

**Qualité et fraîcheur de nos plats**

Nous nous efforçons de vous offrir que de la meilleure qualité; nos plats sont préparés exclusivement avec des produits Crétois. Nous utilisons de l'huile d'olive Crétoise pour tous les plats en casserole et pour les salades. Pour la friture, nous utilisons de l'huile végétale. Nous utilisons des pommes de terre fraîches et la feta est grecque. Les produits surgelés (viande, poulet, viande hachée, poissons et fruits de mer) sont surgelés avec la méthode I.Q.F. (Individual Quick Freezing) pour en maintenir leur fraîcheur et leur goût intacts.

Mention légale

Les prix incluent les taxes locales et la T.V.A. Le restaurant est sujet au contrôle de la régulation du marché. Il est obligé de délivrer une souche T.V.A. homologuée par le Ministère des Finances. S'il vous plaît donnez-nous votre avis; notre formulaire de plainte est disponible à la sortie du restaurant

Responsable légal: *Kosmas Linoxilakis*



Kasmas taverna

Art de la cuisson lente

Alimentation locale & Deli boutique

MENU



crete

TERRE DE VALEURS

notre histoire

Au début du XXe siècle, Kosmas Linoxilakis a perdu son cœur non seulement pour une femme merveilleuse, mais aussi pour l'un des plus beaux endroits de l'île de Crète : Agia Galini. Il a quitté sa maison dans les montagnes de Crète, a épousé l'amour de sa vie et s'est installé dans le village de sa femme, Agia Galini.

Ici, Kosmas a ouvert pour la première fois un kafeneion traditionnel en 1906, où il a servi du café grec et du Raki (tsikoudia).

À la fin des années 1950, le fils de Kosmas, Dimos Linoxilakis, a repris le kafeneion, l'étendant avec des produits d'épicerie comme du chocolat, des bonbons et de l'alcool. Dimos, toujours avide d'innovations, a été le premier à fabriquer des glaces à Agia Galini ; tous les enfants du village voulaient travailler pour lui, car il offrait le meilleur salaire : une portion de glace !

Dimos s'est rendu sur l'île de Siros pour apprendre à faire les meilleures pâtisseries et gâteaux traditionnels. Il s'est spécialisé dans la vanille, connue localement sous le nom de « sous-marin » (ypovrichio). Le kafeneion était très populaire auprès des cinémas itinérants, des fêtes et des célébrations qui se déroulaient à Agia Galini.

Des années 1970 jusqu'au milieu des années 90, l'entreprise était dirigée par les neveux de Dimos en tant que restaurant sous le nom de «Libyan Sea». En 1996, le fils de Dimos, Kosmas Linoxilakis, a repris le restaurant et a poursuivi la tradition d'une entreprise familiale sous le nom de 'Kosmas Taverna'. Il a rénové le restaurant, lui donnant cette atmosphère particulière et cosy qui l'a fait connaître jusqu'à aujourd'hui..

Sur notre menu, vous découvrirez des recettes spéciales, des combinaisons culinaires créatives de différents lieux de Grèce mais aussi des produits locaux de petits producteurs primés qui seront présentés dans votre assiette.

EVOO (huile d'olive extra vierge), fromages grecs AOP & charcuterie, vins & spiritueux, produits biologiques, avec des produits exquis en richesse gustative.

À travers son voyage à travers la Grèce, notre restaurant a créé Deli-Grocery, « Pantopolio » & Cave où vous avez la possibilité d'explorer et de découvrir des produits locaux dont des produits Bio au cas où vous souhaiteriez acheter et reprendre quelque chose pour vous rap-peler votre délicieux voyage.

