RESTAURANT GREC / BAR / LOUNGE

MYKONOS

FOOD MENU

DESSERTS

Ask us for a table, +243 991 670 588

We also arrange private menus, written with the chef for each table.

FOOD MENU

MEZZE

Plateau de mezze — $30
Assortiment de mezzés (houmous, betteraves marinées, tzatziki) servi avec du pain pita et des condiments.

Houmous Mykonos — $15
Houmous classique garni d'une touche exotique

Tirokafteri — $16
Fromage feta, harissa et poivrons rouges rôtis, servi avec du pain grillé.

Betterave marinée — $18
Betteraves marinées accompagnées d'une vinaigrette à l'orange, de suprêmes d'orange, de roquette, de yaourt grec et de pistaches.

Tzatziki — $16
Yaourt grec, concombre, ail, citron et herbes fraîches.

Melitzanosalata — $18
Aubergine rôtie fumée, poivron rouge, oignon rouge, jus de citron et huile d'olive.

Skordalia — $16
Purée grecque de pommes de terre aux amandes et à l'ail.

SALADES

Salade grecque — $22
Tomates cerises, concombre, poivron rouge, oignon rouge, olives Kalamata, feta, câpres et vinaigrette à l'origan.

Salade pastèque & feta — $20
Pastèque fraîche d'été, orange, feta et mélange de graines.

Salade émincée — $20

Salade croquante de chou et de pomme, accompagnée de pistaches et de raisins secs, assaisonnée d'une vinaigrette au sucre brun et au vinaigre de vin rouge.

Salade printanière au poulet grillé — $22

Laitue verte, tomates cerises, concombre, vinaigrette au citron.

Salade verte du jardin — $20

Concombre, tomates cerises, laitue verte, vinaigrette au vin blanc.

Burrata d'été — $25

Burrata, mangue, tomates cerises, roquette et graines de sésame.

ENTRÉES CHAUDES

Huîtres gratinées — $25

Beurre aux herbes, ail et parmesan.

Halloumi grillé — $25

Fromage grillé au miel, tomates cerises, persil, câpres et sauce aux olives.

Pita au poulet — $22

Poulet grillé, laitue, cornichons et tzatziki.

Bouchées pita végétariennes — $18

Légumes grillés, laitue, cornichons, tzatziki.

Calamars croustillants — $25

Petits calamars frits, aïoli au citron.

Fromage saganaki — $28

Fromage saganaki classique flambé, servi avec du miel et du citron.

Crevettes saganaki — $25

Feta, tomate, origan, paprika, persil et huile d'olive.

Spanakopita — $20

Tarte grecque aux épinards, poireau, aneth et feta.

Galotyri à la truffe — $25

Fromage galotyri à la truffe, émietté et frit, accompagné de mozzarella et de fromage frais.

Goujons de poisson frit — $22

Goujons de poisson frits, servis avec une sauce grecque.

SOUPES

Avgolemono — $20

Soupe grecque au poulet, œuf et citron.

Fasolada — $18

Soupe grecque traditionnelle aux légumes et haricots.

DE LA MER

Bakaliaros — $40

Morue frite traditionnelle grecque, servie avec skordalia.

Saumon grillé à la grecque — $36

Tomates cerises, citron, ail, câpres, herbes fraîches.

Sole — $35

Sauce beurre citron-câpres, légumes grillés.

Steak de bar — $36

Bar poêlé, tzatziki, citron grillé, salade de fenouil.

Orzo aux fruits de mer — $40

Moules, crevettes grillées, calamars, poulpe, sauce tomate et orzo.

Crevettes jumbo grillées — $35

Crevettes géantes grillées, sauce citronnée épicée.

Poulpe grillé — $40

Poulpe grillé, pommes de terre rôties.

Plateau de fruits de mer grillés — $111

Saumon, bar, poulpe, homard, crevettes jumbo, salade maison et sauces.

SAVEURS DE GRÈCE

Moussaka Mykonos — $36

Agneau braisé, aubergines grillées, pommes de terre confites, sauce au fromage.

Poussin grillé — $35

Poussin mariné et grillé, accompagné d'olives vertes et d'un jus de volaille aux champignons.

Kleftiko — $40

Filet d'agneau braisé, purée de pommes de terre à la feta, jus aux olives.

Côtelettes d'agneau — $36

Côtelettes grillées, concombre mariné, jus aux champignons et poivrons.

Souvlaki d'agneau — $36

Brochettes d'agneau grecques, pain plat, salade maison, houmous.

Pastitsio — $30

Gratin de pâtes à la grecque au poulet et aux champignons.

VÉGÉTARIEN

Moussaka végétarienne — $28

Aubergines, courgettes, pommes de terre et carottes en couches, gratinées au four.

Steak de chou-fleur rôti — $25

Chou-fleur mariné aux épices, feta épicée et sauce aux poivrons.

ACCOMPAGNEMENTS

Makemba	$12
Riz grec parfumé au citron	$12
Purée de pommes de terre	$12
Purée de pommes de terre à la feta	$15
Frites	$12
Légumes de saison grillés	$15
Blanc de poulet grillé	$15

Pita Mykonos — $10

Pain pita grillé à l'huile d'olive et à l'origan.

DESSERTS

DESSERT

Baklava — $20

Pâte filo, noix, pistaches, cannelle et miel.

Mykonos sundae — $15

Bol croustillant en pâte filo, glace et nappage au chocolat.

Gâteau grec au lait et safran — $18

Gâteau moelleux imbibé de lait infusé au safran.

Salami au chocolat — $18

Salami au chocolat au lait, servi avec une glace à la vanille.

Kokakia — $15

Chou à la crème grecque à la pistache et à la noisette.

Yaourt grec glacé — $15

Servi avec du miel et des noix.

MYKONOS

reZerved™

Ask us for a table. We also arrange private menus with the chef.

Prices are set by the restaurant and change without notice.

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin