Meze,Grillades & SOLEIL

Opération Feta : La Grèce s'invite dans l'assiette

L'OUZO

Comme apéritif rien de mieux à base de marc de raisin infusé à l'anis . 5.00

Les Trois Cyclopes (À tremper sans modération.)

Tarama, houmous à la menthe , Tzatziki, pain grillé et pita 21.00

Melitzanosalatatarama (caviar d'aubergines: Tartine moi comme à Athènes!!)
servie avec du pain grilléet une salade 14.00

Supplément pita 6.00

Souvlakia, Brochettes de poulet (ch)

marinées au citron et à l'ail servies avec pommes frites pita, houmous maison , tzatziki maison 32.50

Yuverlakia boulettes de porc et riz à la sauce citron

Boulettes de porc (ch) servies avec pommes frites pita, houmous maison , 31.50

Notre assiette de dégustation: L'Appollon

feuille de vigne farcie au riz, feuilleté épinards et féta, Yuverlakia , caviar d'aubergine, tzatziki , tarama rose, salade & pita
39.00

Dessert de Zeus

yaourt grec , miel , nougatine grecque ....
12.00

La cuisine grecque et moi, c'est une longue histoire d'amour : j'ai longtemps été le chef de l'adresse grecque la plus fameuse de la région !
Pour vous régaler, je prépare tout maison dans ma cuisine. Enfin, presque tout... Pour le Tarama, j'ai préféré laisser faire l'expert absolu du coin : le traiteur "Le YGREC" à Lutry.
Quand c'est local et exceptionnel, je partage !

Brasserie de Paudex

Y GREC

Ευχαριστώ à Stamatis
pour cette collaboration super sympa