*Bienvenue à Kosmas Taverna
et profitez!!!*

Aperitif

200. **TSIKOUDIA** 50ml _____ 0,2lt _____
(raki distillation unique)
201. **TSIPOURO** 50ml _____ 0,2lt _____
(raki, distillation multiple)
202. **OUZO** 50ml _____ 0,2lt _____
(alcool aromatisé à l'anis)
203. **SANGRIA BLANCHE** _____
Vin blanc, vanille, agrumes, fruit de la passion
204. **SANGRIA VIN ROUGE** _____
cannelle, agrumes, metaxa
205. **VIN PETILLANT (0,2l)** _____
206. **ROYAL** _____
Prosecco, à la myrtille et à la fraise
207. **HUGO** _____
Fleur de sureau, menthe, prosecco
208. **ATHENIAN SPRITZ** _____
Prosecco, vermouth d'Otto, eau tonique
209. **APEROL SPRITZ** _____
Apérol, eau gazeuse, prosecco

Boissons

210. **Coca Cola** 0.25lt _____
211. **Fanta (orange - citron)** 0.25lt _____
212. **Spezi**
(Fanta orange - cola) 0.25lt _____
214. **Sprite -Tonic** 0.25lt _____
215. **Soda (eau pétillante)** 0.3lt _____
0.75lt _____
216. **Eau plate** 0.5lt _____
1lt _____
217. **Ice tea** 0.25lt _____

Jus de fruit

218. **Orânge** _____
219. **Jus de Kimba** _____
(banane-cerise)
220. **Tropical** _____
(ananas, fruit de la passion, citron)



Entrées

1. Soupe traditionnelle crétoise veloutée « Xinochondros »
(blé aigre grossièrement concassé)

2. PAIN À L'AIL
Pain pita avec beurre à l'ail, herbes et fromage

3 BRUSCHETTA À L'ANGUILLE FUMÉE
Au Wasabi, huile d'olive, citron, câpres et moutarde de Dijon.

4. PAIN PITA AU FILET DE MAQUEREAU
Taramas blancs (œufs de poisson), tomates rôties, oignons et câpres

5. TZATZIKI
Yogourt égoutté avec concombre et ail râpé

6. . DAKOS Biscottes de caroube crétoise
Garnies de petites tomates, olives, câpres, xinomizithra (fromage aigre doux crétois), origan

7. Fava
Avec des oignons caramélisés au miel de caroube, des bulbes de jacinthe (askordoulaki), du citron sec moulu

8. DOLMADAKIA
(Feuilles de vigne farcies traditionnelles)
Avec huile d'olive et citron, yaourt, menthe verte et pain pita grillé

9. OEUFS frits avec SOUTZOUKI
(saucisse de buffle épicée Sujuk) et pain grillé

10. COURGETTES FRITES
Servis avec une vinaigrette au yaourt

11. CHAMPIGNONS À L'AIL
Avec thym, ail, feuilles de roquette, verjus

12. ROULEAUX D'AUBERGINES (AUBERGINES)
Avec feta, garniture au fromage graviera, enrobée de graines de sésame et de confiture de figues.

14. KEFTEDAKIA (BOULETTES DE VIANDE DE BOEUF HACHÉ)
Avec tomates fraîches, fromage graviera, basilic et pain pita cuit.

15. FROMAGE SAGANAKI FLAMBÉ
Fromage poêlé au citron et cognac

16. FROMAGE HALLOUMI
Avec fruits secs, jus d'orange, thym et petimezi (sirop de mélasse à la crétoise à base de raisin)

17. CANNELONI
Avec épinards et myzithra (fromage crétois doux), tomates et basilic.

18. FETA AU FOUR AVEC OLIVES
Avec poivrons, ail, romarin, chili, huile d'olive et pain pita grillé

19. CALAMARS FRITS (KALAMARI)
Avec mayonnaise à l'ail

20. FILET D'ANGUILLE FUMÉE
Avec couscous, betterave rouge, vinaigrette au yaourt, morceau d'orange

21. TARTARE DE THON FRAIS
Mariné dans de l'huile de sésame, du gingembre, de la sauce soja, du sésame, de l'avocat et des germes de soja

22. SARDINES MARINÉES
Avec oignons rouges, kritamo (salicorne)

23. SARDINES GRILLÉ
Avec chapelure panko à l'ail, zeste de citron râpé et sauce chili.

24. CREVETTES À L'AIL
Avec ail, huile d'olive, vin blanc, persil, mini tomates grelots et pain pita grillé.

25. MOULES « SAGANAKI »
Cuites avec tomates, poivrons, oignons, ail, fromage feta et ouzo

26. COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTÉES, SOUTZOUKI CROÛTE
(Sujuk-saucisse de buffle épicée) avec purée de pois.

