

MENU

Mezze froids

<i>Olives Kalamata biologiques</i>	4 -	<i>Noix au romarin</i>	4 -
<i>Kyopolou - tapenade d'aubergines, poivrons, ail (VG, SG)</i>	6 -	<i>Lyuténitza - tapenade de poivrons rouges avec tomates et aubergines (spécialité du sud-est des Balkans) (VG, SG)</i>	6 -
<i>Snéjanka - « Salade blanche neige » : yaourt (sans gélatine), cornichons, aneth, ail, noix de Grenoble (V, SG)</i>	8 -	<i>Poivrons marinés à l'aneth (VG, SG)</i>	8 -
<i>Plateau de fromages - fromages importés des Balkans (V, SG)</i>	16 -	<i>Plateau de charcuteries - produits artisanaux et locaux, recettes traditionnelles des Balkans (SG)</i>	19 -
<i>Plateau mixte - fromages et charcuteries (SG)</i>	21 -	<i>Plateau Sofia - plateau de dégustation: lyuténitza, kyopolou, snéjanka, poivrons grillés à l'aneth, olives Kalamata biologiques, fromages, charcuteries</i>	Pour 2 : 24 - Pour 4 : 38 -

Mezze chauds

<i>Tikvichki - courgettes sauce yaourt, ail, aneth (V)</i>	8 -	<i>Banitza - feuilleté traditionnel bulgare fait maison, pâte filo et feta (V)</i>	8 -
<i>Frites maison avec mayonnaise maison (V) avec feta (V)</i>	6 - 8 -	<i>Kashkaval pané - fromage bulgare, pané (V)</i>	9 -
<i>Soudjuk grillé - saucisse, agneau et bœuf (épicée ou douce)</i>	10 -	<i>Feta au four - feta bulgare avec tomates et œufs, cuite dans une marmite en terre cuite (V, SG)</i>	10 -

Soupe du jour

6 -

Salades

<i>Shopska salata - concombres, tomates, poivrons grillés, oignons, olives, feta bulgare (V, SG)</i>	10 -		
<i>Salade avec poêlée de foie de volaille - poêlée de foie de volaille de grain, feta bulgare et tomates de Serres Royales servie avec laitue, échalotes françaises, concombres, vinaigrette</i>	14 -	<i>Salade Elena - laitue, tomates des Serres Royales, concombres, olives Kalamata biologiques, pommes de terre sautées, échalotes françaises, œufs durs (de poules en libre parcours), charcuterie Elena, croutons maisons, vinaigrette</i>	14 -

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

<i>Kébabcheta traditionnels - kababs de bœuf et porc grillés aux épices (SG)</i>	16 -	<i>Karnaché - saucisse au porc grillée aux épices bulgares (SG)</i>	16 -
<i>Kuftéta - boulettes de boeuf et de porc aux épices bulgares (SG)</i>	16 -	<i>Soudjuk grillé - saucisse, agneau et bœuf (épicée ou douce)</i>	16 -
<i>Cuisses de poulet désossées, marinées (SG)</i>	16 -	<i>Meshana skara – grillade mixte: kébabché, karnaché, kufté (SG)</i>	21 -
<i>Tranche de gigot d'agneau (halal) de Kamouraska au citron et romarin (SG)</i>	28 -		

Plats végétariens

<i>Kashkaval pané - fromage jaune bulgare, pané, servi avec salade et choix de frites ou légumes grillés (V)</i>	16 -	<i>Halloumi (fromage cyprite) grillé avec un coulis de tomates, basilic et ail, servi avec salade (V)</i>	15 -
<i>Imam Bayildi - aubergines farcies aux légumes et gratinées aux fromages des Balkans, servi avec salade (V) *option végétalien sans fromage possible</i>	17 -		

Desserts

<i>Baklava maison aux noix de Grenoble et miel</i>	4 -	<i>Yaourt au lait de brebis avec miel et noix de Grenoble</i>	6 -
--	-----	---	-----

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

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