



MENU DE SVETI TRIFON ZAREZAN – SAINT VALENTIN
TRIFON ZAREZAN – VALENTINE'S DAY MENU

Le vendredi 11, samedi 12, et lundi 14 février 2022

Mezze

*Salade de maquereau fumé de la Gaspésie avec tomates des Serres Royales,
échalotes françaises, verdure*
Salad with smoked mackerel from Gaspésie, Serres Royales tomatoes, shallots, greens

10 -

Champignons farcis aux escargots au beurre à l'ail, gratinés avec fromage des Balkans
Mushrooms stuffed with snails and garlic butter, topped with melted cheese from the Balkans

10 -

*Tranche de baguette au levain avec fromage de chèvre de Québec au lait cru fondu et miel de pin de la
Bulgarie*

Slice of sourdough baguette with melted Quebec lait cru goat cheese and Bulgarian pine honey

10 -

Plats principaux

Sarmi végétarien - feuilles de vigne marinées et farcies au quinoa et légumes
Vegetarian sarmi – marinated grape leaves stuffed with quinoa and vegetables

19 -

*Kavarma de bœuf AAA du Québec au vin rouge et légumes mijoté et servi dans un gyuveche (cocotte
traditionnelle en terre cuite)*

AAA Quebec beef Kavarma stewed in a gyuveche (traditional clay pot) with red wine and vegetables

23 -

Crevettes à l'ouzo sautées au beurre d'ail, servies avec riz basmati brun biologique
Shrimp with ouzo and garlic butter, served with organic brown basmati rice

23 -

Desserts

Mousse au chocolat noir 71%, au cardamome
71% dark chocolate mousse with cardamom

6 -