATOES, SHALLOTS, CARAMELIZED HAZELNUTS, HERBS, KALAMANSI VINAIGRETTE

22

SAGANAKI

Mastelo, panure de panko, miel, pistache, citron, herbes

MASTELO, PANKO CRUST, HONEY, PISTACHIO, LEMON, HERBS

22

OCTOPUS

Tarama de brocolis, oignons confits, tomates, vinaigrette aux agrumes

BROCCOLI TARAMA, CONFIT ONIONS, TOMATOES, CITRUS VINAIGRETTE

34

MINI GYROS

Gyros de poulet, pain pita maison, échalotes, tomates, sauce yaourt au cumin

CHICKEN GYROS, HOMEMADE PITA BREAD, SHALLOTS, TOMATO, YOGURT SAUCE WITH CUMIN

20

MAIN COURSE

ORZO VEGGIE

Orzo, caponata, courgettes, parmesan,
sauce napolitaine

ORZO, CAPONATA, ZUCCHINI, PARMESAN,
NAPOLITAN SAUCE

26

PLAKI

Loup de mer, brocolis, asperges,
purée de panais, sauce beurre blanc

SEA BASS, BROCCOLI, ASPARAGUS,
PARSNIP PUREE, BUTTER SAUCE

32

PAIDAKIA

Côtelettes d'agneau rôties, jus de viande,
tomates confites, sauce au romarin et à l'ail

ROASTED LAMB CHOPS, MEAT JUS, CONFIT
TOMATOES, ROSEMARY GARLIC SAUCE

46

ORZO LOBSTER

Orzo, homard, tomates confites, herbes
fraîches, sauce bisque de homard

ORZO, LOBSTER, CONFIT TOMATOES, FRESH
HERBS, LOBSTER BISQUE SAUCE

140

TOMAHAWK

Pièce de bœuf tomahawk 1,3 kg,
sauce chimichurri

TOMAHAWK BEEF STEAK 1,3KG,
CHIMICHURRI SAUCE

190

SEA BASS

Loup de mer entier, poêlée de légumes,
vinaigrette au citron

WHOLE SEA BASS, SAUTÉED VEGETABLES,
LEMON VINAIGRETTE

140

MOUSSAKAS

Pâte phyllo, aubergines, ragoût de boeuf,
feta, terrine de pommes de terre, béchamel,
huile de ciboulette

PHYLLO PASTRY, EGGPLANT, BEEF RAGU,
FETA, POTATO TERRINE, BECHAMEL, CHIVES OIL

28

KONTOSOUVLI

Brochettes de poulet marinées, marinade
tomate-yaourt, salade d'oignons, pain pita,
harissa, sauce yaourt

MARINATED CHICKEN SKEWERS, TOMATO-YOGURT MARINADE,
ONION SALAD, PITA BREAD, HARISSA, YOGURT SAUCE

32

GOLDEN TOMAHAWK

Côte de bœuf à la feuille d'or, sauce à la truffe, caviar

GOLDEN TOMAHAWK, TRUFFLE SAUCE, CAVIAR

399

Accompagnements

Patates douces

SWEET POTATOES

10

Écrasé de pomme de terre

WITH TRUFFLE +5
POTATOES PUREE

9

Riz

BASMATI RICE

8

Poêlée de légumes

VEGETABLES

12

DESSERTS

TARTA LEMONI

Pâte à tarte, crémeux au citron,
citron caviar, sirop de fraise

PASTRY TART, LEMON CREAM,
FINGER LIME CAVIAR, STRAWBERRY SYRUP

12

COOKIE

Cookie mi-cuit au cœur coulant chocolat, noisettes caramélisées,
glace vanille, popcorn au caramel salé

SOFT-BAKED COOKIE WITH A MOLTEN CHOCOLATE CENTER,
CARAMELIZED HAZELNUTS,
VANILLA ICE CREAM, SALTED CARAMEL POPCORN

14

PORTOKALOPITA

Gâteau imbibé à l'orange, crème yaourt

ORANGE-SOAKED CAKE, YOGURT CREAM

12

AVGOFETES

Brioche perdue, caramel au beurre salé
et crème de chocolat blanc au yaourt

FRENCH TOAST BRIOCHE WITH SALTED BUTTER CARAMEL
AND WHITE CHOCOLATE YOGURT CREAM

14

KALAMATA