

## Entrées

### Avgo mollet Bio 9,80 €

Œuf mollet bio, fondue d'aubergines, courgette grillée, crème de roquette.

### Kritiki salata 13,50 €

Salade crétoise, féta d'Epiros, feuilles de câprier, olives, concombres, tomates, biscottes d'orge crétoise.

### Solomos tartar 14,50 €

Saumon d'Ecosse en tartare, Criste marine, tarama et croustillant de Kadaif.

### Tonos misopsiménos & Houmous 16,50 €

Fines tranches de thon mi-cuit, vinaigrette citron-sésame, houmous.

### Oktapodi sti schara 19,00 €

Poulpe grillé, tomate cerise, cébette, condiment ail doux.

### Carpaccio kolokythas 9,50 €

butternut, kéfalograviera grillée, vinaigrette au thym et balsamique.

## Assiettes dégustations

### Pikilia (pour 2 personnes) 25,50 €

8 entrées froides en petites portions.

### Méga Pikilia (pour 2 personnes) 27,50 €

4 entrées froides et 6 chaudes en petites portions.

## Duo de Mézzédès (Pour 1 personne )

### Tzatziki & Dolmadès 9,90 €

Émincé de concombre au yaourt et à la menthe fraîche & feuilles de vigne Bio de Chalkidiki farcies au riz.

### Prassino 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.

### 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 & Aubergines fumées en salade.

## Trilogie de Mézzédès (Pour 1 personne) froid et chaud

### Alfa 13,90 €

**Houmous** (crème de pois chiches au sésame), **Taboulé vert et Falafel** boulettes de fèves et pois chiches.

### Vita 13,90 €

**Ktipiti**, émincé de poivrons grillés, féta battue, yaourt grec et pignons de pin, **Poivrons doux grillés**, **Melitzanokeftédès**, galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs.

### Gamma 13,90 €

**Aubergines fumées** en salade, oignons marinés, **Keftédès**, boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, **Tzatziki**, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

### Delta 13,90 €

**Poulpe** à l'huile d'olive, **Caviar d'aubergines**, **Kolokythokeftédès**, bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs.

Nos prix sont nets

## Plats

### Maghiatiko psari psito 22,00 €

Pavé de maigre rôti, légumes et jus d'un couscous.

### Lavraki Bio Korsikis 25,50 €

Bar Bio de Corse, pané au quinoa, pomme de terre rate, artichaut poivrade et olives de Kalamata.

### Kalamari ghemisto mé lachanika 23,50 €

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

### Gnocchi sardi me saligkaria 14,00 €

Gnocchi sardi aux escargots, feuille de vigne, concassé de tomate épicés au pimento.

### Lazania mé lachanika 16,00 €

Lasagnes de légumes grillés, ricotta et parmesan.

### Moussakas 19,00 €

Moussaka d'agneau et veau, aubergine, courgette, concassé de tomates.

### Vodino magoulo sigopsiméno 19,00 €

Joue de bœuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado.

### Keftédès 19,50 €

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

### Ghemista 19,00 €

Paupiette de choux, feuilles de vignes.

## Brochettes rôties à la broche horizontale

Cuisson saine et ancestrale

### Solomos souvlaki Label rouge 21,50 €

Brochette de saumon Label Rouge, courgette grillée, salade d'épinards, condiment mangue-citron.

### Arni souvlaki 25,50 €

Brochette de gigot d'agneau, mariné à l'ail doux et au paprika, fondue d'aubergines confites, tomates, poivrons grillés.

### Kotopoulo souvlaki Label rouge 19,00 €

Brochette de poulet fermier Label Rouge mariné au yaourt grec et au curcuma, sauce avgolemono, riz pilaf aux pignons de pin et vermicelles.

## Desserts

### Yaourti mé méli ké karydia 7,50 €

Yaourt Mavrommatis au miel et aux noix, véritable yaourt grec de vache ou de brebis.

### Achladi 8,50 €

Poire pochée à la commandaria et son jus d'agrumes.

### Mahalépi 8,00 €

Crème de lait à la fleur d'oranger et éclats de pistaches.

### Ravani 8,50 €

Cake à la semoule, semifreddo aux agrumes confits.

### Glyko iméras 8,50 €

### Sorbet ké pagota Bio 7,00 €

L'exposition de photographies de Nikos Aliagas raconte la Grèce.



70 avenue Paul Doumer  
75116 Paris  
réservations : 01 40 50 70 40

mavrommátiς

*Passy*