27. TEST D'HUILE D'OLIVE (pour 2 personnes)

Pain chaud, 3 EVOO différents (huile d'olive extra vierge), 3 plats grecs différents mezze (tapas)



CARPACCIO

28. FILET DE BOEUF

servi avec de la « graviera » moulue de Crète vieillie sèches en cave, noisette et Botanico (vinaigre balsamique grec vieilli 6 ans)

29. POULPE

Avec, feuilles de roquette et capres



VARIÉTÉS

30. VARIÉTÉ DE FROMAGE GREC

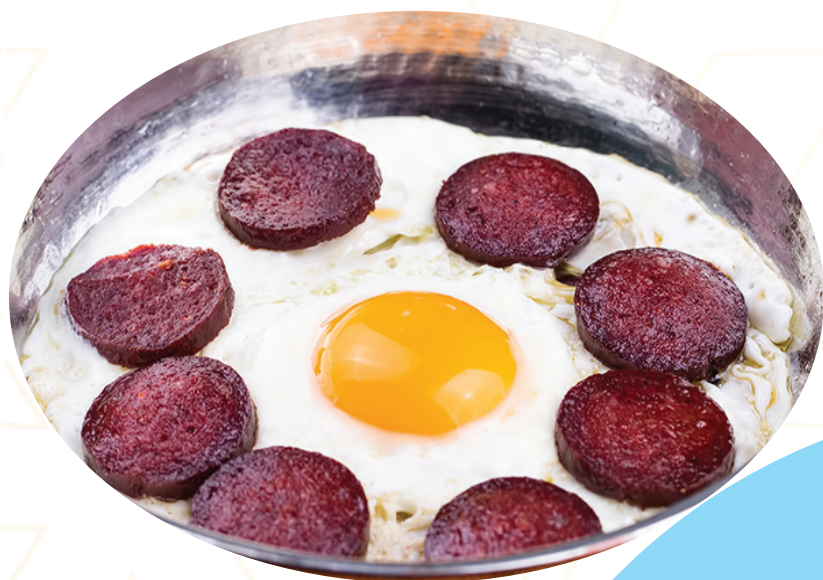
Choisissez 4 sortes de fromages de notre plateau. Servis avec de la confiture de pastèque et de pêche aux amandes amères, raisins secs crétois, noix et biscottes

31. VARIÉTÉ DE CHARCUTERIES GRECQUES

Prosciutto de brebis, kavourmas de buffle, pastourmas de bœuf, copa de porc noir, pâté d'artichauts, gressins, fruits secs, moutarde et mandarine de Chios à l'huile de truffe.

32. UNE VARIÉTÉ D'ENTRÉES GRECQUES POUR 2 PERSONNES

Trempette épicée au fromage, tarama blanc (œufs de poisson), « melitzanosalata » (trempette aux aubergines), olives, pain pita, tomates et concombre



SALADES

33. « CHORIATIKI » GREC TRADITIONNEL (VILLAGE)

Avec tomates, concombre, oignon, poivrons, olives, feta et origan.

34. SALADE CRÉTOISE AU XINOMIZITHRA (FROMAGE AIGRE)

Avec paximadi (Biscottes de caroube crétoise), tomates, concombre, oignon, poivrons, pommes de terre bouillies, olives, câpres et origan

35. "PANDAISIA"

Différentes variétés de laitue, fruits séchés, herbes, noix, "manouri" (fromage grec semi-ferme), vinaigre balsamique, vinaigrette au miel et petimezi (sirop de mélasse à la grecque à base de raisins)

36. SALADE DE BETTERAVES

Epinards «baby», oignons rouges, grenade, fromage, orange, "xygalo" de Sitia (Crète), vinaigrette (vinaigre de pomme-miel-moutarde) et noix

37. SALADE KOSMAS

Apaki (porc fumé traditionnel crétois), roquette, barre de sésame « pastel », raisins secs, figue, citrouille Fromage râpé de «ladotyri» AOP de l'île de Lesbos, vinaigre (huile d'olive, miel, vinaigre balsamique) et miel de caroube.

38. SALADE DE POULET

Différentes sortes de laitue, tomates, concombre, poivrons, oignons rouges, avocat, ail, bacon de porc noir, fromage de chèvre bleu grec « kyano », verjus, origan, persil

39. SALADE DE POULPE

Aux Epinards baby ,olives, fenouil, orange, vinaigrette aux agrumes, origan frais

40. SALADE AU THON (D'ALONISOS)

Tomate, iceberg, pomme de terre bouillie, oeuf, ail, oignon rouge, olives, haricots verts, huile d'olive, zeste de citron

41. ANGUILE FUMÉE ET KRITAMO (SALICORNE)

Avec laitue romaine, pomme verte, radis, pommes de terre bouillies, câpres, croûtons à la moutarde et vinaigrette au cidre de pomme.

42. SALADE DE MAQUEREAU

Pois chiches, différentes sortes de laitue, petites tomates, oignons rouges, zeste de citron, olives vertes, verjuce



PÂTES

43. PENNES BOLOGNAISES

Avec boeuf haché, tomates et basilic

44. PENNE AU POULET

Pâté de tomates séchées, petites tomates, crème de lait aux épinards, fromage graviera, basilic et ail.

45. MAKAROUNES* CRÉTAN KARBONARA

Apaki (porc fumé crétois) sautés et crème au fromage xinomizithra.

46. MAKAROUNES*KEFTEDAKIA

(boulettes de viande de boeuf haché) Tomates, basilic, graviera fromage.

47. MAKAROUNES* AUX 4 FROMAGES

Avec feta, graviera, fromage de chevre blue Grec "kyano", Xinomizithra (fromage à la crème sure crétois), thym frais et noix rôties

48. MAKAROUNES*FAITS MAISON

Avec ragoût de bœuf et Xinomizithra (fromage à la crème sûre crétoise

49. "L'ANCIEN"

Linguine aux olives, câpres, tomates séchées, herbes, feuilles de roquette et « Anthotyro » (parmesan crétois)

50. CREVETTES AGLIO ET OLIO

Linguine aux crevettes, ail, persil, mini tomates et basilic

51. FRUITS DE MER(MARINARA)

Linguine aux calamars, crevettes, moules, Pétoncles, palourdes, sauce tomate et huître

52. SALMONE AU SAUMON FRAIS FUMÉ MAISON

Linguine, épinards, tomates grenailles, basilic, zeste de citron et crème de lait

53. AVGOTARACHO

(fish roe de Messolongi)

Linguine au zeste de citron, jus de citron et herbes fraîches

RISOTTO

54. FILET DE BOEUF

Aux légumes, sauce "Mayrodafni" (vin rouge doux grec), sauce, marjolaine et parmesan

55. CREVETTES

Avec sauce aux huîtres, fromage à la crème, parmesan et ouzo

56. CHAMPIGNONS

Variété de champignons, thym et parmesan, sauce au vin

OPTION PENNES SANS GLUTEN

* Les Makarounes sont des pâtes traditionnelles crétoises fraîches faites maison



GASTRONOMIE CRETOISE & GRECQUE

57. GYROS PORC OU POULET

Avec pain pita, tzatziki, tomates, oignons et pommes de terre frites

58. MOUSAKA

Couches de pommes de terre, aubergines, viande hachée, avec crème béchamel et fromage râpé, cuit au four

59. SOUTZOUKAKIA DE SMYRNE

Petites boulettes de viande cuites au four faites de boeuf haché dans une sauce tomate et purée de pommes de terre

60. PITA DU NOUVEL AN

(Grèce centrale traditionnelle-Thessalie) avec porc, poulet, riz cuit au four

61. « SPANAKOPITA »

PITA AU ÉPINARD

TRADITIONNELLE GRECQUE

Avec de la sauce tomate

62. SOUPE DE POISSON

Avec Poisson Lionfilet, filet de morue, calamari, crevettes, moules, légumes, safran rouge

63. STIFADO DE BOEUF

Avec pommes de terre frites

64. AGNEAU KLEFTIKO

Jarret d'agneau cuit lentement enveloppé dans un papier huilé, avec pommes de terre, poivrons frits, aubergines, feta et kefalotyri fromage crétois

65. PILONS DE POULET

SOUS-VIDE

Cuit lentement avec du miel, de la sauge, du citron. Servis avec du couscous

66. RAGOÛT DE CHÈVRE

(plat crétois traditionnel)

avec sauce tomate et xynohodros (blé aigre crétois grossièrement concassé)

67 PASTICIO (traditionnel Grecque)

Avec penne ,boeuf haché, crème béchamel et fromage râpé, cuit au four

68. KODOSOUVLI

Grec traditionnel (brochette)

pour 2 personnes 600gr

Porc,ou poulet, ou les deux, mariné au vin rouge et aux herbes crétoises. Servi avec des légumes, pommes de terre frites, moutarde et mandarine de Chios à l'huile de truffe, et pain pita cuit au four.



PLATS DU CHEF

69. POULET TIKKA MASALA SOUS-VIDE

Avec curry rouge épicé, lait de coco, amandes grillées, noix de coco rapee, papadom et riz basmati

70. TRAVERS DE PORC SOUS-VIDE

Cuit lentement avec sauce BBQ maison, pommes de terre frites.

71. JOUES DE BOEUF SOUS-VIDE

Mijotées avec légumes, sauce au jus de viande, cremonade(citron rape, citron,ail,persil) à la purée de pomme douce de terre

72. MAQUEREAU GRILLÉ (enveloppé de feuilles de vigne)

Servi avec haricots noirs, poireaux, fenouil, raisins secs sultanas, sauce aux agrumes

PLATS VÉGÉTALIENS

73. ARTICHAUTS ET CHAMPIGNONS

Tomates séchées, verjus, origan crétois.

74. AUBERGINES FARCIES (AUBERGINES)

Avec légumes, couscous et sauce tomate

75. COUSCOUS

Aux légumes, safran et feuilles de roquette

76. CHOU-FLEUR AU CURRY ROUGE

Tikka Masala, lait de coco et noix de coco rapee

77. FALAFEL

Avec sauce tahini, pain pita et tomate, salade de concombre.

78. BURGER VÉGÉTARIEN

Avec, tomates, laitue, oignons, pommes de terre frites et mayonnaise vegetaliens



VIANDES GRILLÉES

79. SOUVLAKI DE PORC (BROCHETTE)

Viande coupée du cou. mariné au vin blanc, huile d'olive et herbes fraîches, servi avec tzatziki, pain pita et pommes de terre frites.

80. SOUVLAKI AU POULET (BROCHETTE)

Viande de cuisses de poulet. marinée au curcuma, citron, épices, yaourt parfumée à la menthe verte, citron, pain pita et pommes de terre frites.

81. GYROS PORC OU POULET

Avec pain pita, tzatziki, tomates, onions et pommes de terre frites

82. BOULETTE DE VIANDE (BIFTEKI) FARCIE AU FROMAGE CRÉTOIS – OLIVES – TOMATES SÉCHÉES

Avec légumes grillés et pommes de terre frites.

83. FILET DE POITRINE DE POULET

Mariné à la moutarde, orange, vin, romarin. Servi avec du riz basmati, légumes, infusé d'huile d'olive citronnée

84. CÔTELETTES D'AGNEAU

Avec de la legume verts (chorta - épinards) et pommes de terre frites

85. STEAK DE RIBEYE 300 gr (buffle)

Avec pommes de terre frites, haricots verts et fleur de sel

86. FILET DE BOEUF 200 gr

Avec pommes de terre frites, haricots verts et fleur de sel

87. MIX GRILL pour 1 PERSONNE

Gyros, kebab de buffle, saucisses crétoises de mouton, souvlaki de poulet avec pain pita, oignons, tzatziki et patates frites

* COMMENT PRÉFÉREZ-VOUS VOTRE FILET ?

BLEU légèrement cuit à l'extérieur, rouge et juteux à l'intérieur

SAIGNANT rose et juteux au centre

A POINT cuit mais encore rose au centre

BIEN CUIT cuit de part en part

SAUCES

A la crème aux champignons frais

BBQ

Moutarde et miel

Poivre



POISSON

88. TSIPOURA (Daurade) 400gr _____
Avec des légumes frais - purée de pommes de terre, huile d'olive et vinaigrette au citron

89. KALAMARI GRILLÉ(Calmars) _____
Avec salade verte et mayonnaise à l'ail

90. MORUE FRITTE (traditionnel Grecque) _____
Avec des légumes verts (chorta), betterave rouge - orange, purée de pommes de terre à l'ail (skordalia)

