



theodosi
RESTAURANT

Créative Cuisine Crétoise

Un goût de Crète

Menu de 4 plats

19 €

1er plat

Bienvenue crétoise

Plat de sauce et d'olive, panier au pain crétois et aux paksimadia, pâtes sures et des petits koulouria

2ème plat

Entrée

Votre choix d'entrée parmi notre sélection des gourmandises crétoises

3ème plat

Plat principal

Votre choix de plat principal de notre sélection de menu créative (prix max 13 euro)

4ème plat

Dessert & liqueur crétois

Appréciez notre dessert fait maison quotidiennement
& une liqueur crétoise (faite avec un vin local & de la tsikoudia parfumée avec de l'arbaroriza)



Pour commencer

Dakos Crétois 6€ v

biscottes d'orge couvertes de tomate bio râpée et de mou fromage de chèvre (A.O.P. de la famille Balantinos, La Canée) et arrosées d'huile d'olive vierge extra BIO du monastère de Agia Triada, La Canée

plat
signature

Petits feuilletés 7€

champignons sauvages, saucisse rustique piquante et fromage de chèvre local, servi avec une sauce de baie sauvage douce et sure, parfumée avec des feuilles d'arbaroriza (géranium rose)

Fleurs de Courgettes 7€ vg gf

farcies au riz sauvage flairé avec des herbes fraîches crétoises

plat
signature

Apaki cretois (porc fumé) 9€

apaki (fait de Kalogridi Mihali, du village Boulgaro à Kissamos) sauté en sauce oxymelo (miel de thym et vinaigre vieilli marouva) avec des légumes BIO rôtis, herbes vertes cueillies à la main de la montagne, couvert d'une mousse de fromage de chèvre. Servi avec une sfakiani pita- une galette de fromage traditionnelle de Sfakia, Crète

Frit gruyère flambé 7€ v

A.O.P. fromage de la Canée frit dans une croûte des flocons de maïs dans l'huile d'olive vierge extra, avec des feuilles de menthe séchées et une sauce de framboise

Champignons farcis 7€

Champignons rôtis, fromage à la crème, herbes crétoises et saucisse piquante, recouverts de fromage Kasseri

Saucisses fumées crétoises 9€ gf

saucisses de porc traditionnelles faites à la main, servies avec des olives locales broyées (tsakistes) rôties & bulbes de fleurs sauvages (faits de Kalogridi Mihali, du village Boulgaro à Kissamos)

Petites pâtes crétoises 5€ v

pâte faite à la main farcie avec des épinards, de l'aneth et des fromages mous crétois, servies avec une mousse de fromage de chèvre

Chips frits 5€ vg gf

coupés à la main et cuits avec de l'huile d'olive, saupoudrées de sel de mer (Vinolio Creta) et d'origan sauvage, servies avec une sauce aioli balsamique

Pain au fromage 6€ v

ciabatta recouverte de mozzarella, de beurre à l'ail frais, saupoudrée de graines de coquelicots et d'oignon frais

Saumon fumé 8€

pain grillé, sauce de fromage crétois, avocat, tomates cerises, câpres et aneth frais

plat
signature

Staka sauce 8€ v

pâte à tartiner traditionnelle au lait de beurre, aux épinards et aux artichauts sautés, cuite au four avec du fromage Gouda, servie avec des tortillas de maïs croustillantes

Cru

Tartare de thon 14€

avocat crétois, thym frais, vinaigrette au lime et à l'orange et des cubes d'aloë vera BIO vera cubes

Carpaccio de bœuf 12€ gf

roquette sauvage crétoise, tomates cerises, fromage Graviera, infusé à l'huile d'olive BIO du monastère de Agia Triada, La Canée



Salades

Salade Crétoise 8€ BIO v

tomate, concombre, poivrons, oignon, pourpier, pomme de terre cuite, olives broyées (tsakistes) et fromage pichtogalo A.O.P. La Canée, biscottes BIO à l'orge faites à la main.

