

MENU

PITA

15,50€

Pita + Boisson + Accompagnement
Pita + Drink + Side

MEDITERRANEAN

BOWL

15,90€

3 Salades au choix + Boisson
3 salads of your choice + Drink

PLAT

16,90€

Plat + Boisson + Accompagnement
Dish + Drink + Side

Maison
kalios

01

**CHOISISSEZ VOTRE
PITA OU PLAT OU BOWL**

CHOOSE YOUR PITA OR DISH OR BOWL

02

**CHOISISSEZ UN
ACCOMPAGNEMENT**

CHOOSE YOUR SIDE

MÉZÉ, SALADE, DESSERT AU CHOIX

MEZE, SALAD OR DESSERT

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE +3€

SIDE ADDITIONNAL +3€

03

**CHOISISSEZ VOTRE
BOISSON**

CHOOSE YOUR DRINK

APÉRO À LA GRECQUE

GREEK APERITIF

DE 18H À 22H

FROM 6PM TO 10PM

PLANCHE DE 5 MÉZÉS AU CHOIX

(5 MEZE OF YOUR CHOICE)

PARFAIT POUR 2-3 PERS.

18€

PLANCHE DE 10 MÉZÉS AU CHOIX

(10 MEZE OF YOUR CHOICE)

PARFAIT POUR 4-6 PERS.

35€

LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Maison
kalios

PITA

9,90€

BOEUF - BEEF

Boeuf mijoté, tzatziki, jeunes pousses,
oignons pickles, tomates, feta, cerfeuil

Stewed beef, tzatziki, young shoots, pickled onions, tomatoes, feta, chervil

AGNEAU - LAMB

Agneau confit 7h, tzatziki, jeunes pousses,
oignons pickles, tomates, feta, cerfeuil

Lamb confit 7h, tzatziki, young shoots, pickled onions, tomatoes, feta, chervil

POULET - CHICKEN

Effiloché de poulet à l'huile d'olive, citron,
tyrokafteri, jeunes pousses, oignons pickles,
tomates, origan

*Shredded chicken in olive oil, lemon, tyrokafteri, young shoots,
pickled onions, tomatoes, oregano*

PITA

9,90€

BOWL

13€

PLAT

12€

MÉZÉ & ENTRÉE

4,50€

SALADE

4,50€

DESSERT

4,50€

BOEUF

Bœuf mijoté, tzatziki, jeunes pousses, oignons pickles, tomates, feta, cerfeuil

AGNEAU

Agneau confit 7h, tzatziki, jeunes pousses, oignons, pickles, tomates, feta, cerfeuil

POULET

Effiloché de poulet à l'huile d'olive et au citron, tyrokafteri, jeunes pousses, oignons pickles, tomates, origan

3 SALADES AU CHOIX

MOUSSAKA DE SAISON

AGNEAU CONFIT 7H

POULET À LA GRECQUE

BŒUF STIFADO LENTEMENT MIJOTÉ

PÂTES GRECQUES TRADITIONNELLES

Sauce tomates & olive kalamata, graviera

ROULÉS D'ÉPINARDS & ricotta gratinés

POIVRON FARCIS

MÉZÉ OLIVE VERTE

HOUMOUS

HOUMOUS À L'OLIVE KALAMATA

TZATZIKI

TARAMA (+1€)

MÉZÉ POIVRON & KATI KI AOP

MÉZÉ AUBERGINE FUMÉE

MEZÉ ARTICHAUT & ANETH

TYROKAFTERI

DOLMADAKIA FETA & ARTICHAUT

SPANAKOPITA (+1€)

TYROPITA (+1€)

SALADE DE PETITS POIS & HERBES FRAICHES

TABOULÉ GREC

SALADE DE POMMES DE TERRE & POISSON

FUMÉ

SALADE GRECQUE (LA VRAIE)

POMMES GRENAILLES RÔTI ES

YAOURT GREC ET GRANOLA

MOUSSE AU CHOCOLAT (+1€)

PORTOKALOPITA

PITA

9,90€

BOWL

13€

DISH

12€

MEZE & STARTER

4,50€

SALAD

4,50€

DESSERT

4,50€

BEEF

Stewed beef, tzatziki, young shoots, pickled onions, tomatoes, feta, chervil

LAMB

Lamb confit 7h, tzatziki, young shoots, onions, pickles, tomatoes, feta, chervil

CHICKEN

Pulled chicken with olive oil and lemon, tyrokafteri, young shoots, pickled onions, tomatoes, oregano

3 SALADS OF YOUR CHOICE

SEASONAL MOUSSAKA

LAMB

GREEK CHICKEN

BEEF STIFADO

TRADITIONAL GREEK PASTA

Tomato & kalamata olive sauce, graviera

SPINACH ROLLS & ricotta gratin

STUFFED PEPPERS

GREEN OLIVE MEZE

HUMUS

KALAMATA OLIVE HUMMUS

TZATZIKI

TARAMA (+1€)

MEZE PEPPER & KATIKI AOP

SMOKED EGGPLANT MEZE

ARTICHOKE & DILL MEZE

TYROKAFTERI

DOLMADAKIA FETA & ARTICHOKE

SPANAKOPITA (+1€)

TYROPITA (+1€)

SALAD OF PEAS & FRESH HERBS

GREEK TABBOULEH

POTATO SALAD & SMOKED FISH

GREEK SALAD (THE REAL ONE)

ROASTED BABY POTATOES

GREEK YOGURT AND GRANOLA

CHOCOLATE MOUSSE (+1€)

PORTOKALOPITA

VINS - WINES

Blanc

12cl | 75cl

Malagousia - IGP Péloponnèse	23€
Vilana - Domaine Lirarakis - IGP Crête	5€ 17€
Assyrtiko - Domaine Argyros - IGP Santorin	39€
Retsina nature BIO - domaine Tetramythos	19€

Rosé

Atlantis rosé - Domaine Argyros - IGP Cyclades	5€ 22€
------------------------------------------------	----------

Rouge

Xinomavro Jeunes vignes - Domaine Thymiopoulos AOP Naoussa	6€ 26€
Kotsifali - Domaine Lirarakis - IGP Crête	21€
Vieilles vignes Domaine Dougos - AOP Rapsani	29€
Alta BIO - Domaine Thymiopoulos - AOP Naoussa	29€

Bullos

Tetramythos Roditis Natur BIO – Pétillant naturel IGP Péloponnèse	29€
Champagne Genet – Blanc de blancs	<i>150cl</i> 85€ <i>75cl</i> 35€

BIÈRES - BERRE

Mythos 33cl | 5€ Niki Pale Ale 33cl | 8€

SOFTS

Eau plate ou gazeuse - Still or sparkling water	3,5€	Coca ou Coca Zero	3,5€
Citronnade maison - Homemade lemonade	3,5€		
Infusion glacée maison - Homemade iced infusion	3,5€		
Limonade BIO	4,5€	Three Cent Ginger beer	4,5€

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café Espresso - Espresso Coffee	2,2€	Café double - Double Coffee	3,5€		
Café latte - Latte coffee	4€	Café frappé - Iced coffee	4,5€	Capuccino	4,5€
Thé vert menthe - Mint Green Tea / Earl Grey Dammann	4,5€				
Infusion bio Kalios - Organic herbal tea	4,5€				