

MENU

MEGA PIKILIA

Min 2 Personnes 45,00 PP

Pain Pita Maison

Tzatziki – Tarama - Mousse de Feta – Caviar d’Aubergine

Beignets de Courgettes – Dolmas - Poulpe au Vinaigre – Calamars Frits - Scampis Sauce Miel & Feta

La Poêle de Côtes D’agneau au Romarin

Pâtes Grecques – Salade Paysanne - Imam Baildi

ASSORTIMENT

MAISON DE MEZZES

CHAUDS & FROIDS 24.50

Les Mezzes Traditions

* Pain Pita 3Pcs « Fait Maison » ♥	4,00
* Tzatziki	10,00
* Crème de Tarama Blanc	10,00
* Mousse de Feta Relevée	10,00
* Caviar d’ Aubergines	10,00
* Fava de Santorin	10,00

Les Mezzes Fromages

* Cassolette d’ Aubergines Gratinée	14,00
Aux Trois Fromages Grecs et Tomate Fraîche	
* Feta AOP à l’Huile d’Olive & Origan	10,00
* Τυροπιτα με Μελι ♥	14,00
Croustillant de Feta au Miel & Fruits Secs	
* Cassolette de Feta au Four ♥	14,00
* Pita Halloumi ♥	14,00
Pain Pita Farçi Au Halloumi & Grillé	

Les Mezzes de la Mer

* Calamars Frits & Tarama	24,00
* Poulpe au Vinaigre Grec & Skordalia ♥	24,00
* Poulpe Grillé	24,00
Jus Citron, Huile d’Olive & Fava	
* Cassolette de Scampis d’Eau de Mer :	
- Sauce Maison :	20,00
- Sauce Feta & Miel :	20,00

V Les Mezzes de Légumes

* Τουρλου ♥	14,00
Mélange de Légumes au Four	
* Ιμαρι Μπαλντι ♥	14,00
Confit d’Aubergines aux Oignons et Tomates	
* Tomates à l’Huile D’olive ♥	10,00
Succulentes Tomates Provenance Directe de Crête	
* Κολοκυθοκεφτέδες ♥	14,00
Beignets de Courgettes aux Aromates	
* Tendres Feuilles de Vignes Farcies	12,00

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

* Gyros de Filet de Poulet Belge aux Épices	24,00
Frites Allumettes, Salade Paysanne, Tzatziki & Pain Pita Maison	
* La Brochette Maison Grillée Frites Allumettes & Salade Paysanne	39,00
Filet Pur de Bœuf , Filet Pur de Veau , Noix et Côte d’ Agneau	
* Brochette de Noix d’ Agneau Grillée, Frites Allumettes & Salade Paysanne	33,00
* Côtes d’ Agneau Grillées, Frites Allumettes & Salade Paysanne	33,00
* Brochette de Bœuf Charolais Maturée 30 Jours , Frites Allumettes & Salade Paysanne	36,00

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

* ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, Poulet Fermier en Sauce Tomate ♥ NEW	29,00
Accompagné de Pâtes Grecques & Feta Rapée	
* ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ, Fricassée d’Agneau en Casserole Coup de Coeur	30,00
À la Salade Romaine, Aneth, Citron et Jeunes Oignons, Riz Nature	
* ΓΙΟΥΒΕΡΛΑΚΙΑ, Boulettes de Viandes et Riz, Jus citronné aux Petits Légumes ♥	25,00
* ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ, Jaret de Veau au Four Accompagné de Pâtes Grecques & Feta Rapée ♥	30,00
* ΜΟΥΣΑΚΑ, L’incontournable Depuis 2002	26,00
* ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ, Boulettes aux Senteurs d’Épices Byzanthines à la Tomate Fraîche	25,00
Riz Nature	
* ΥΦΑΚΟΙ , Mijoté de Lentilles ALFA aux Petits Légumes, Olives, Tomate & Feta	23,00

Nos Incontournables de la Mer

* Μπακαλιάρος σκορδαλιά, Croustillant de dos de Cabillaud, Purée de Pdt à l’Huile D’olive ♥	32,00
* ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ de la Mer, Duo de Calamars et Scampis aux Pâtes Grecques et moules Coup de Coeur	33,00
* Poulpe Grillé, Accompagné de Fava de Santorini ♥	34,00
* Fricassée de Scampis d’Eau de Mer, Sauce Maison au Safran & Estragon, Riz Nature	32,00

