

Menu
33,00 €

Boureki aux herbes et fromage de chèvre

**

Beyenti

dés de veau mitonnés et agrémentés de sauce à l'aubergine fumée

**

Pantespani à la crème d'amandes parfumée à la fleur d'oranger

Menu
55,00 €

Assiette Mezzè

**

Fleurs de Pontos

**

Suprême de volaille fermière en croûte
de pistaches d'Egine, sauce à l'orange et au miel

**

Assortiment de desserts

**Sélection de vins comprend : apéritif coupe de karanika, 2
verres de vin à 25,00 €**

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant
sur les allergènes

Les Entrées

Assiette Mezzè	20,00
<ul style="list-style-type: none">• <i>Poulpe grillé et mariné</i>• <i>Tarama tradition</i>• <i>Lentilles sauce verte</i>• <i>Mille-feuille d'aubergine à la mousse d'amande</i>• <i>Poivron (corne d'abondance) grillé et poêlé</i>• <i>Tzatziki, yaourt au concombre</i>	
Tarama tradition	16,00
Poulpe à la skordalia, sauce aux noix	18,00
Crevettes poêlées en saganaki, sauce au fromage de chèvre et paprika	17,00
Boureki aux herbes et fromage de chèvre	15,00
Haloumi poêlé (fromage de Chypre) déglacé à l'ouzo et miel	15,00
Fleurs de Pontos, raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule fermière	16,00

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Les Plats

Cassolette d'haricots géants aux épinards, légumes et boulghour	22,00
Moussaka d'aubergine à la viande	22,00
Cabillaud aux poivrons	25,00
Beyenti dés de veau mitonnés et agrémentés de sauce à l'aubergine fumée	25,00
Fondant d'agneau et de légumes à l'étouffé au cumin et cardamome,	27,00
Suprême de volaille fermière en croûte de pistaches d'Egine, sauce à l'orange et au miel	28,00
Bœuf (filet) de Mousthène mariné au gingembre, grillé à la fleur de sel, boureki crétois	28,00

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Les desserts

Mille-feuille à la crème d'orange et au grand Marnier	9,00
Baklava et poire pochée, praliné de pistaches d'Egine et glace	10,00
Pantespani à la crème d'amandes parfumée à la fleur d'oranger	9,00
Assortiment fromages du pays	12,00

Vins doux naturels et digestifs :

META, Piera Eratini, (malagousia oxydé)	10,00
Euxes, mont Olympe, (malagousia)	10,00

Cointreau	8,00
Amaretto Gozio	8,00

Whisky	
Laphroaig 10 ans d'âge	10,00
Pride of Islay Single Malt	12,00

Cognac	
Frapin XO Grande Champagne	12,00
Methexis Cigar de Kosta Lazaridi	13,00
Metaxa 5*	11,00

Eau de vie	
Babatzim Apostagma, Cabernet	8,00
Poire Williams	8,00

Chartreuse Verte V.E.P.	10,00
-------------------------	-------

Rhum Plantation Brun Barbados	12,00
1993-1995, Sélection Gabriel & Andreu	
Gin Hendricks	12,00

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes