

MENU SIGNATURE

STARTERS

MEZZE PLATTER

Tarama, tzatziki, poivrons rouges marinés, houmous, pain pita
TARAMA, TZATZIKI, MARINATED RED PEPPERS, HOUMOUS, PITA BREAD

GREEK SALAD

Tomates mixtes, concombres, oignons, poivrons, câpres, olives, feta, huile de paprika fumée
MIXED TOMATOES, CUCUMBERS, ONIONS, PEPPERS, CAPERS, OLIVES, FETA, SMOKED PAPRIKA OIL

SEA BASS CARPACCIO

Loup de mer, tomates cerise, échalotes, noisettes caramélisées, herbes, vinaigrette kalamansi
SEA BASS, CHERRY TOMATOES, SHALLOTS, CARAMELIZED HAZELNUTS, HERBS, KALAMANSI VINAIGRETTE

SAGANAKI

Panure de panko, fromage Mastelo, miel, pistache, citron, herbes
PANKO CRUST, MASTELO CHEESE, HONEY, PISTACHIOS, LEMON, HERBS

MAINS

PLAKI

Loup de mer, brocolis, asperges, purée de panais, sauce beurre blanc
SEA BASS, BROCCOLI, ASPARAGUS, PARSNIP PUREE, BUTTER SAUCE

TOMAHAWK

Pièce de bœuf tomahawk 1,3kg, sauce chimichurri
TOMAHAWK BEEF STEAK 1,3KG, CHIMICHURRI SAUCE

Accompagnements

Purée de pommes de terre	Riz
POTATOES PUREE	BASMATI RICE

DESSERTS

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

PORTOKALOPITA

Gâteau imbibé à l'orange, crème yaourt
ORANGE-SOAKED CAKE, YOGURT CREAM

MENU DEGUSTATION

STARTERS

MEZZE PLATTER

Tarama, tzatziki, poivrons rouges marinés, houmous, pain pita
TARAMA, TZATZIKI, MARINATED RED PEPPERS, HOUMOUS, PITA BREAD

GREEK SALAD

Tomates mixtes, concombres, oignons, poivrons, câpres, olives, feta, huile de paprika fumée
MIXED TOMATOES, CUCUMBERS, ONIONS, PEPPERS, CAPERS, OLIVES, FETA, SMOKED PAPRIKA OIL

SAGANAKI

Panure de panko, fromage Mastelo, miel, pistache, citron, herbes
PANKO CRUST, MASTELO CHEESE, HONEY, PISTACHIOS, LEMON, HERBS

LAHME HOUMOUS

Épaule d'agneau grillée, tomates cerises confites, oignons, jus d'agneau
GRILLED LAMB SHOULDER, CHERRY TOMATO CONFIT, ONIONS, LAMB JUICE

MAINS

MOUSSAKAS

Pâte phyllo, aubergines, ragoût de boeuf, feta, terrine de pommes de terre, bechamel, huile de ciboulette
PHYLLO PASTRY, EGGPLANT, BEEF RAGU, FETA, POTATO TERRINE, BECHAMEL, CHIVES OIL

SEA BASS

Loup de mer entier, poêlée de légumes, vinaigrette au citron
WHOLE SEA BASS, SAUTÉED VEGETABLES, LEMON VINAIGRETTE

Accompagnements

Patates douces	Poêlée de légumes
SWEET POTATOES	VEGETABLES

DESSERTS

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

PORTOKALOPITA

Gâteau imbibé à l'orange, crème yaourt
ORANGE-SOAKED CAKE, YOGURT CREAM