



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΘΗΝΙΕΝ

25, rue de la Huchette - 75005 Paris - Tél : 01.43.54.96.95



NOS APÉRITIFS

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'un Mezzé
All our drinks are served with a Mezzé

OUZO, 4cl
MARTINI, 5cl
KIR MAISON 17cl
VODKA 4cl

4 €
4 €
4 €
4 €

SAMOS, 5cl
AMERICANO, 5cl
WHISKY, 4cl

4 €
4 €
5 €

NOS HORS-D'OEUVRES

Hors d'Oeuvre - Kalte Vorspeisen



DOLMAS..... 5 €
(feuilles de vignes farcies au riz)
(Stuffed wine leaves with rice)
(Reisgefüllte Weinblätter)



PIKILIA..... 9 €
(assortiment d'hors-d'oeuvres variés grecs)
(Assorted greek style starters)
(Griechische Vorspeiseplatte)

TARAMA en salade
(oeuf de cabillaud en salade)
(Fish-roe pâté)
(Fischrogensalat)

5 €

TZATZIKI
(fromage blanc au concombre et à l'ail)
(Cucumber with garlic cream cheese)
(Knoblauchquark)

6 €

CHAMPIGNONS à la Grecque
(Greek style Mushroom)
(Champignonsalat)

5 €

CAVIAR d'Abergine
(purée d'aubergine)
(Egg-plant salad)
(Auberginensalat)

6 €



SALADE aux Noix..... 5 €
(Nuts Salad)
(Nussalat)

HOMMOS 5 €
Pure de pois chiches



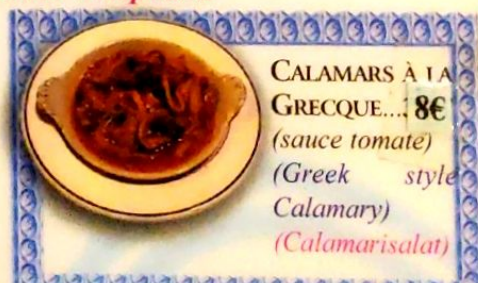
SALADE Grecque..... 7 €
(salade verte, oignon, poivron, tomate, concombre, fromage feta)
(Salad, onion, pepper, tomato, cucumber, Feta cheese)

NOS ENTRÉES CHAUDES

Hot Hors d'Oeuvre - Warme Vorspeisen



TIROPIA..... 5 €
(feuilleté au fromage)
(Cheese pastry)
(Käsepastete)



CALAMARS À LA GRECQUE..... 8 €
(sauce tomate)
(Greek style Calamary)
(Calamarisalat)

From Grill - Grillspezialitäten



Brochette maison (mixte).... 12 €

(Viande marinée - Côte d'Agneau - Côte de Porc)

(Pickled meat - Lamb chops - Pork chops)

(Eingelegter Fleisch - Lammkotelett-bratspiess - Schweinkotelett)

Brochette Grecque..... 11 €

(Viande marinée - Côte d'Agneau)

(Pickled meat - Lamb-chops grill)

(Eingelegter Fleisch - Lammkotelett-bratspiess)



Brochette Crétoise..... 12 €

(Côte d'Agneau)

(Lamb shops grill)

(Lammkotelett-bratspiess)

Brochette de Gambas..... 18 €

(Langustinos on the spit)

(Gegrilltes Garnelen)



Saumon Grillé.

(Salmon on the spit)

(Gegrilltes Lachs)

12 €



GYROS (Donner Kebab)..... 11 €

(Viande Marinée grillée coupée en tranches)

(Sliced Pickled meat)

(Eingelegter Fleisch in Scheiben geschneidet)



Plat des Spartiates..... 12 €

(Viande Marinée en papillote avec des aromates et fromage Feta)

(Pickled meat cooked in tinfoil with seasoning and feta cheese)

(Eingelegter Fleisch im Papierwickel mit feiner Kräuter und Fetakäse)



Moussaka Royale..... 12 €

(Viande hachée auberginée, béchamel, gratinée au four)

(Brownied minced beef with eggplants and bechamel sauce)

