

Les midis du meraki

Du 20.11 au 24.11

Pour débiter

Feuilles de vigne (4 pces.)	8.-
Crème de légumes	5.-/11.-

Pour continuer

Salade de légumes rôtis garnie aux croûtons de fromage de chèvre	20.-
Pastitsio (gratin grec de macaronis sauce bolognaise)	21.-
Filet mignon de porc, sauce aux champignons, riz pilaf et bouquet de légumes	23.-

Souvlaki "façon Meraki" au choix :

-Traditionnel (Poulet mariné, salade, tomates, oignons, tzatziki, pain pita)	17.-
OU	
-Végétarien (Pesto de roquette, courge, champignons, pickles d'oignons rouges et halloumi, pain pita)	17.-

Tous nos plats sont servis avec une salade verte en entrée (ou le potage pour 3.-)

Pour terminer en douceur

Kadaif (2pcs) 5.-	Gâteau Grec à l'orange 7.-
-------------------	----------------------------

Suggestion de vins pour accompagner

En blanc :	
IRIDA, Sauvignon blanc, Aigio (Grèce), 1dl	6.-
En rouge:	
AXIA, Syrah-Xinomavro, Amyndeon (Grèce), 1dl	6.-