Servie avec une sauce faite de l'huile d'olive vierge extra, de vinaigre vieilli marouva et de sel de mer crétois, tous préparés des moines du Monastère de Agia Triada Tzagarolon

Salade de poulet grillé 9€

légumes verts de différentes tailles, avocat crétois, tomates cerises, oignon, asperges, fromage féta, sauce vinaigrette balsamique avec des friganies faites avec de l'huile d'olive et de l'origan

Salade apaki 10€

bébé épinards croustillants, sphères de fromage de chèvre chaudes, champignons sautés, tomates cerises, pommes vertes, noix caramélisées, vinaigrette de petimezi (réduction de jus de raisin local) & bâtons de pain au gruyère

Biscottes, friganies & bâtons de pain faits de la boulangerie de la famille Ntourountou à Sfakia

Pains Plats au phyllo de pâte fait maison avec de la farine d'amidonier (une farine ancienne aux grains entiers, pauvre en gluten) BIO

Pain plat aux épinards 9€ v

avec du pesto de basilic, de l'artichaut, de la tomate, de l'oignon, des olives & du fromage féta

Pâtes - Risotto

plat
signature

Hilopites pâtes aux crevettes 14€

pâtes crétoises faites à la main de Kritiki Gea aux crevettes papillon, aux asperges, au rakomelo (boisson locale faite de raki infusé de miel), tomates cerises, fromage local Graviera et crème fraîche

Pâtes skioufichta aux légumes 8€ v

pâtes crétoises faites à la main, aux artichauts sautés, aux champignons, aux poivrons, aux tomates cerises, aux câpres et couvertes de fromage Graviera A.O.P. La Canée

Pennes au poulet grillé 9€ gf

à la sauce tomate aux herbes, poivrons verts, olives, câpres & couvertes d'anthotiro (fromage vieilli)

Bol de riz aux champignons sauvages 10€ vg

Riz canaroli au blé et à l'orge, couvert de roquette crétoise

De la mer


Entrées


Moules à la vapeur* 10€ 
moules grecques à l'ail frais, au vin crétois Vilana avec de la crème fraîche


Crevettes à l'ail* 5 pcs 13€ 
crevettes papillon sautées, beurre à l'ail frais, vin crétois Plyto, lime et civette fraîche

Poulpe grillé* 14€ 
aux câpres, à l'origan sauvage, aspergé de vinaigrette dijon

Plats principaux

Filet de thon 17€ 
thon Yellowfin grec fait à la poêle avec une croûte de pistache, avec un briam de légumes crétois & de la sauce aux framboises sauvages (cuit entre saignant et à point)

Saumon grillé 16€ 
mariné dans des herbes aromatiques séchées crétoises à la sauce pesto de roquette et des légumes crétois grillés

Souvlaki de crevettes Black Tiger* 16€ 
grillé et servi au riz pilaf sauvage, légumes crétois & une skordalia au céleri-rave

Filet de Bar 18€ 
filet des fermes aquatiques grecques fait à la poêle, aux herbes séchées, à la sauce frappée ladolemono aux légumes  rôtis et aux herbes vertes cueillies à la main

Fruits de mer et poissons du jour
Demandez-nous ! (prix du marché)

Des fruits de mer et des poissons crédibles du magasin local KOLETIS
rue Skalidi, La Canée

Notre chef de cuisine recommande de ne pas faire de changements aux plats originaux,
afin de retenir leur goût désiré et leur présentation

 végétarien  végétalien  sans gluten

 cultivés de façon biologique  A.O.P. appellation d'origine protégée



Plats principaux

Gigot d'agneau* 16€ **gf**

chèvre tendre « tsigariasto » au safran grec en une sauce de yaourt grec piquante, de petites pommes de terre à l'ail et au miel

plat
signature

Côtes levées au Barbecue 14€

côtes de Porc tendres avec une sauce BBQ faite maison faite de miel de thym crétois et de petimezi (réduction de jus de raisin), servies avec une mixte salade verte et des frites rustiques

Boureki de citrouille 10€ **v** **gf**

de la citrouille, des légumes en couches avec des pommes de terre et du mou fromage de chèvre, servi avec une salade de roquette bébé et une mousse de fromage crétois

plat
signature

Filet de poulet 13€

farcis avec du siglino porc fumé (Kassaki Frs, Heraklion) et des fromages locaux, avec une sauce crémeuse faite de vin crétois Vidiano et servi avec du riz pilaf sauvage aux légumes parfumé avec de l'anis étoilé

Légumes crétois stifado 10€ **BIO** **vg** **gf**

Légumes estivaux mijotés, tomate râpée fraîche, cuits dans de l'huile d'olive vierge extra, sel de mer crétois et servis avec des chips coupés à la main

plat
signature

Aubergines fumées «Moussaka» 11€ **v**

avec du xinohontro (blé boulgour crétois), recouvertes d'une sauce aux tomates fraîchement hachées, de béchamel au yaourt grec, de mozzarella et de basilic frais

Légumes estivaux frais 10€ **BIO** **vg** **gf**

au riz pilaf, aux herbes fraîches crétoises, servis avec des pommes de terre bébé

plat
signature

Côte de porc sans os 300gr 12€

servie dans une sauce staka avec des pommes vertes caramélisées, du bacon fumé et de la sauge, servie avec une purée de pommes de terre beurrée