(Überbackenes Hackfleisch mit Auberginen und Bechamelsosse)



Agneau de Lait..... 12 €

(Roti au four)

(Roasted small Lamb)

(Milchlammbreuten)

Prix 15 % Service Compris - Service included - Bedienung inbegriffen

MENU

12€

1 Entrée au choix
Choice of Hors-d'Oeuvre
Gemischte Vorspeisen

Salade aux Noix
 Champignons à la Grecque
 Tarama
 Dolmas

1 Plat au choix
Choice of Plat
Gemischte Speisen

Saumon grillé
 Brochette *poulet*
 Moussaka
 Assiette à la Grecque

1 Dessert au choix
Choice of Dessert
Gemischte Nachspeisen

Salade de fruits
 Glace vanille
 Crème Caramel
 Tarte au Citron meringuée



MENU

17€

1 Entrée au choix
Choice of Hors-d'Oeuvre
Gemischte Vorspeisen

Pikilia
 Salade Grecque
 Caviar d'Aubergine
 Tarama
 Calamar à la Grecque

1 Plat au choix
Choice of Plat
Gemischte Speisen

Agneau de Lait
 Moussaka
 Brochette Maison
 GYROS (Donner kebab)
 Plat des Spartiates

1 Dessert au choix
Choice of Dessert
Gemischte Nachspeisen

Yaourt au Miel
 Baklava
 Salade de fruits
 Noix au Miel
 Coupe Athenieene

NOS DESSERTS

Nachspeissen



Baklava..... 5 €
(Pâtisserie grecque)
(Greek pastries)
(Griechische Kuchen)



Tarte au Citron..... 5 €
meringuée
(Lemon pie snow)
(ZitronKuche)

Salade de fruits frais..... 4 €
(Fresh fruits salad)
(Frischer Obstsalat)



Yaourt au miel..... 5 €
(Yoghourt with honey)
(Joghurt mit Bienenhonig)

Crème Caramel..... 4 €
(Caramel custard)
(Karamelsahne)

Noix au miel..... 4 €
(Nuts with honey)
(Nuss mit Bienenhonig)

Ananas Frais..... 5 €
(Fresh Pineapple)
(Frische Ananas)

Fruits de Saison..... F

NOS GLACES

Ice Cream - Eis



Coupe Maison..... 7 €
(baklava, glace vanille, chantilly)
(baklava - vanilla ice with
whipped cream)
(Griechische Kuchen mit Eis und
Sahne)

Glace Vanille..... 3 boules..... 5 €
(Vanilla)
(Vanillaeis)



Coupe Athénienne..... 6 €
(Salade de fruit, glace vanille,
chantilly)
(fruits salad - vanilla ice Ice with
whipped cream)
(Frischer Obstsalat Eis mit Sahne)

FROMAGE

Feta..... 3 €
(Greek cheese)
(Griechische Fetakäse)

Café Grec..... 2,00
(Greek coffee)
(Griechischer Kaffee)

Prix 15 % Service compris - Services included - Bedienung inbegriffen

NOTRE CAVE

Wine - Weine



VIÑS GRECS

Retsina

35cl

7,00

Rouge Grec

7,00

Rosé Grec

7,00

AGIORGITIKO NEMEA ROUGE

SITIA A.O.P. ROUGE

75cl

12,00

12,00

12,00

19,00

19,00

Vin en pichet, Rouge

25cl.....

4,00

50cl.....

8 €

Vin en pichet, Rosé

25cl.....

4,00

50cl.....

8 €

VIÑS FRANÇAIS

Beaujolais Villages

Saint-Emilion

19,00

25,00

DIGESTIFS

METAXA, 4cl

LIQUEUR DE ROSE, 4cl

EAU-DE-VIE, 4cl

4,00

3,00

5,00

BOISSONS FRAÎCHES

VITTEL, 50cl

BADOIT, 50cl

BIERE Grecque, 33cl

BIERE HEINEKEN, 33cl

COCA-COLA, 33cl

BOISSONS Diverses, 33cl

3,00

4,00

5,00

6,00

3,00

3,00