Assortiment maison de mezzes — 24,50

CHAUDS & FROIDS

Les mezzes traditions

Pain pita maison · 3 pièces ❤️	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 de la mer

Calamars frits & tarama	24,00
Poulpe au vinaigre grec & skordalia ❤️	24,00
Poulpe grillé Jus de citron, huile d'olive & fava.	24,00
Cassolette de scampis d'eau de mer	
Sauce maison	20,00
Sauce feta & miel	20,00

Les mezzes fromages

Cassolette d'aubergines gratinée Aux trois fromages grecs et à la tomate fraîche.	14,00
Feta AOP à l'huile d'olive & origan	10,00
Τυροπιτα με Μελι ❤️ Croustillant de feta au miel & fruits secs.	14,00
Cassolette de feta au four ❤️	14,00
Pita halloumi ❤️ Pain pita farci au halloumi et grillé.	14,00

Les mezzes de légumes V

Τουρλου ❤️ Mélange de légumes au four.	14,00
Ιμαμ Μπαιλντι ❤️ Confit d'aubergines aux oignons et tomates.	14,00
Tomates à l'huile d'olive ❤️ Succulentes tomates de Crète, provenance directe.	10,00
Κολοκυθοκεφτέδες ❤️ Beignets de courgettes aux aromates.	14,00
Tendres feuilles de vigne farcies	12,00

Nos salades

MYKONOS ❤️ Croustillant de feta au miel, salade, fruits secs, fruits rouges, vinaigrette de figue.	23,00
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ · Salade grecque ou paysanne ❤️ Tomate, oignons, poivrons, concombre, olives, feuilles de câpres, feta, huile d'olive.	18,50
KAFENIO Gyros de poulet belge, salade romaine, parmesan, dressing.	24,00
NATURAL Légumes grillés, pois chiches, feuilles de vigne, fava, caviar d'aubergine, salade.	23,00

Tous nos plats sont « faits maison », avec des produits frais et une tradition de soin exemplaire.
L'unique produit congelé est le scampi.

MENU À PARTAGER

MEGA PIKILIA

50,00 par Personne · Minimum 2 personnes

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

Nos grillades

Gyros de filet de poulet belge aux épices Frites allumettes, salade paysanne, tzatziki & pain pita maison.	24,00
Brochette maison grillée · Frites allumettes, salade paysanne. Filet pur de bœuf, filet pur de veau, noix et côte d'agneau.	39,00
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 ❤️ NOUVEAUTÉ · Poulet fermier en sauce tomate. Accompagné de pâtes grecques & feta râpée.	29,00
ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ ❤️ · Fricassée d'agneau en casserole. Salade romaine, aneth, citron, jeunes oignons & riz nature.	30,00
ΓΙΟΥΒΕΡΛΑΚΙΑ ❤️ · Boulettes de viandes et riz, jus citronné aux petits légumes.	25,00
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ❤️ · Jarret de veau au four, pâtes grecques & feta râpée.	30,00
MOUSAKA · L'incontournable depuis 2002.	26,00
ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ · Boulettes aux senteurs d'épices byzantines, à la tomate fraîche. Riz nature.	25,00
ΦΑΚΟΙ V · Mijoté de lentilles ALFA, petits légumes, olives, tomate & feta.	23,00

Nos incontournables de la mer

Μπακαλιάρος σκορδαλιά ❤️ · Croustillant de dos de cabillaud, purée de pommes de terre à l'huile d'olive.	32,00
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ de la mer ❤️ · Duo de calamars & scampis, pâtes grecques et moules.	33,00
Poulpe grillé ❤️ · Accompagné de fava de Santorin.	34,00
Fricassée de scampis d'eau de mer · Sauce maison au safran & estragon, riz nature.	32,00

KAFENIO
RESTAURANT GREC • OUZERI

Les bulles & champagnes

La coupe de champagne maison	14,00
La coupe XXL de champagne maison	28,00
Kir royal	15,00
Kir royal XXL	30,00
Amalia Brut	70,00
Vranken Brut	85,00
Laurent-Perrier Brut « La Cuvée »	90,00
Moët & Chandon Brut « Impérial »	90,00
Veuve Clicquot Brut	95,00
Bollinger « Special Cuvée »	115,00
Ruinart « Blanc de Blancs »	155,00
Ruinart « Rosé »	155,00

Apéritifs

Ouzo « MINI »	7,00
Ouzo « BARBAYANNIS » ❤️	8,00
Ouzo « MINI » · 200 ml	22,00
Ouzo « BARBAYANNIS » · 200 ml	24,00
Vinsanto de Santorin ❤️ · Vin doux.	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
Bière grecque « MYTHOS »	5,00

Nos cocktails

Kafenio ❤️ 12,50
Gin, violette, jus de citron, menthe fraîche et soda.

Mojito 12,50
Rhum, lime, menthe, sucre et soda.

Aperol Spritz classico 12,50

Cuba Libre 13,50

Negroni 13,50
Gin, vermouth, Campari.

Pornstar Martini 14,50
Vodka, fruit de la passion, vanille, espuma.

Moscow Mule 13,50
Vodka, lime, sucre, ginger beer.

Whiskey Sour 13,50
Bourbon, lime, Angostura bitters.

Amaretto Sour 13,50
Amaretto, lime, orange et espuma.

Nos mocktails 0 % alcool

Virgin Kafenio ❤️ 10,00
Violette, jus de citron, menthe fraîche et soda.

Virgin Mojito 10,00
Green tea, lime, menthe, sucre et soda.

Nona 0 % / Apérol 0 % 10,00

Ipanema ❤️ NOUVEAUTÉ 10,00
Fruit de la passion, citron vert, ginger beer.

Gin

Mataroa Greek Dry Gin 14,00
Fever-Tree Mediterranean, lime & romarin.

Pink Mataroa Greek Gin Infused ❤️ 14,00
Hibiscus & grenade.
Fever-Tree Pink Raspberry & Rhubarb Strawberry.

Panda Gin Belgium Gin Infused 15,00
Fever-Tree Premium Indian.

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.