
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 <i>Œufs de cabillaud fumés, zeste de citron, pain koulouri (LA, GL, PO, SU, SE, MU)</i>	Melitzanosalata 17 <i>Aubergine fumée, tahina, pain au levain (FC, GL, SU, SE)</i>	Tzatziki 15 <i>Yaourt grec, ail, concombre, huile d'olive, aneth, pita (LA, GL, SU)</i>	Fava 14 <i>Oignon, câpres et huile d'olive (LA, GL, SU)</i>
Pita Nature 6 <i>Pain grec traditionnel (GL, SE)</i>		Pain Sans Gluten 5 <i>Figue séchée (SU)</i>	

CHAVIÁRI / SÉLECTION DE CAVIAR

Blinis, crème fraîche (LA, GL, CE, PO)

Oscietra Caviar 154 <i>30gr</i>	Oscietra Caviar 220 <i>50gr</i>	Oscietra Caviar 575 <i>100gr</i>
Beluga Caviar 275 <i>30gr</i>	Beluga Caviar 396 <i>50gr</i>	

OMA / CRU

Tonos me Troufa / Thon à la Truffe 39 <i>Carpaccio de thon légèrement fumé, vinaigrette à la truffe noire (GL, SO, PO, SU)</i>
Lavraki Marine / Ceviche de Bar 30 <i>Ceviche de bar, tomates confites (SO, PO, CE, SU)</i>
Tsipoura / Carpaccio de Daurade 48 <i>Citron, mandarine et vinaigrette à la truffe (GL, SO, PO, SU)</i>
Karpatsio Magiatiko / Carpaccio de Sériole 40 <i>Aïoli, dashi, poivrons verts marinés et piment (GL, SO, CE, PO, CE, SE, MU)</i>

MEZEDES / ENTRÉES

Varelisia Feta Psiti / Feta au Four 23 <i>Feta vieillie en fût, cuite au four avec miel, noix et pâte filo (FC, LA, GL, SU)</i>
Tiganito Kalamari / Calamars Frits 26 <i>Poivrons doux et émulsion épicée (GL, SO, CE, MO, CE, SU, SE, MU)</i>
Chtapodi Sti Schara / Poulpe Grillé 33 <i>Avec purée de fava, relish de tomate et persil (LA, MO, CE, SU)</i>
Garides Saganaki / Crevettes Saganaki 34 <i>Sauce tomate, ail confit et basilic (FC, LA, CR, SU)</i> Ajout de fromage (Eriki) 5

SALATES / SALADES

Choriatiki Salade Grecque 33 <i>Tomates de montagne, feta vieillie en fût et olives marinées maison (LA, SU)</i>
Kounoupidi Salata / Salade de Chou-fleur 29 <i>Chou-fleur, avocat, fromage de chèvre, noix caramélisées et vinaigrette aux agrumes (FC, LA, SU)</i>
Salata Kolokithi / Salade de Courgette 27 <i>Menthe, pistache, raisins et tyrokafteri (FC, LA, SU)</i>

Mousakas / Moussaka 29 <i>Aubergine, bœuf haché, pomme de terre, béchamel (LA, GL, SO, CE, CE, SU)</i>
Garides Ston Ksilofourno / Crevettes au Four à Bois 34 <i>Romarin, harissa, jus de citron, piment et huile d'olive (CR, SU)</i>
Kalamari Sti Schara / Calamars Grillés 25 <i>Citron, câpres, oignon nouveau et piment (MO, SU)</i>

DE LA MER

Nos chefs vous recommanderont la technique de cuisson appropriée pour mettre en valeur la qualité unique de chaque poisson.

Poissons entiers vendus au kilo — les allergènes varient selon la préparation:

Cru

Poisson de votre choix finement tranché (PO)

Grillé

Simply grilled in the charcoal oven with lemon oil (PO)

Poêlé

Jus de citron, aneth, câpres, tomates séchées et amande (GL, LA, FC, PO)

KIRIOS PIATA | PLATS PRINCIPAUX

Astakomakaronada / Pâtes au Homard 87

*Linguine avec sauce aux tomates cerises
(LA, GL, LU, CR, CE, SU)*

Kritharaki Me Thalassina / Pâtes Orzo aux Fruits de Mer 50

*Pâtes kritharaki, calamars, crevettes et palourdes
avec sauce tomate
(LA, GL, LU, MO, CR, PO, CE, SU)*

Makaroni me Troufa / Rigatoni à la Truffe 66

*Rigatoni, sauce à la crème, truffe noire
(LA, GL, SO, LU, CE, SU)*

Pidakia Arnisia / Côtelettes d'Agneau 76

*350g grillées au four à charbon, pita et tzatziki
(LA, GL, SO, CE, CE, SU, SE, MU)*

Psito Kotopoulo / Poulet Rôti 59

*Demi-poulet nourri au maïs et aux olives,
marinade au citron et marjolaine (CE, SU)*

Spalomprizola / Entrecôte Wagyu 5+ 132

*400g grillée au four à charbon servie
avec condiments (FC, LA, SU, MU)*

Tomahawk Black Angus 330

Australien, 1.4kg (FC, SU, MU)

ACCOMPAGNEMENTS

Patates Tiganites / Frites 17

Frites maison à l'origan (GL)

Patates me Troufa / Frites à la Truffe 35

Frites, mousse de fromage, truffe (LA, GL, SU)

Rizi / Riz Basmati 15

Beurre au sumac et à l'ail (LA, SU)

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
~