

Les Délices d'Aphrodite

Le Bistrot

Fromages et desserts

Le sommelier des Délices d'Aphrodite vous suggère un verre de vin liquoreux exceptionnel.

Féta mé rigani 8,00 €
Fromage de brebis à l'huile d'olive et origan.

Suggestion du Sommelier :
AOC Domaine Sigalas Assyrtiko Athiri (14cl) 5,80 €

Baklava 8,00 €
Pâtisserie feuilletée aux amandes.

Suggestion du Sommelier :
Metaxa 7 étoiles 40° (4cl) 10,00 €
ou Vinsanto de Santorin, Domaine Argyros, 13,5° (7cl) 8,50 €

Kataïfi 9,50 €
Rouleau de cheveux d'ange aux amandes, glace vanille.

Suggestion du Sommelier :
AOC Muscat de Rio Patras, Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,00 €
ou Liqueur de Mastiha de Chios (5cl) 7,00 €

Parfait glacé chocolat-pistache 8,50 €
Salade d'oranges marinées à la cardamome.

Suggestion du Sommelier :
Melas Domaine Papagiannakos (7cl) 7,50 €

Les traditionnels yaourts grecs Mavrommatis, 9,00 €
Yaourt au miel et noix, au lait de brebis ou au lait de chèvre ou au lait de vache.

Suggestion du Sommelier :
AOC Muscat de Rio Patras, Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,00 €

Mahalépi 9,00 €
Crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées.

Suggestion du Sommelier :
AOC Commandaria St John de Chypre, vin de paille, 15° (7cl) 7,00 €

Glaces et sorbets Bio 9,00 €

Suggestion du Sommelier :
AOC Visanto de Santorin, Domaine Argyros 13,5° (7cl) 8,50 €

mavrommátis

PARIS



CRÉATEUR D'ÉVÈNEMENTS

Pour vos réceptions privées ou professionnelles, Mavrommatis concrétise vos rêves en apportant toute son expertise, son exigence et ses gourmandises méditerranéennes.

+33 (0)1 69 19 22 75 / +33 (0)1 45 35 96 50
mavrommatis.fr



Entrées froides

Tzatziki & Dolmadès 9,90 €
Émincé de concombre au yaourt et à la menthe fraîche & **Dolmadès**, feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin.

Prasino Taboulé & Melitzanosalata 9,90 €
Taboulé vert au blé concassé & **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, ail et citron.

Ktipiti & Kokkines Piperies sti schara 9,90 €
Émincé de poivrons grillés, Féta battue, yaourt grec & **Poivrons doux grillés** marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.

Salata Kalamari & Fava 13,50 €
Salade de calamar au curcuma pistou-basilic & **Fava**, purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha.

Taramas & Manitaria sé Ladi Elias 9,90 €
Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron & **champignons** à l'huile d'olive.

Houmous & Kapnistes Melitzanes 9,90 €
Houmous, crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron & **Aubergine fumée** en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette.

Choriatiki 13,50 €
Salade grecque à la féta de brebis d'Epire.

Oktapodi & Melitzanosalata 13,50 €
Poulpe mariné à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan & **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

Entrées chaudes

Cromesquis de légumes 12,50 €
Mélitzankoftédès, galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs (Kasseri, Graviera) et piment d'Espelette.
Spanakokeftédès, rissoles d'épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth.
Kolokythokeftédès, bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs (Feta, Kasseri), Parmesan.
Tzatziki, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

Tyri scharas 12,50 €
Féta et halloumi, (fromage de Chypre) grillés en salade.

Oktapodi sto tigani 19,50 €
Poêlée de poulpe à l'huile d'olive, tomates grappes et persil plat.

Kalamari sti schara 16,50 €
Calamars grillés, artichauts & chorizo, roquette, huile d'olive au citron.

Feuilletés en pâte phyllo

Eliopitta & Spanakopitta 12,50 €
Feuilleté aux olives de Volos, tomates confites, manouri. Feuilleté aux épinards et aux deux fromages de brebis.

Tyropitta & Kréatopitta 12,50 €
Feuilleté à la féta de brebis, fromage kéfalograviéra et menthe fraîche. Feuilleté à la viande d'agneau au fromage kasséri et menthe.

Les Délices d'Aphrodite

Le Bistrot

Les Délices d'Aphrodite

Le Bistrot

Pilkilia Mikri

Assiettes de dégustation pour 1 personne

Alfa 13,90 €

Hoummous (crème de pois chiches au sésame), **Taboulé vert** au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

Vita 13,90 €

Ktipiti, émincé de poivrons grillés, feta battue, yaourt grec et pignons de pin, **Taboulé vert** au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron, **Poivrons doux grillés** marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.

Gamma 13,90 €

Aubergines fumées en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette, **Dolmadès**, feuilles de vignes farcies au riz et pignons de pin, **Tzatziki**, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

Delta 14,80 €

Tarama blanc extra, œufs de cabillaud, huile d'olive et citron, **Poulpe mariné** à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

Epsilon 14,50 €

Salade de calamar au curcuma et pistou-basilic, **Fondue d'aubergine** au poivron grillée et vinaigre de xérès, **Fava** (purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha).

Assiettes dégustation

Pilkilia 25,50 €

Assiette de 8 entrées froides en petites portions.

Méga Pilkilia 27,50 €

Assiette de 4 entrées froides et 6 chaudes en petites portions.

Plats chauds

Garidès mé skordo 27,00 €

Poêlée de gambas à l'ail et concassé de tomate.

Bakaliaros spetsiota 24,50 €

Dos de cabillaud rôti à la tomate, au fenouil et aux olives de Kalamata.

Kalamaria ghémista 25,50 €

Calamar farci aux petits légumes, riz et supions, épinards et jus de crustacés.

Kotopoulo mé sousami 19,00 €

Suprême de volaille fermière label rouge mariné au curcuma, à la broche, riz pilaf aux pignons, sauce avgolemono.

Giouvetsi 18,00 €

Gratin d'épaule de veau au kefalograviera (fromage de brebis), pâtes avoine, cannelle.

Arnaki stifado 26,00 €

Étouffée d'agneau aux échalotes confites, au vinaigre vieux et à la cannelle.

Keftédès 19,50 €

Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, petits légumes sautés à l'huile d'olive.

Moussaka 19,50 €

Gratin d'aubergine et de courgette à l'agneau et au veau, concassé de tomate.

Moussaka mé lachana 19,50 €

Gratin de légumes confits à la féta et au basilic.

Lasagne Aphrodite 17,50 €

Pâte maison à la viande de veau, parmesan et graviera

Kleftiko mé fasolia ké sélino 27,00 €

Haut de gigot d'agneau confit à la façon des maquisards, haricots géants et verts, tomates, céleri, féta grillée

Lahanodolmadès avgolémono 19,00 €

Paupiettes de choux farcis à l'agneau et au veau, sauce avgolémono, pilaf de blé concassé.

Afélia 21,00 €

Cochon confit grillé, loucanico (saucisse fumée de Chypre), au vin Xinomavro et à la coriandre, pilaf de blé concassé et pistache.

Sheftalia mé koukia 22,00 €

Crêpinettes d'agneau et de veau rôties à la broche, ragoût de fèves au cumin et pommes chypriotes.

Souvlaki 25,50 €

Brochette de gigot d'agneau rôtie à la broche, fondue d'aubergine aux poivrons confits.

Souvla 24,50 €

Épaule d'agneau rôtie à la broche, pâtes avoine et fromage de brebis (kéfalograviéra).

Illustration de couverture réalisée par *Geys Moustaki*

