



MENU

Mezze froids*

<i>Olives Kalamata biologiques (VG, SG)</i>	4 -	<i>Noix au romarin (VG, SG)</i>	5 -
<i>Feta bulgare (sirene) avec huile d'olive</i>	7 -	<i>Bobena salata - haricots blancs, oignon rouge, épices bulgare, mélangés avec lyuténitza (VG, SG)</i>	8 -
<i>Lyuténitza - tapenade de poivrons rouges et tomates grillés (spécialité du sud-est des Balkans) (VG, SG)</i>	8 -	<i>Kyopolou - tapenade d'aubergines avec poivrons, ail et persil (VG, SG)</i>	8 -
<i>Tapenade du chef - feta bulgare, tomates séchés au soleil de la Turquie, basilique (V, SG)</i>	8 -	<i>Snéjanka - « Salade blanche neige » : yaourt pressé,* cornichons, aneth, ail, noix de Grenoble (V, SG)</i>	8 -
<i>Trio tapenade - lyuténitza, kyopolou, snéjanka (V, SG)</i>	14 -	<i>Plateau de fromages importés des Balkans (V, SG)</i>	19 -
<i>Plateau de charcuteries - recettes traditionnelles des Balkans, faits localement (SG)</i>	21 -	<i>Plateau mixte - fromages et charcuteries (SG)</i>	23 -
<i>Plateau Sofia - plateau de dégustation : lyuténitza, kyopolou, snéjanka, olives Kalamata biologiques, fromages, charcuteries</i>	Pour 2 : 26 - Pour 4 : 38 -	** yaourt sans gélatine	

Mezze chauds

<i>Tikvichki - courgettes, sauce yaourt, ail, aneth (V)</i>	9 -	<i>Frites maison avec mayonnaise maison (V) avec feta (V)</i>	7 - 9 -
<i>Banitzza - feuilleté traditionnel bulgare fait maison avec pâte filo et feta bulgare (V)</i>	9 -	<i>Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané (V)</i>	10 -
<i>Soudjuk grillé – recette turque de saucisse ferme avec agneau et bœuf à la cannelle (épicée ou douce)</i>	10 -		

Soupe du jour

7 -

Salades

<i>Shopska salata - concombres, tomates des Serres Royales, poivrons, oignons, olives, feta bulgare, persil (V, SG)</i>	12 -	<i>Salade Elena - laitue, tomates des Serres Royales, concombres, olives Kalamata biologiques, échalotes françaises, œufs durs (de poules en libre parcours), filet Elena (charcuterie traditionnelle bulgare), croutons maison</i>	16 -
<i>Salade de légumes grillés et fromage de chèvre (V, SG)</i>	16 -		

Skara – grillades (servies avec salade et choix de frites maison ou légumes grillés)

<i>Kuftéta - boulettes traditionnelles bulgares de boeuf et de porc (SG)*</i>	17 -	<i>Soudjuk - recette turque de saucisse ferme avec agneau et bœuf à la cannelle (épicée ou douce)</i>	17 -
<i>Kébabcheta - recette bulgare avec agneau et bœuf (SG)**</i>	19 -	<i>Soc de porc mariné (SG)*</i>	19 -
<i>Poulet - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef**</i>	Prix variable	<i>Meshana skara - grillade mixte avec trois grillades : kébabché, kufté, sok de porc (SG)**</i>	26 -
<i>Agneau - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef **</i>	28 -	<i>Meshana skara - grillade mixte à partager avec six grillades (choix à discuter avec votre serveur, prix supplémentaire avec agneau)</i>	45 -

*porc engraisé au lait, élevé à l'ancienne, sans antibiotiques ni farines animales

**poulet et agneau élevés au pâturage à la ferme Bouffe-Or sans produits chimiques

Plats végétariens (servis avec salade)

<i>Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané, servi avec choix de frites ou légumes grillés (V)</i>	17 -	<i>Imam Bayildi - aubergines farcies aux oignons et tomates, gratinées aux fromages des Balkans (option végétalien sans fromage possible) (V, SG)</i>	17 -
<i>Feta au four - feta bulgare avec tomates et œufs, mijotés dans une marmite en terre cuite (V, SG)</i>	17 -		

Desserts

<i>Baklava maison aux noix de Grenoble, miel, eau de fleur d'oranger, eau de rose</i>	5 -	<i>Duo halva et lokum (sucreries de la Grèce et la Turquie)</i>	6 -
<i>Yaourt au lait de brebis avec miel et noix de Grenoble</i>	7 -		

V = végétarien / VG = végétalien / SG = sans gluten

Veillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire afin que nous puissions répondre à vos besoins.