

Maison kalios

NOS FORMULES :

Avec Boisson +2.50€

Avec Boisson + Mézè ou Dessert +5€

MÉZÉS

ANGUILLE FUMÉE - 12€

Crème d'artichaut, huile d'olive infusée au basilic

SPANAKOPITA - 7€

Feuilleté épinards & feta, pistaches d'Egine

TYROPITA - 7€

Feuilleté feta & fromage frais, miel, sésame noir

TZATZIKI - 3,9€

100g - Yaourt grec, concombre, menthe, aneth

TARAMA BLANC - 5,9€

100g - Œufs de cabillaud fumés, trait de citron

TYROKAFTERI - 4,9€

100g - Crème de feta, yaourt grec, piment doux

HOUMOUS - 3,9€

100g - Pois chiches, tahini, jus de citron, cumin, ail

HOUMOUS KALAMATA - 3,9€

100g - Pois chiches, crème d'olive Kalamata

PLATS

MOUSSAKA DE SAISON - 13€

Boeuf mijoté, légumes du moment, mesclun

PÂTES ORZO & POULET - 13€

Pâtes traditionnelles grecques en sauce tomate

KEFTEDES DE BOEUF - 13€

Boulettes aux herbes fraîches, pommes grenailles

BOL FUSILLI, ÉPINARDS & FETA - 12€

Huile d'olive infusée au basilic

BOL PETITS POIS & COURGETTES - 12€

Petits pois, tzatziki, beignets de courgettes

BOL TABOULÉ & FETA - 12€

Concombre, tomates, herbes, balsamique figue

SALADE CÉSAROS - 14€

Poulet citronné, Kaskavali, sauce aux câpres

PITA 9.90€

Garnies de tzatziki, choux, pickles et feta

BEIGNETS DE COURGETTES

AGNEAU CONFIT +1€

POULET CITRONNÉ

KEFTEDES DE BOEUF

DESSERTS 5€

PORTOKALOPITA

L'incontournable gâteau traditionnel à l'orange

BAKLAVA

Pâte filo, miel, fruits secs

YAOURT GREC

Au miel des Montagnes