91. POULPE GRILLÉ _____
Avec fava et poivrons rôtis

92. SAUMON MAISON FUMÉ À LA CRÈME DE VERDURES (CHORTA) ET ÉPINARDS _____
Avec champignons frits, purée de pois et huile de basilic

93. FILET DE THON _____
Avec Caponata(olives, câpres, huile d'olive) , puree de patate douce infusé d'huile d'olive citronnée,

94. FILET DE BAR _____
Avec croûte épicée, mini tomates, ail riz basmati et légumes

95. CREVETTES À LA TOMATE ET GRAVIERA _____
(ail et cognac "Metaxa" et sauce à la crème)
Avec riz basmati et CHOU

96. VARIÉTÉ DE FRUITS DE MER GRILLÉS pour 2 personnes _____
Avec crabe, pétoncles, moules, calamars (kalamari), poulpe, crevettes, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron et mayonnaise à l'ail.

COMMANDES ANNEXES SUPPLÉMENTAIRES

97. VERDURES SAUTÉES (CHORTA) AVEC INFUSÉ D'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE _____

98. BROCOLI CUIT À LA VAPEUR AVEC INFUSÉ D'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE _____

99. LÉGUMES GRILLÉS AVEC FEUILLES DE ROQUETTE, INFUSÉ D'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE _____

100. PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON _____

101. POMMES DE TERRE À L'AIL, HERBES AROMATIQUES ET GRAVIERA _____

102. POMMES DE TERRE FRITES (FRAÎCHES) _____

103. RIZ AU BEURRE _____

104. PURÉE DE POIS _____

105. LÉGUMES DU JOUR VAPEUR À L'HUILE D'OLIVE – INFUSÉ D'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE _____

106. POIS CHICHES, TOMATES SÉCHÉES, VINAIGRETTE D'AGRUMES ET MENTHE _____

107. HARICOTS NOIRS, POIREAUX, FENOUIL, RAISINS SECS SOULTANAS, SAUCE AUX AGRUMES ET VINAIGRE DE POMME _____



PIZZAS

108. GRECQUE

Sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, tomates, oignons et feta

109. ITALIENNE

Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, roquette et parmesan

110. * AUX 4 FROMAGES

Sauce tomate, mozzarella, feta, graviera, fromage de chevre blue Grec "kyano".

111. SALAMI

Sauce tomate, mozzarella, salami, piment et feuilles de roquette

112. CHARCUTERIE

Sauce tomate, mozzarella, salami, bacon, jambon, saucisse et feuilles de roquette

114. MARGUERITA

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

115. FLORENTINE

Sauce tomate, épinards, mozzarella, bacon, jambon et oeuf

116. HAWAÏ

Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas

HAMBURGERS

117. BURGER AU FROMAGE CHEDDAR

Avec tomates, laitue, concombre mariné, oignon, sauce BBQ, pommes de terre frites et mayonnaise.

118. PHILI BURGER

Avec fromage Philadelphia, sauce BBQ, bacon croustillant, rondelles d'oignon, tomates, laitue, cornichons, pommes de terre frites et mayonnaise.

119. BURGER AU POULET

Avec poulet croustillant, miel, moutarde, fromage cheddar, salade de chou (coleslaw), feuilles de roquette, mayonnaise à l'ail, citron, pommes de terre frites et mayonnaise.

120. BURGER À L'ANANAS GRILLÉ

Avec bacon croustillant, fromage cheddar, oignon grillé, sauce cocktail, laitue, pommes de terre frites et mayonnaise.

121. HAMBURGER DOUBLE

Avec bacon, fromage cheddar, oignon croustillant, concombre mariné, pommes de terre frites et moutarde épicée



DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

Bienvenue dans le monde de l'huile d'olive extra vierge,
bienvenue dans un monde des arômes cachés
derrière «l'or» de la terre grecque tels que marjolaine,
camomille, herbes et épices.

Une expérience qui révèle la personnalité
de l'huile d'olive extra vierge,
à travers les marques sélectionnées de la terre crétoise,
que vous avez l'occasion de rencontrer et
d'essayer à travers la gastronomie.

Si vous êtes intéressé, demandez plus d'informations.

www.tavernakosmas.gr

