

**NEW:** Le bidon de 5 Litres  
Notre Huile d'Olive Cretoise  
Extra Vierge Première Pression à Froid  
45,00€

**ASSORTIMENT  
MAISON DE MEZZES**  
CHAUDS & FROIDS 19.95

### Les Mezzes Traditions

*Pain Pita 3 pcs « <b>Fait Maison</b> » ♥♥♥	4,00
*Crème de Tarama	9,00
*Fava de Santorin	8,00
*Tzatziki	7,00
*Mousse de Feta Relevée	8,00
*Caviar d'Aubergine	8,00

### Les Mezzes de la Mer

*Calamars Frits	17,50
*Poulpe à l'Huile d'Olive & Vinaigre de Vin ♥	19,50
*Poulpe Grillé, Citron & Huile d'Olive	19,50
*Cassiolette de Scampis Maison	16,00
*Cassiolette de Scampis à l'Ail Fumée	16,00
*Cassiolette de Scampis à la Feta & Miel	16,00

### Les Accompagnements

*Frites Allumettes <b>Coupées à la Main</b>	4,00
*Riz Nature	3,50
*Pâtes Grecque	4,50
*Salade Mixte	4,00
*Pain Pita 3 pcs « <b>Fait Maison</b> » ♥♥♥	4,00

**M E N U**  
**MEGA PIKILIA**  
MIN 2 PERSONNES 36.50 P.P.

Pain Pitta Maison / Tzatziki / Tarama  
Mousse de Fêta Relevée / Caviar d'Aubergines  
Beignets de Courgettes

Poulpe au vinaigre de Vin & huile d'Olive  
Calamars Frits / Scampis à l'Ail

La Poêle de Côtes d'Agneau au romarin  
Pâtes Grecques / Salade Paysanne

### Les Mezzes Fromages

*Cassiolette d'Aubergines au Four aux Trois Fromages et Tomate Fraîche	11,00
*Feta AOC à l'Huile d'Olive & Origan	8,80
*Croquettes aux 3 Fromages Grecques	15,00
*«TIROPITA» Croustillant de Feta au Miel & Fruits Secs	11,00
*Haloumi Grillé	11,00
*Cassiolette de Feta au Four	11,00
*Pita Halloumi ♥♥♥	9,00

### V Les Mezzes de Légumes

*Salade de Pois Chiches Alpha	10,00
*Trio de Légumes du Soleil Grillés	8,00
*«Κολοκυθοκεφτέδες» ♥♥♥ Beignets de Courgettes aux Aromates	9,00
*Tendres Feuilles de Vignes Farcies	10,00

### Les Mezzes Viandes

Uniquement en 2<sup>ème</sup> Partie de Votre repas

*Poêlée de côtes d'Agneau au Romarin 4pc	23,00
* Brochettes KALAMAKIA (Porc) 3pc	13,00
*KEFTEDAKIA Petites Boulettes de Bœuf « Maison »	12,00
*TAS KEBAB ♥♥♥ Petit Râgout de Veau Tomaté aux Senteurs Byzantines	14,00

Tous nos plats sont « **Fait Maison** » avec des produits frais et une tradition de soin exemplaire  
L'unique produit congelé est le scampi

### Nos Grillades & Spécialités d'Agneau Frais

*Le Kilo de Côtes d'Agneau Grillées Servies sur Plateau ♥♥♥ Frites Allumettes à la Main, Salade Grecque	82,50
*Brochette de Noix d'Agneau Grillée, Frites Allumettes & Salade	29,50
*Côtes d'Agneau Grillées, Frites Allumettes & Salade	29,50
*Brochette de Filet Pur de Bœuf Irlandais 350 gr, Frites Allumettes & Salade	30,00
*Côte à l'Os de Porc <b>DUROC</b> en Coupe Fermière (500 Gr) <b>BEST-SELLER</b>	25,00
*Trio de Brochettes KALAMAKIA, Noix de Porc Passée à la Main Frites Allumettes, Salade Grecque, Tzatziki & Pain Pitta « <b>Maison</b> »	19,00
*GYROS de Filet Poulet aux Épices Frites Allumettes, Salade Grecque, Tzatziki & Pain Pitta « <b>Maison</b> »	18,00

