



Entrées froides • Cold Starters

Tzatzíki	8
Yaourt grec filtré, concombre râpé, ail, aneth et huile d'olive. Strained Greek yogurt, grated cucumber, garlic, dill and olive oil.	
Melitzanosaláta	8
Caviard d'aubergines fumées au feu de bois, ail et persil. Wood-fire smoked eggplant dip with garlic and parsley.	
Fáva	9
Purée tiède de pois cassés jaunes de Santorin, oignons et câpres. Warm Santorini yellow split-pea purée with onions and capers.	
Tyrokafterí	9
Tartinade piquante de feta écrasée aux piments doux et forts. Spicy whipped feta with sweet and hot peppers.	
Feta	7
Meze froid pour une personne	16
Sélection de mezzés froids. Cold mezze selection for one.	

Entrées chaudes • Hot Starters

Spanakópita	16
Feuilleté croustillant de pâte filo aux épinards et feta. Crispy filo pastry filled with spinach and feta.	
Bougourdí	9
Feta cuite au four en pot d'argile avec tomates et piments. Baked feta in a clay pot with tomatoes and peppers.	
Keftédes	13
Boulettes de viande hachée frites, parfumées à la menthe. Fried meatballs, delicately seasoned with mint.	
Saganáki de Crevettes	15
Crevettes sautées à l'ouzo, sauce tomate et feta. Shrimps sautéed with ouzo, tomato sauce and feta.	
Pommes de terre au four	8 / 10 / 14
Nature / avec feta / avec la viande de votre choix Plain / with feta / with your choice of meat	
Halloumi	10
Pita	3
Meze chaud pour une personne	22
Sélection de mezzés chauds. Hot mezze selection for one.	

Salades • Salads

Grecque	16
Tomate, concombre, oignon, feta. Tomato, cucumber, onion and feta.	
Dakos	14
Pain d'orge crétois séché, tomates concassées, feta et câpres. Dried Cretan barley rusk, crushed tomatoes, feta and capers.	

Verte	8 / 16
Nature / avec halloumi et plus. Plain / with halloumi and more.	
Patatosaláta	11
Salade depommes de terre à l'huile d'olive, oignons et persil. Potato salad with olive oil, onions and parsley.	

Spécialités • Specialties

Moussaka	24
Gratin d'aubergines, pommes de terre, viande hachée et béchamel. Baked layers of eggplant, potatoes, minced meat and béchamel.	
Pastítsio	22
Gratin demacaronis, viande de bœuf hachée et riche béchamel. Baked macaroni with minced beef and rich béchamel.	
Soutzoukákia Smyrnéika	22
Boulettesau cuminen saucetomate avec purée. Cumin-spiced meatballs in tomato sauce with purée.	
Souvláki de Poulet	Wrap 12 / Assiette 24
Brochettesde poulettendre à l'origan sauvage. Tender chicken skewers with wild oregano.	
Gyros Porc	Wrap 12 / Assiette 24
Viande deporc émincée de la broche verticale croustillante. Crispy sliced pork from the vertical rotisserie.	
	Wrap 13 / Assiette 26

	33
Pasta	12 / 18
Avec sauce tomate / avec viande hachée. With tomato sauce / with minced meat.	

Desserts • Desserts

Baklava	9
Losanges de pâte filo aux noix concassées et sirop de miel. Filo pastry diamonds with crushed nuts and honey syrup.	
Yaourt Grec au Miel	7
Yaourt épais nappé de miel de thym et noix. Thick Greek yogurt with thyme honey and walnuts.	
Glace	Boule 3.5 / Kaimaki 4.5
4-6 parfums, dont Kaimaki. 4-6 flavours, including Kaimaki.	
Bougatsa	8
Pâtephyllo dorée et feuilletée garnie d'une onctueuse crème pâtissière à la semoule, saupoudrée de sucre glace et de cannelle. Golden flaky phyllo pastry filled with creamy semolina custard, dusted with icing sugar and cinnamon.	

