

HORS D'ŒUVRES FROIDS

CHOIX D'UNE TREMPETTE 8

TZATZIKI

Yogourt grec, concombres et ail.

KOPANISTI

Feta et poivrons rouges fouettés.

TARAMOSALATA*

Caviar à base d'œufs de mulets âgés.

TREMPETTE AUX EPINARDS

Yogourt grec, feta, épinards et crème sure.

TAPENADE AUX FETA & OLIVES

Feta et olives noires de Kalamata fouettées.

CHOIX DE TREMPETTES (trois) 12 (cinq) 16

Choix de n'importe quelles trempettes énumérées ci-dessus, servies avec pitas grillés, tomates, concombres et olives.

SALADE AUX FÈVES 10

Marinées dans de l'huile d'olive et vinaigre.

FETA GRECQUE + OLIVES 12

Feta et olives noires de Kalamata colossales.

DOLMADES VÉGÉTARIENNES 12

Feuilles de vignes farcies avec riz et herbes fraîches et servies avec tomates, concombres et tzatziki.

OLIVES COLOSSALES DE KALAMATA 8

Olives Kalamata dans l'huile d'olive et origan de la Grèce.

PIKILIA FROIDE 22

Servie avec nos cinq fameuses trempettes froides, feta, olives noires, dolmades, spanakopita, salade aux fèves, tomates, concombres et pepperoncinis.

TARAMOSALATA CONTIENT DES OEUFS DE POISSON

HORS D'ŒUVRES CHAUDS

SAGANAKI FLAMBÉ 15

Fromage kefalograviera de Crète

frit et flambé à votre table... **OPA!**

SPANAKOPITA DU CHEF 12

Tarte aux épinards avec des couches de pâte

fillo, herbes fraîches et feta et ricotta grecque.

LÉGUMES GRILLÉS 16 avec feta 20

Mélange de poivrons, courgettes, brocoli, choufleur, oignons sautés et arrosé d'huile d'olive et d'une réduction de balsamique.

COURGETTES FRITES 14

Tranchées fine, frites et servies avec tzatziki.

BOULETTES DE SANTORINI 14

Nos savoureuses boulettes végétariennes à base de tomates, courgettes, oignons et fromage feta.

CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS 12

Dans une réduction de balsamique, servis avec des poivrons rouges rôtis.

"GIGANTES" FÈVES DE LIMA GÉANTES 16 avec feta 20

Cuites au four dans une sauce aux tomates, herbes fraîches et épices.

SOUPES + SALADES

SOUPE AUX LENTILLES 6 avec feta 8

Notre fameuse soupe fait avec un bouillon riche aux tomates.

SOUPE DU JOUR 6 avec feta 8

Informez vous auprès de votre serveur pour plus de détails.

À CÔTÉ 8 PETITE 12 GRANDE 18

SALADE GRECQUE HORIATIKI

Tomates de vigne biologique, concombres, oignons rouges, feta, olives de Kalamata et vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge.

SALADE MAISON YIA SOU

Coeurs de romaine, iceberg, tomates, concombres, carottes, choux rouge, feta, olives, et vinaigrette maison au miel et dijon.

SALADE CÉSAR

Coeurs de romaine, parmesan râpé, flocons de fromage parmesan, croutons maison à l'ail et notre vinaigrette césar du chef.

SALADE AU POULET 20

Ajoutez un filet de poulet grillé, poulet gyro ou gyro authentique à la salade de votre choix.

TOUTES NOS VINAIGRETTES MAISON SONT DISPONIBLES POUR L'ACHAT

ENTRÉES DE VIANDES

SOUTZOUKAKIA 16

Boulettes de veau et d'agneau aux tomates.

GYRO AU POULET 18

Filets de poulet tranchés de la rotisserie.

GYRO AUTHENTIQUE 18

Filets de porc et agneau tranchés de la rotisserie.

SAUCISSE GRECQUE AU PORC 14

Saucisse grecque grillée, servie avec dijon.

POULET "TAVERNA" GRECQUE

Notre fameux poulet Taverna de 4 livres.

Poulet fermier de **Catégorie A** + nourri au grain.

Mariné, assaisonné et grillé à la perfection!

Demi 16 Entier 30

S.V.P. LAISSEZ DE TEMPS POUR LA CUISSON

PARTAGE AMICALE

PIKILIA AUX VIANDES 86

Demi poulet Taverna, 4 côtelettes d'agneau, gyro authentique, poulet poulet, quatre soutzoukakia et tzatziki.

PIKILIA FRUITS DE MER 84

Pieuvre grillée, calmars frits, 4 sardines grillées, 4 crevettes géantes, athérines frits, tzatziki, du beurre à l'ail et sauce cocktail.

PIKILIA TER + MER 99

Demi poulet Taverna, 4 côtelettes d'agneau, 4 soutzoukakia, calmars frits, pieuvre grillée, athérines frites et tzatziki.

ENTRÉES DE FRUITS DE MER

CALAMARS FRITS 18

Farinés et frits à la perfection!

ATHÉRINES FRITES 16

Petits poissons farinés et frits entiers!

SARDINES PORTUGAISES 16

Grillées et arrosées dans de l'huile de citron.

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES 20

Grillées et servies avec du beurre à l'ail.

PIEVRE GRILLÉE 20

Notre délicieuse pieuvre est marinée et cuite au four pour assurer une poulpe tendre, avant qu'elle soit grillée pour vous. Servie dans une vinaigrette d'huile d'olive et sur un lit d'oignons et câpres de Santorini.

