

Hors d'oeuvres (Meze, Tapas)

<i>Olives séchées naturellement</i>	290rsd
<i>« Fava » une pâte à tartiner grecque réputée de deux types de lentilles</i>	290rsd
<i>Tzatziki</i>	290rsd
<i>Betterave aux noix et sauce douce de yaourt et de lime</i>	290rsd
<i>Pâté d'aubergines monastique du mont Athos</i>	390rsd
<i>Croquettes de pois chiches à la sauce tahini douce</i>	390rsd
<i>Croquettes méditerranéennes de courgettes</i>	390rsd
<i>Fromage feta légèrement cuit (tomate, poivron rouge, origan, huile d'olive)</i>	390rsd
<i>Fromage « Škripavac » du mont Miroč à partir de lait de vache entier</i>	490rsd
<i>Bruschetta aux aubergines grillées, tomates séchées et fromage de chèvre</i>	490rsd
<i>Pleurote grillée</i>	490rsd
<i>"Dakos" crétois original</i>	490rsd
<i>(pain croquant fait de trois types de céréales, tomates fraîches, feta, origan et huile d'olive)</i>	
<i>Pinchos de cerdo (brochettes de porc marinées)</i>	490rsd
<i>Pinchos de pollo (brochettes de poulet marinées)</i>	490rsd
<i>Saucisse chasseur faite maison</i>	490rsd
<i>Lahmajoun – selon la recette arménienne</i>	490rsd
<i>(viande d'agneau hachée et légumes sur un pain pita grec)</i>	
<i>Samoussas - avec du veau et du raïta</i>	490rsd
<i>Rouleaux estivaux aux deux types de crevettes</i>	590rsd
<i>Bruschetta aux anchois marinés, tomates grillées et pesto de basilic et de mélisse</i>	690rsd
<i>Calamars méditerranéens farcis de légumes aromatiques et de couscous</i>	790rsd
<i>« Kritaroto » - avec des pâtes risoni, du poulpe et de la saucisse piquante maison</i>	790rsd
<i>Moules fraîches « Agioli » (dans une sauce à l'ail et au vin)</i>	890rsd
<i>Moules fraîches « Paesano »</i>	890rsd
<i>(à la sauce tomate avec de la feta et du basilic)</i>	

NOS RECOMMANDATIONS

<i>Petites sarmas aux fruits de mer</i>	690rsd
<i>(avec une sauce à la crème aigre douce)</i>	

Salades

« <i>Salade verte</i> ».....	590rsd
<i>(mélange de laitues, câpres, biscottes maison, parmesan)</i>	
« <i>Salade méditerranéenne</i> »	690rsd
<i>(mélange de laitues, tomates séchées, champignons marinés, fromage feta)</i>	
« <i>Caprese</i> ».....	690rsd
<i>(mini mozzarella, tomates cerises avec prosciutto, huile d'olive et basilic)</i>	
« <i>Salade grecque</i> ».....	690rsd
<i>(avec le meilleur feta grec « Dodoni »)</i>	
« <i>Salade crétoise</i> ».....	690rsd
<i>(pommes de terre bouillies, tomates, concombre, dakos crétois, fromage de chèvre)</i>	
<i>Avec du poulet</i>	790rsd
<i>(mélange de laitues, poulet grillé, figues séchées et fines tranches de parmesan)</i>	
<i>Avec un filet de bar</i>	890rsd
<i>(pommes de terre bouillies, courgettes, carottes, tomates cerises et câpres)</i>	
<i>Avec un steak</i>	890rsd
<i>(mélange de laitues, tomates, oranges et ananas)</i>	
NOS RECOMMANDATIONS	
<i>Fromage bleu</i>	790rsd
<i>(mélange de laitues, fromage bleu, poires et vinaigre de framboise)</i>	

Pâtes et risotto

Gnocchi maison « Primavera » aux légumes et au parmesan.....	890rsd
« Gnocchi alla Siciliana ».....	990rsd
(filet de poulet, olives noires, câpres, mini mozzarella et sauce tomate)	
Ragoût de bœuf istrien avec pâtes « pljukanci » maison.....	990rsd
Pâtes « pljukanci » maison avec crevettes et tomates cerises.....	1090rsd
Risotto au saumon frais et aux courgettes.....	1090rsd
Bavette « Aglio e olio » avec un filet de bar.....	1090rsd
(tomates séchées et câpres)	
NOS RECOMMANDATIONS	
Bavette « Mare Monte » pour deux personnes.....	1990rsd
(moules fraîches, crevettes, courgettes et tomates cerises)	

Plats principaux

« Papoutsakia ».....	890rsd
(aubergine farcie aux légumes, couscous, sauce tomate douce et feta)	
Gyros au poulet ou au porc.....	890rsd
(servi avec un pain pita grec et du tzatziki)	
Poulet grillé à l'ananas frais.....	990rsd
(sauce légèrement sucrée avec tomates cerises)	
Izmir Kebab Yoğurtlu.....	990rsd
(selon la recette de Smyrne (avec du bœuf et de l'agneau)	
Hünkâr Beğendi – « Le plaisir du sultan ».....	990rsd
(selon la recette originale turque - purée d'aubergines avec ragoût de bœuf)	
Steak grillé.....	1390rsd
(avec légume grillés)	
« Steak Pajar ».....	1390rsd
(avec roquette, pignons et fines tranches de parmesan)	
Filet de dorade.....	1390rsd
(avec « salade de jardin » méditerranéenne)	
NOS RECOMMANDATIONS	
Filet de saumon.....	1390rsd
(dans une sauce à l'orange, le citron et le gingembre)	

Desserts

<i>Parfait de mastikha aux baies.....</i>	<i>350rsd</i>
<i>Panacotta avec nappage à la mangue et aux myrtilles.....</i>	<i>350rsd</i>
<i>Mousse au chocolat et au mascarpone avec nappage de framboises.....</i>	<i>350rsd</i>
<i>Gâteau au chocolat maison avec nappage à l'orange et de la crème glacée.....</i>	<i>350rsd</i>

NOS RECOMMANDATIONS

Notre « krepita ».....	350rsd
<i>(tranche à la crème – une couche de crème d'œuf aromatisée, le tout encadré par deux pâtes feuilletées)</i>	