

Menu

Petros Griffintown

1613 Rue William, Montréal, QC H3J 1R1, Canada | (514) 935-8500

Most Ordered



Côtelettes d'agneau / Lamb Chops

CA\$55.00

Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes frais et pommes de terres rôties. / All dishes accompanied by rice, market fresh vegetables and oven roasted lemon potatoes.



Spécial Petros / Petros Special

CA\$26.00

Courgettes légèrement panées, servies avec tzatziki. / Lightly fried zucchini chips, served with tzatziki.



Saumon / Salmon

CA\$36.00

Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes frais et pommes de terres rôties. / All dishes accompanied by rice, market fresh vegetables and oven roasted lemon potatoes.



Spanakopita

CA\$12.00

Pâtes phyllo farcies aux épinards et fromage feta. / Phyllo pastry stuffed with spinach and feta cheese.



Moussaka maison / Homemade Moussaka

CA\$34.00

Agneau haché, pommes de terre, courgettes et aubergines recouvert de béchamel. / Minced lamb, potatoes, zucchini and eggplant, topped with béchamel.



Calmars frits / Fried calamari

CA\$27.00

Crispy fried calamari rings garnished with fresh parsley, served with a lemon wedge and a side of dipping sauce.

Salade grecque / Greek Salad

CA\$25.00

Tomates de serre, concombres, poivrons, oignons et fromage feta. / Greenhouse tomatoes, cucumber, peppers, onions and feta cheese.

Menu Petros Griffintown

Mélange de pâtes à tartiner grecque / Greek Spread Medley

CA\$26.00

Comprend tirokafteri, tzatziki, taramosalata, aubergine. / includes tirokafteri, tzatziki, taramosalata, eggplant

Tzatziki

CA\$12.00

Yogourt grecque, ail et concombre. / Greek yogurt, garlic and cucumber.

Aubergine / Eggplant

CA\$12.00

Aubergine rôtie au four avec huile d'olive, recouverte avec tomates fraîches et fromage feta. / Oven roasted eggplant with olive oil, topped with fresh tomato and feta cheese.

Entrées / Appetizers



Spanakopita

CA\$12.00

Pâtes phyllo farcies aux épinards et fromage feta. / Phyllo pastry stuffed with spinach and feta cheese.



Calmars frits / Fried calamari

CA\$27.00

Crispy fried calamari rings garnished with fresh parsley, served with a lemon wedge and a side of dipping sauce.

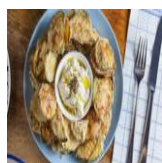
Sardines grillées / Grilled Sardines

CA\$24.00

Frais du marché et finies avec huile d'olive. / Market fresh grilled and topped with olive oil.

Saucisse grecque grillée / Grilled Greek Sausage

CA\$22.00



Spécial Petros / Petros Special

CA\$26.00

Courgettes légèrement panées, servies avec tzatziki. / Lightly fried zucchini chips, served with tzatziki.

Menu Petros Griffintown

Pieuvre grillée / Grilled Octopus

CA\$37.00

Tartinades grecques / Greek Spreads

Aubergine / Eggplant

CA\$12.00

Aubergine rôtie au four avec huile d'olive, recouverte avec tomates fraîches et fromage feta. /
Oven roasted eggplant with olive oil, topped with fresh tomato and feta cheese.

Taramosalata

CA\$12.00

Faite à base d'ouf de carpe et huile d'olive. / Spread made from carp roe and olive oil.

Tirokafteri

CA\$12.00

Piments rouges rôtis et fromage feta. / Roasted red peppers and feta cheese.

Pain pita / Pita Bread

CA\$3.00

Tzatziki

CA\$12.00

Yogourt grecque, ail et concombre. / Greek yogurt, garlic and cucumber.

Mélange de pâtes à tartiner grecque / Greek Spread Medley

CA\$26.00

Comprend tirokafteri, tzatziki, taramosalata, aubergine. / includes tirokafteri, tzatziki, taramosalata, eggplant

Courgettes légèrement pannées, servies avec tzatziki. / Lightly fried

Salade de betteraves / Beet Salad

CA\$24.00

Betteraves bio avec fromage feta émincé et vinaigre balsamique. / Organic beets with crumbled feta cheese and balsamic vinegar.

Menu Petros Griffintown

Salade grecque / Greek Salad

CA\$25.00

Tomates de serre, concombres, poivrons, oignons et fromage feta. / Greenhouse tomatoes, cucumber, peppers, onions and feta cheese.

Psilokomeni

CA\$22.00

Cour de romaine, aromatisé à l'aneth frais, vinaigre de vin rouge et huile d'olive. / Finely chopped romaine lettuce hearts, flavored with dill, tossed in red wine vinegar and olive oil.

Spécialités de la maison / House Specialties



Moussaka maison / Homemade Moussaka

CA\$34.00

Agneau haché, pommes de terre, courgettes et aubergines recouvert de béchamel. / Minced lamb, potatoes, zucchini and eggplant, topped with béchamel.

Pâte style grec / Greek-style Pasta

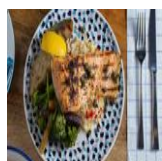
CA\$47.00

De la mer / From the Sea

Crevettes grillées / Grilled Shrimps

CA\$48.00

Grandeur: 6/8. Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes frais et pommes de terres rôties. / Size: 6/8. All dishes accompanied by rice, market fresh vegetables and oven roasted lemon potatoes.



Saumon / Salmon

CA\$36.00

Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes frais et pommes de terres rôties. / All dishes accompanied by rice, market fresh vegetables and oven roasted lemon potatoes.

Poisson du jour / Catch of the Day

CA\$42.00

Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes frais et pommes de terres rôties. / All dishes accompanied by rice, market fresh vegetables and oven roasted lemon potatoes.

Viandes / Meats



Côtelettes d'agneau / Lamb Chops

CA\$55.00

Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes frais et pommes de terres rôties. / All dishes accompanied by rice, market fresh vegetables and oven roasted lemon potatoes.

Entrecôte de bouf / Rib Steak

CA\$60.00

16 oz. Catégorie USDA. Tous les plats sont accompagnés de riz, légumes frais et pommes de terres rôties. / 16 oz. USDA prime. All dishes accompanied by rice, market fresh vegetables and oven roasted lemon potatoes.
