

Les Entrées

Assiette d'hors-d'œuvres Caviar d'aubergine fumée, Tarama tradition Amandes à l'anchois, Lentilles au vert Poulpe grillé	18,00
Courgettes rôties, sauce verte et concombre farci au fromage de chèvre	15,00
Lentilles au vert, feuilles de vigne farcies au riz, pignons et raisins de Corinthe	15,00
Fines lamelles de pastourma imprégné aux épices d'Orient, figues en marinade aigre-douce	17,00
Poulpe grillé, skordalia de pommes de terre	18,00
Crème de haricots aux légumes rôtis et feuilles d'amarante	15,00
Homard grillé, courgettes à la coriandre	23,00

Les Plats

Dorade à la mode de Spetze ,relevée à la ciboule, câpres et fenouil	27,00
Suprême de volaille fermière en croûte de pistaches d'Égine, sauce à l'orange et au miel	30,00
Beyenti :agneau mitonné, sauce à l'aubergine	28,00
Filet de bœuf simmental ,mariné au gingembre, sur braises	30,00

Les desserts

Velouté de yaourt aux fruits confits
10,00

Baklava 9,00

Crème de fromage de chèvre aux fruits de la passion 12,00

Gâteau revani à la gomme arabique 9,00

Assortiment de desserts 12,00

Assortiment de fromages grecs 12,00

Vins doux naturels

Domaine Piéra Eratini, mont Olympe 10,00

Euxes, malagousia

(Les grappes de raisins sont méticuleusement tordues sur la vigne, pour fournir une concentration de sucre naturel, avant d'absorber les rayons du soleil dans des bocaux en verre, fermentation de 24 mois en barriques d'acacia)

Apiliotis, mandilaria 10,00

(vin des cyclades, les raisins sont séchés pendant 10 à 12 jours au soleil avant vinification. De couleur rouge profonde, avec un bon équilibre entre les sucres, les tanins et l'acidité)

Vinsanto Assyrtico, Domaine Sigalas Santorin 10,00
(maturation en barriques de chêne pendant vingt quatre mois minimum)