Contre-filet de veau 280gr 19€

servi dans une sauce crémeuse de champignon Portobello et de cognac Metaxa, avec des légumes **BIO** crétois grillés et de la purée de pommes de terre cuites au four (cuite entre saignant et à point)

Steak Rib Eye 250 gr 26€

fait de bœuf Black Angus certifié, élevé en pâturage, grillé avec du sel de mer crétois et servi avec des légumes rôtis et des pommes de terre bébé

Brochette de poulet 10€ **gf**

marinée dans des herbes fraîches, servie avec une mixte salade verte et des pommes de terre frites

Bifteck Black Angus 11€

fait de bœuf certifié, élevé en pâturage, à la sauce pesto de féta, au bacon fumé et à la mozzarella. Servi avec une mixte salade verte & des frites rustiques

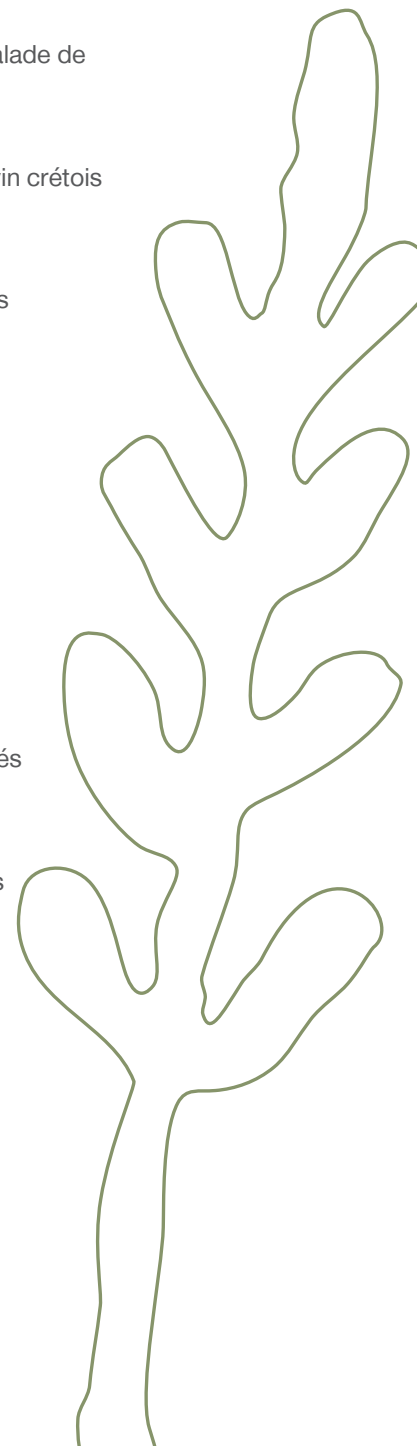
signature
dish


Côtelettes d'agneau* **gf**

avec une croûte des herbes crétoises, des perles de tapioca et une sauce Petimezi.

Servies avec un briam de légumes et de la purée de pommes de terre beurrée (cuites entre saignant et à point)

demi carré d'agneau 22€ un carré d'agneau 40€





Notre cuisine n'est pas sans gluten, tous les ingrédients peuvent entrer en contact avec des autres produits contenant du gluten.

Nous n'avons pas cité tous nos ingrédients.
Veuillez de parler directement au manager si vous avez une grave allergie.

Pour nos plats froids, nous utilisons de l'huile d'olive vierge extra **BIO** d'Agia Triada La Canée, et pour tous nos plats frits, nous utilisons de l'huile d'olive vierge.

Nous utilisons beaucoup de produits qui viennent des petits producteurs locaux pour que nous puissions contrôler leur qualité, c'est pourquoi il est possible qu'ils ne soient pas toujours disponibles.

Des produits congelés sélectionnés.

Les prix sont en euros. Toutes les taxes y sont incluses.

Le consommateur n'est pas obligé de payer s'il ne reçoit pas la note de paiement (reçu – facture)

Les consommateurs peuvent payer par carte de crédit, de débit ou prépayée.

Le livre des réclamations se trouve à l'entrée de notre restaurant.

Manager: Théodossis Panayiotis Kakavélakis

99, rue Papparigopoulou, sur la colline de Parigoria, La Canée
Tél: +30 28210 93733, +30 6979151577 Fax: +30 28210 90526
email: theo@theodosirestaurant.com
www.theodosirestaurant.com