### Les Plats Signatures de Notre Grand-Mère *Stamatina*

* « Φρικασέ » Fricassée d'Agneau En Casserole aux Endives, Dhyles, Jeunes Oignons & Citron <b>NEW</b>	25,00
*"KOKKINISTO" Jaret de Veau, Sauce Tomate aux Petits Légumes, Vin Blanc Sec et Nos Épices... Accompagné de Pâtes Fraîches Cuites Minutes et Feta	25,00
*« GiOUVARELAKIA » Boulettes de Viandes & Riz, Jus Citronné aux Petits Légumes ♥♥♥	20,00
*"YOUVETSI" Jaret d'Agneau Basse Température, Pâtes Grecques Gratinées à la Feta	25,00
*"STIFADO" Cuisse de Lapin Sauce à l'Échalotte, Tomates Fraîches et Mavrodaphne <b>NEW</b>	25,00
*L'Incontournable MOUSAKA Bien Connu de tous ♥♥♥	21,50
*Boulettes "SMYRNES" Senteurs d'Épices & Coulis de Tomate, Pâtes Fraîches Cuites Minutes et Feta	21,00
*V «Φακι» Mijoté de Lentilles Alpha aux Petits Légumes, Olives de KALAMATA et Feta ♥	18,50
*V«Φασολάδα» Haricots Blancs ALPHA à la Tomate, Carotte & Celeri, Olives de KALAMATA et Feta <b>NEW</b>	18,50

### Nos incontournables de la Mer

*Calamars Frais à La Plancha, Purée de Pdt à l'Huile d'Olive ♥♥♥	25,00
*Poulpe Grillé, Fava de Santorini & Salade au Vinaigre de Vin	27,50
*Fricassée de Scampis d'Eau de Mer, Sauce au Safran de KROKKO & Estragon ♥♥♥	24,50

### Nos Salades

V "MYKONOS" ♥♥♥ (Croustillant de Feta Au Miel / Mesclun / Fruits Secs / Vinaigrette de Figue)	19,00
V "DAKOS" (Pain de Seigles Crétois / Tomate / Câpres / Feta)	15,50
V "CHORATIKI" à Notre Façon (Tomate / Oignons / Poivrons / Concombres / Olives / Feta)	15,50
"KAFENIO" (Gyros de Poulet / Mesclun / Parmesan / Dressing / Légumes)	19,50
V "NATURAL" (Salade / Légumes Grillés / Pois Chiches / Lentilles / Feuilles de Vignes / Caviar D'Aubergine / Fava)	19,00



**KAFENIO**  
RESTAURANT GREC • OUZERI

## Apéritifs

	Coupe	XXL
La Coupe Champagne Maison	10,00	18,00
Kirr Royal (Pêche, Framboise, Cassis, Violette)	11,50	19,50
Ouzo « MINI »		6,00
Ouzo « BARBAYANNIS » ♥		7,00
Ouzo « MINI » Mignonette 200ml		19,90
Ouzo «BARBAYANNIS» Mignonette 200ml		21,90
VISANTO (Vin doux de Santorin) ♥		9,00
Mavrodaphne de Patras		6,00
Muscat de Samos		6,00
Martini Rosso / Bianco		6,00
Campari		6,50
Pisang Ambon		6,50
Pineau des Charentes		6,00
Pineau des Charentes Rosé		6,00

## Nos Cocktails

Kafenio ♥ Gin, violette, jus de citron et soda	10,50
Mojito	10,50
Dry Martini	11,00
Aperol Spritz ♥	10,00
Bellini	12,50
Cuba Libre	10,50

## Gin

Bombay Sapphire Fever-Tree Mediterranean / Lime	9,60
Mataroa Greek Dry Gin ♥NEW♥ Fever-Tree Mediterranean/ Lime & Romarin	12,50
Pink Mataroa ♥NEW♥ Greek Gin Infused Hibiscus & Pomegranate Fever-Tree Pink Raspberry & Rhubarb / Lemon & Strawberry	12,50
Copper Head Fever-Tree Mediterranean / Orange, Cardamome, Coriandre	14,00
Hendrick's Fever-Tree Premium Indian / Concombre	12,00

## Les Bulles & Champagnes

	Coupe	XXL
La Coupe Champagne Maison	10,00	18,00
Kirr Royal (Pêche, Framboise, Cassis, Violette)	11,50	19,50
Cava		35,00
<u>Champagne</u>		
Vranken Brut		69,00
Laurent Perrier Brut « La Cuvée »		86,50
Moët & Chandon Brut « Impérial »		86,50
Veuve Cliquot Brut		95,00
Bollinger « Special Cuvée »		110,00
Ruinart « Blanc de Blancs »		145,00