

Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins 29,00 €

Assiette cycladique :

- Aubergine fumée
- Artichaut violet/tarama
- Lentilles vertes au gingembre
- Galette de courgettes
- Fava à la mélisse

**

Fleurs de Pontos (ravioles)

**

veau glykanissos à l'orange et anis étoilé

**

Assortiment de desserts

Les Entrées

| | |
|--|-------|
| Soupe froide au concombre, yaourt et menthe fraîche | 11,00 |
| Assiette cycladique : | 18,00 |
| - Aubergine fumée | |
| - Artichaut violet/tarama | |
| - Lentilles vertes au gingembre | |
| - Galette de courgettes | |
| - Fava à la mélisse | |
| Poulpe grillé skordalia, aioli de noix | 22,00 |
| Sardines d'été (méditerranée) | 13,00 |
| Aubergine farcie (végétarien) | 14,00 |
| Tarama tradition | 18,00 |
| Fleurs de pontos (ravioles) | 16,00 |
| Palatiano : | 18,00 |
| Keftes de trois viandes et pistaches, enrobés de filo , mélange de salades | |

Les Plats

Mayatiko à la retsina, sauge, langoustines et moules 30,00

Poulet fermier mariné aux épices sur grill 25,00

Agneau fondant, pommes de terre au four 27,00

veau glykanissos à l'orange et anis étoilé 27,00

La moussaka de grand-mère Athéna 26,00

Les desserts

| | |
|--|-------|
| Velouté de yaourt au miel d'Attique et noix torréfiées | 10,00 |
| Baklava : | |
| feuilleté croustillant aux noix et amandes | 9,00 |
| Revani : | |
| gâteau de semoule à la mastiha (gomme arabique) | 12,00 |
| Pantespani : | |
| moelleux à la crème d'amande et fleur d'oranger | 10,00 |
| Assortiment de desserts | 12,00 |
| Assortiment de fromages grecs | 12,00 |

Vins doux naturels :

Domaine Píera Eratíní, mont Olympe Euxes, malagousía 10,00
 (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)

Apíliotís, mandílaría 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 Assyrtíco, Domaine Sígalas Santorín 10,00
 (maturation en barriques de chêne pendant vingt quatre mois minimum)