

Les Grecs anciens sont tombés amoureux de leur terre la mer bleue et le chaleur du soleil qui leur fournissait de la nourriture toute l'année. Pour montrer leur gratitude, ils ont développé mythes et histoires racontées d'une divinité féminine appelé GAIA, la mère de toute vie.

Les Grecs croient que la bonne compagnie rend un repas encore meilleur. La magie de leur cuisine combine des ingrédients souvenirs, nouvelles idées et le chaleureux sentiment d'être assis autour d'une table. Partage de nourriture est considéré comme un moment thérapeutique de la journée où les familles peuvent maintenir leurs valeurs et leurs rituels en leur donnant l'occasion de parler et de réfléchir.

Ancient Greeks fell in love with their land, the blue Sea and the warmth of the Sun that provided them with food all year round. To show their gratitude, they developed myths and told stories of a female deity called GAIA, the mother of all life.

Greeks believe that good company makes a meal taste even better. The magic of their cooking combines ingredients, memories, new ideas and the warm feeling of sitting around a table. Sharing food is considered a therapeutic time of day where families can maintain their values and rituals giving them an opportunity to talk and reflect.

ALIFES / TARTINER

Taramosalata 20

Œufs de cabillaud fumés, zeste de citron, pain koulouri (D)(G)

Melitzanosalata 17

Aubergine fumée, tahina, pain au levain (N)(V)

Tzatziki 15

Yaourt grec, ail, concombre, huile d'olive, aneth, pita (D)(V)

Fava 14

Oignon, câpres et huile d'olive (D)

Pita Nature 6

Pain grec traditionnel (G)

Pain Sans Gluten 5

Figue séchée

CHAVIÁRI / SÉLECTION DE CAVIAR

Blinis, crème fraîche

Oscietra Caviar 154

30gr

Oscietra Caviar 220

50gr

Oscietra Caviar 575

100gr

Beluga Caviar 275

30gr

Beluga Caviar 396

50gr

OMA / CRU

Tonos me Troufa /

Thon à la Truffe 39

Carpaccio de thon légèrement fumé, vinaigrette à la truffe noire (G)

Lavraki Marine / Ceviche de Bar 30

Ceviche de bar, tomates confites

Tsipoura / Carpaccio de Daurade 48

Citron, mandarine et vinaigrette à la truffe (G)

Karpatsio Magiatiko /

Carpaccio de Sériole 40

Aïoli, dashi, poivrons verts marinés et piment (G)

MEZEDES / ENTRÉES

Varelisia Feta Psiti /

Feta au Four 23

Feta vieillie en fût, cuite au four avec miel, noix et pâte filo (D)(G)(N)(V)

Tiganito Kalamari / Calamars Frits 26

Poivrons doux et émulsion épicée (G)

Chtapodi Sti Schara / Poulpe Grillé 33

Avec purée de fava, relish de tomate et persil (D)

Garides Saganaki /

Crevettes Saganaki 34

Sauce tomate, ail confit et basilic (D)(N)

Ajout de fromage (Eriki) 5

SALATES / SALADES

Choriatiki Salade Grecque 33

Tomates de montagne, feta vieillie en fût et olives marinées maison (D)(V)

Kounoupidi Salata /

Salade de Chou-fleur 29

Chou-fleur, avocat, fromage de chèvre, noix caramélisées et vinaigrette aux agrumes (D)(N)(V)

Salata Kolokithi /

Salade de Courgette 27

Menthe, pistache, raisins et tyrokafteri (D)(N)(V)

Mousakas / Moussaka 29

Aubergine, bœuf haché, pomme de terre, béchamel (D)

Garides Ston Ksilofourno /

Crevettes au Four à Bois 34

Romarin, harissa, jus de citron, piment et huile d'olive (S)

Kalamari Sti Schara /

Calamars Grillés 25

Citron, câpres, oignon nouveau et piment

DE LA MER

Nos chefs vous recommanderont la technique de cuisson appropriée pour mettre en valeur la qualité unique de chaque poisson. Notre sélection de poissons entiers est vendue au kilo au prix du marché.

Raw

Poisson de votre choix finement tranché

Grillé

Simply grilled in the charcoal oven with lemon oil

Poêlé

Jus de citron, aneth, câpres, tomates séchées et amande (G)(D)(N)

KIRIOS PIATA | PLATS PRINCIPAUX

Astakomakaronada / Pâtes au Homard 87

Linguine avec sauce aux tomates cerises (D)(G)

Kritharaki Me Thalassina /

Pâtes Orzo aux Fruits de Mer 50

Pâtes kritharaki, calamars, crevettes et palourdes avec sauce tomate (D)(G)

Makaroni me Troufa /

Rigatoni à la Truffe 66

Rigatoni, sauce à la crème, truffe noire (D)(G)(V)

Pidakia Arnisia / Côtelettes d'Agneau 76

350g grillées au four à charbon, pita et tzatziki (D)(G)(N)

Spalomprizola /

Entrecôte Wagyu 5+ 132

400g grillée au four à charbon servie avec condiments (D)(N)

Psito Kotopoulo / Poulet Rôti 59

Demi-poulet nourri au maïs et aux olives, marinade au citron et marjolaine

Tomahawk Black Angus 330

Australien, 1.4kg (N)

ACCOMPAGNEMENTS

Patates Tiganites / Frites 17

Frites maison à l'origan (V)

Patates me Troufa / Frites à la Truffe 35

Frites, mousse de fromage, truffe (D)

Rizi / Riz Basmati 15

Beurre au sumac et à l'ail (D)

Brokolo / Brocoli 17

Piment, ail et huile au citron (V)

Agria Horta Epoxis /

Légumes Sauvages à la Vapeur 16

Huile d'olive et citron (V)

G A I A
~