



MENU

Mezze froids

<i>Olives Kalamata biologiques (VG, SG)</i>	4 -	<i>Noix au romarin (VG, SG)</i>	5 -
<i>Piments rôtis et marinés à l'ail et l'aneth (VG, SG)</i>	6 -	<i>Lyuténitza - tapenade de poivrons rouges et tomates grillés (spécialité du sud-est des Balkans) (VG, SG)</i>	6 -
<i>Kyopolou - tapenade d'aubergines avec poivrons, ail et persil (VG, SG)</i>	7 -	<i>Snéjanka - « Salade blanche neige » : yaourt pressé (sans gélatine), cornichons, aneth, ail, noix de Grenoble (V, SG)</i>	8 -
<i>Katuk - poivrons rouges, feta bulgare, yaourt pressé (V, SG)</i>	8 -	<i>Trio tapenade - votre choix de trois tapenades (lyuténitza, kyopolou, snéjanka ou katuk) (V, SG)</i>	13 -
<i>Plateau de fromages importés des Balkans (V, SG)</i>	18 -	<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, piments marinés, olives Kalamata biologiques, fromages, charcuteries</i>	Pour 2 : 26 - Pour 4 : 38 -
Mezze du jour (chaud/froid)	Prix variable		

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>Banitza - 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 - saucisse ferme avec agneau, bœuf et cannelle (épicée ou douce)</i>	10 -		
<u>Soupe du jour</u>	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.

Salades

Shopska salata - concombres, tomates des Serres Royales, poivrons, oignons, olives, feta bulgare, persil (V, SG) 12 - *Salade de légumes grillés et fromage de chèvre (V, SG)* 16 -

Salade de jardin - laitue, tomates des Serres Royales, concombres, échalotes françaises, olives Kalamata biologiques, persil (VG, SG) -avec halloumi chypriote grillé 9 - 15 - *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 maisons* 16 -

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

Kébabcheta - kababs traditionnels bulgares de porc et bœuf au cumin (SG) 17 - *Karnaché - saucisse de porc au paprika (SG)* 17 -

Kuftéta – boulettes traditionnelles bulgares de boeuf et de porc (SG) 17 - *Soudjuk - saucisse ferme avec agneau, bœuf et cannelle (épicée ou douce)* 17 -

Poulet (élevé au pâturage) - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef 17 - *Meshana skara – grillade mixte : kébabché, karnaché, kufté (SG)* 23 -

Agneau (élevé au pâturage) - plat du jour selon le marché et l'inspiration de chef 28 -

Plats végétariens (servis avec salade)

Kashkaval pané - fromage bulgare à pâte semi-ferme, pané, servi avec choix de frites ou légumes grillés (V) 17 - *Feta au four - feta bulgare avec tomates et œufs, mijotés dans une marmite en terre cuite (V, SG)* 17 -

Imam Bayildi - aubergines farcies aux oignons et tomates, gratinées aux fromages des Balkans (option végétalien sans fromage possible) 17 -

Plat du jour

Prix variable

Desserts

Baklava maison aux noix de Grenoble, miel, eau de fleur d'oranger, eau de rose 5 - *Duo halva et lokum (sucreries de la Grèce et la Turquie)* 6 -

Yaourt au lait de brebis avec miel et noix de Grenoble 7 -

