

TZATZI-QUI

ΣΤΡΩΣ

Calamari

Calamars frits servis avec notre sauce tzatziki et des quartiers de citron.

Octopodi

Pieuvre braisée servie sur un lit d'houmous et de sauce vierge fraîche.

Saucisse Lokaniko

Servie avec des épinards sautés à l'ail.

Feta Sto-Fourno

Feta frite et cuite au four avec tomates, olives noires et oignons rouges. Fini avec notre glaçage balsamique maison.

Kolokithi Tiganita

Zucchini frits servis avec du tzatziki.

Spanakopita

Pâte feuilletée aux épinards et à la feta.

Dolma Dakia

Feuilles de vigne farcies au riz. Servis avec du tzatziki.

Pikilea

Plateau à partager pour deux personnes. Servi avec demi: Calamari, Spanakopita, Kolokithi Tiganita, Feta Sto-Fourno et une trempette au choix.

Personne additionnelle

17.50

SALADES

Horiatiki

Salade traditionnelle composée de tomates, oignons rouges, concombres, olives kalamata et feta. Accompagnée d'une vinaigrette latholemono

Salata Yehorgyos

Salade paysanne composée d'épinards, tomates, concombres, olives kalamata, et feta. Accompagnée de notre sauce avgolemono

TREMPETTES

Servis avec pitas

1 à \$4 3 à \$8 5 à \$15

Tirokafteri

Sauce feta aux épices sauvages traditionnelles.

Kopanisti

Feta aux poivrons grillés maison.

Skorthalia

Trempette à l'ail à base de pomme de terre.

Tarama

Trempette grecque traditionnelle faite avec des œufs de poisson.

Tatzi-qui

Yaourt grec pressé à l'ail.

SOUVLAKI PITA

Sandwich seulement

Kota Pita

Pita farcie au poulet, tomates, oignons rouges et frites. Nappée de sauce tzatziki, et finie avec de l'origan frais.

Hirino Pita

Pita farci au porc, tomates, oignons rouge et frites. Nappé de sauce tzatziki et fini avec de l'origan frais.

Vodinos Kreas Pita

Pita farci au bœuf, tomates, oignons rouge et frites. Nappé de sauce tzatziki et fini avec de l'origan frais.

Veggie Pita

Feta frite, farcie avec des frites, de la sauce vierge et de la sauce tzatziki.

BROCHETTES

22

Servies avec riz, frites, salade Horiatiki et sauce tzatziki maison.

24

Kota

Brochette de poulet, garnie de sauce avgolemono.

15

Hirino

Brochette de porc, garnie de sauce avgolemono.

15

Vodino Kreas

Brochette de bœuf mariné, garnie de sauce avgolemono.

15

Yapioa

Brochette de crevettes marinées à l'aneth, citron et ail.

12

Extra brochette

9

10

SPÉCIALITÉ MAISON

Moussaka

Notre gratin traditionnel, préparé avec des aubergines et des pommes de terre au four, une riche sauce à la viande de bœuf à la tomate, le tout recouvert d'une sauce béchamel crémeuse. Garni de Saganaki au fromage.

26

Côtelettes d'agneau

Quatre côtelettes d'agneau grillées, infusées au romarin, servies avec une sauce avgolemono. Accompagnées de frites ou de riz et d'une salade Horiatiki.

34

18

PLATEAU DU BOUCHER

Saucisse Loukaniko, côtelette d'agneau, 4 brochettes (bœuf, porc, crevette et poulet), riz, salade Horiatiki, frites et sauce tzatziki.

17

Pour 2 personnes

90

Personne additionnelle

45

PLATEAU DU CHEF

4 brochettes de choix, frites, salade Horiatiki, riz, calamars ou zucchini frits, 3 trempettes de votre choix.

Pour 2 personnes

75

Personne additionnelle

37.50

MIDI EXPRESS

Servis de 11h30 à 15h00

Choix de Pita Souvlaki

Servi avec des frites Jersey Shore ou riz maison et salade Horiatiki

19.90

LES À CÔTÉS

Riz maison aux légumes

6

Frites Jersey Shore

7

Extra feta

7

Extra pita grillé

3

14

DESSERT

Mykonos

Yaourt glacé, vanille fraîche, crumble et coulis de figue.

12

16

Cheesecake Baklava

Servi avec du coulis de fraises.