Nos Salades

* MYKONOS ♥	23,00
Croustillant de Feta au Miel, Salade, Fruits Secs, Fruits Rouges, Vinaigrette de Figue	
* ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ, On l’Appelle aussi Salade Grecque ou Paysanne ♥	18,50
Tomate, Oignons, Poivrons, Concombre, Olives, Feuilles de Căpres, Feta, Huile d’Olive	
* KAFENIO	24,00
Gyros de Poulet Belge, Salade Romaine, Parmesan, Dressing	
* NATURAL	23,00
Légumes Grillés, Pois chiches, Feuilles de Vignes, Fava, Caviar d’Aubergine, Salade	



KAFENIO

RESTAURANT GREC • OUZERI

Les Bulles & Champagnes

La Coupe Champagne Maison	14,00
La Coupe XXL Champagne Maison	28,00
Kirr Royal	15,00
Kirr Royal XXL	30,00
Drappier Carte d’Or Brut	85,00
Laurent Perrier Brut « La Cuvée »	90,00
Moët & Chandon Brut « Impérial »	90,00
Veuve Cliquot Brut	95,00
Bollinger « Special Cuvée »	115,00
Ruinart « Blanc de Blancs »	155,00
Ruinart « Rosé »	155,00
Cava	55,00

Apéritifs

Ouzo « MINI »	7,00
Ouzo « BARBAYANNIS » ♥	8,00
Ouzo « MINI » 200ml	22,00
Ouzo «BARBAYANNIS» 200ml	24,00
VISANTO (Vin doux de Santorin) ♥	12,00
Mavrodaphne de Patras	8,00
Muscat de Samos	8,00
Martini Rosso / Bianco	8,00
Campari	8,00
Pisang Ambon	8,00
Pineau des Charentes	8,00
Greek «MYTHOS» BEER	5,00

Cocktails

Kafenio ♥	12,50
<i>Gin, violette, jus de citron, menthe fraîche et soda</i>	
Mojito	12,50
<i>Rhum, Lime, menthe, sucre et soda</i>	
Aperol Spritz <i>classico</i>	12,50
Cuba Libre	13,50
Negroni <i>Gin, vermouth, Campari</i>	13,50
Pornstar Martini	14,50
<i>Vodka, Fruit de La Passion, Vanille, Espuma</i>	
Moscow Mule	13,50
<i>Vodka, Lime, sucre, Ginger beer</i>	
Whiskey Sour	13,50
<i>Bourbon, Lime, Angostura bitters</i>	
Amaretto Sour	13,50
<i>Amaretto, Lime, orange et Espuma</i>	

Mocktails 0% Alcool

Virgin Kafenio ♥	10,00
<i>Violette, jus de citron, menthe fraîche et soda</i>	
Virgin Mojito	10,00
<i>Green Tea, Lime, menthe, sucre et soda</i>	
Nona 0% Apérol 0%	10,00
Ipanema <u>NEW</u> ♥	10,00
<i>Fruit de La Passion, Citron vert, Ginger Beer</i>	

Gin

Mataroa <i>Greek Dry Gin</i>	14,00
<i>Fever-Tree Mediterranean/ Lime & Romarin</i>	
Pink Mataroa <i>Greek Gin Infused</i> ♥	14,00
<i>Hibiscus & Pomegranate</i>	
<i>Fever-Tree Pink Raspberry & Rhubarb Strawberry</i>	
Panda <i>Belgium Gin Infused</i>	15,00
<i>Fever-Tree Premium Indian</i>	

Cher Client,
Pour des raisons d’organisation et afin d’assurer un service fluide et agréable nous vous informons que nous n’acceptons pas les divisions d’additions ou les paiements séparés.
Merci de votre compréhension et de votre confiance.

Dear Customer,
For organizational reasons and to ensure smooth and pleasant service, we kindly inform you that we do not accept split bills or separate payments.
Thank you for your understanding and your trust.