

CARTE NOTOS

5 octobre - 31 octobre

ENTREES

Assiette de mezzés - 20

*Tarama tradition, poulpe grillé, poivron rouge au pesto d'amandes
caviar d'aubergine, courgette rôtie au coulis de menthe fraîche*

Galettes d'Egine aux herbes, rouge et noir d'aubergine et poivron - 16

Poulpe poêlé, aïoli aux noix et pommes de terre, coulis de betteraves rôties - 19

Gavros - 16

Filets d'anchois frais au citron, fava de Santorin

Tarama tradition aux légumes croquants - 16

Croustillant de langoustines - 22

sauce crustacés, courgette à la menthe au citron et au miel

Verenika - 19

Ravioles de viandes à la sauge pochées au bouillon de poule

PLATS

(v) Tyravgolo - 24

Cassolette cycladique (courgettes, pommes de terre, kefalotyri) keptès de pois chiches

(v) Polenta aux champignons et manouri grillé - 22

Dorade à la salicorne et crevettes sauvages - 30

Sardines farcies, poêlée d'épinards aux pignons et crème d'anchois - 26

Youvarlakia d'Ithaque en feuille de vigne, sauce avgolemono - 25

Quasi de veau en Sofrito - 30

Navets, épinards, bouquet méditerranéen, vinaigre assyrtiko

Carré d'agneau en croûte de pistache - 32

Courge musquée, brocoli aux amandes grillées

DESSERTS

Velouté de yaourt aux zestes de citron et miel, fruits secs concassés - 9

Baklava, poire pochée au safran, praliné de sésame et glace - 11

Millefeuille aux agrumes et Grand Marnier - 10

Assortiment de desserts - 12

Gâteau au chocolat, coulis d'orange, crème à la cardamome - 10

Pantespani - 10

Moelleux léger, crème d'amande à la fleur d'oranger

Assortiment de fromages - 12