12

14

Crème glacée Baklava

10

Baklava

9

TZATZI-QUI

VINS

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Blancs		
“Dipnos 2022” Kintonis Winery, roditis, Grèce	12	42
“Mountain Symphony 2022” Sokos, savatiano-assyrtiko, Grèce	14	55
“Bourgogne aligoté 2021” Albert Bichot, aligoté, France	15	58
“Nespolino 2021” Poderi Dal Nespole, trebbiano-pinot blanc, Italie (orange)	16	66
“Mantina 2021” Semeli Est., moschofilero, Grèce		68
“Retsina 2022” Sokos, savatiano, Grèce (500ml)		30
Rouges		
“Dipnos 2021” Kintonis Winery, agiorgitiko, Grèce	12	42
“Château Grand Escalion 2022” Gabriel Meffre, grenache-mourvèdre-cinsault, France (rosé)	13	52
“Mountain Symphony 2021” Sokos, Cabernet-Sauvignon-Merlot, Grèce	14	55
“Chateaux Tour Le Pin 2020” Cabernet Sauvignon - Merlot, France		58
“Pinot Noir 2019” Kintonis Winery, pinot noir, Grèce	16	65
“Barone Albergotti 2017” Toscana IGT, Italie		65
“Nemea Reserve 2017” Semeli Est., agiorgitiko, Grèce		69
Bulles		
“Il Fresco” Villa Sandi, galera, Italie (prosecco)	14	50
“Collet Premier Cru” champagne, France		175
“Laurent Perrier La Cuvée Brut” champagne, France		180
“Veuve Clicquot Brut” champagne, France		190

SANGRIA

Verre 15 Pitcher 50

Sangria Rouge

Triple Sec, Metaxa, Sirop de miel épicé, citron, jus de pomme, vin rouge, soda

Sangria Rosée

Vodka, liqueur de litchi, jus de canneberge blanches, vin rosé, soda

Sangria Blanche

Triple sec, Metaxa, Sirop de miel épicé, Citron, Jus de pomme, Vin blanc, Soda.

SangriOuzo

Triple sec, Ouzo, Sirop de miel épicé, Citron, Jus de pomme, Vin blanc, Soda.

Mojito

Rhum blanc, Sirop de menthe, Soda, Lime

BIÈRES

Carlsberg, Pilsner (5%)	11	HIPL, Hazy India Pale Lager (6,2%)	11
Carlsberg 1883, Lager (4,6%)	11	Fix Hellas, Bouteille 330 ml, Grèce (5%)	10
Blanche de Chambly, Blanche belge (5%)	11	Pichet de bière	30

TZATZI-QUI

Pandora 16

Campari, Jus ananas,
Lime, Sirop de figue

Aphrodite 16

Vodka, Sirop de framboise,
Peychaud, Lime

Õkeanos 16

Rhum blanc, Curacao
Bleu, Jus ananas, Lait
coco, Fleur d'oranger

Atlas 16

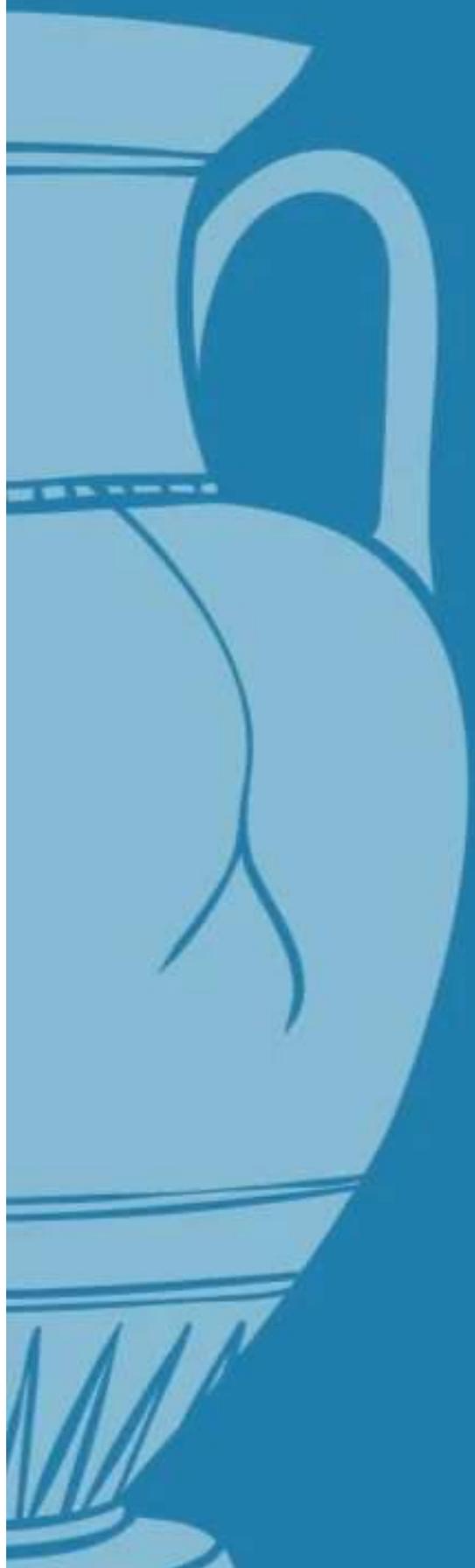
Ouzo, Vodka, Sirop
de framboise, Lime,
Canneberge Rouge

Herodote 16

Campari, Lime,
Whisky

Antika Fashion 19

Sortilege, Bulleit Bourbon,
Sirop simple, Angostura



COCKTAIL