

KAVOS

MEZZE

Fromage Saganaki Flambé 16

Tartare de Saumon 18

Tacos au poisson 18

Trempeuse Grecque 18

Pleurotes Grillés 22

Chips de Courgettes et Aubergines 25

Calamars Frits ou Grillés 26

Pieuvre Grillée Tunisian 36

Huitres Fraiches (M/P)

Bruschetta Anchois marinés 8/16

Ravioli au Homard 28

PIZZA

Marguerite 20

Prosciutto/Roquette 24

Anchois/Câpres 24

CÔTÉS 10

Frites à la Truffe

Haricots de Lima géants

Spanakorizo

Verts des champs

Pommes de terre grecques

Légumes de saison

SALADS

Grec: Tomate, Oignon rouge, Concombre, Feta 22/30

Psilokomeni: Romaine finement hachée, Aneth, Citron, Echalotes, Huile d'olive 17/25

Cretan/Dakos: Tomate, Olives, Oignons, Origan, Huile d'Olive, Fromage Halloumi 22/30

Santorini: Persil, Tomates Cerises, Fromage de Chèvre, Glaçage Balsamique, Feuilles de Câpres 22

POISSON FRAIS

Voir serveurur

- Vivaneau rouge, Med Porgy
- Med Sea Bass, Med Fagri
- Bar noir
- Huitres fraiches

PLAT PRINCIPAL

Les plats principaux viennent avec un côté

Côtelettes d'Agneau 50

Entrecôte d'Angus 18oz (1855 Reserve) 58

Poulet Skaras 36

Moussaka grecque traditionnelle* 28

Filet de Saumon 36

Jarret d'Agneau avec Orzo* 38

Assiette de Crevette Géante 50

Pâtes aux fruits de mer * 28

Special du Chef PM

