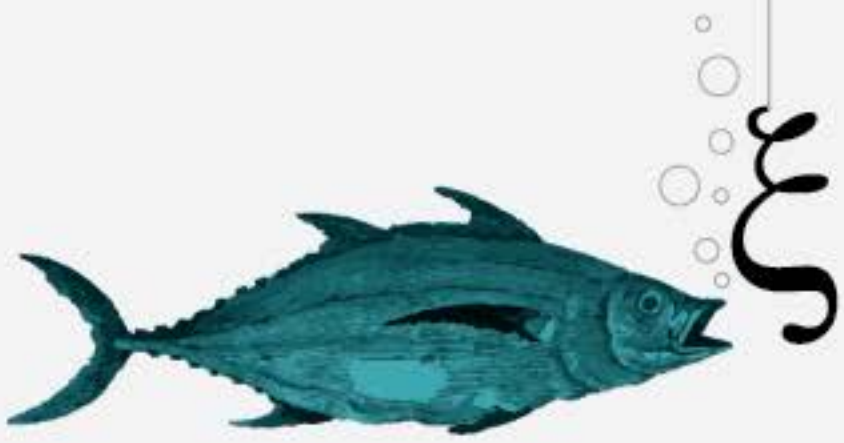
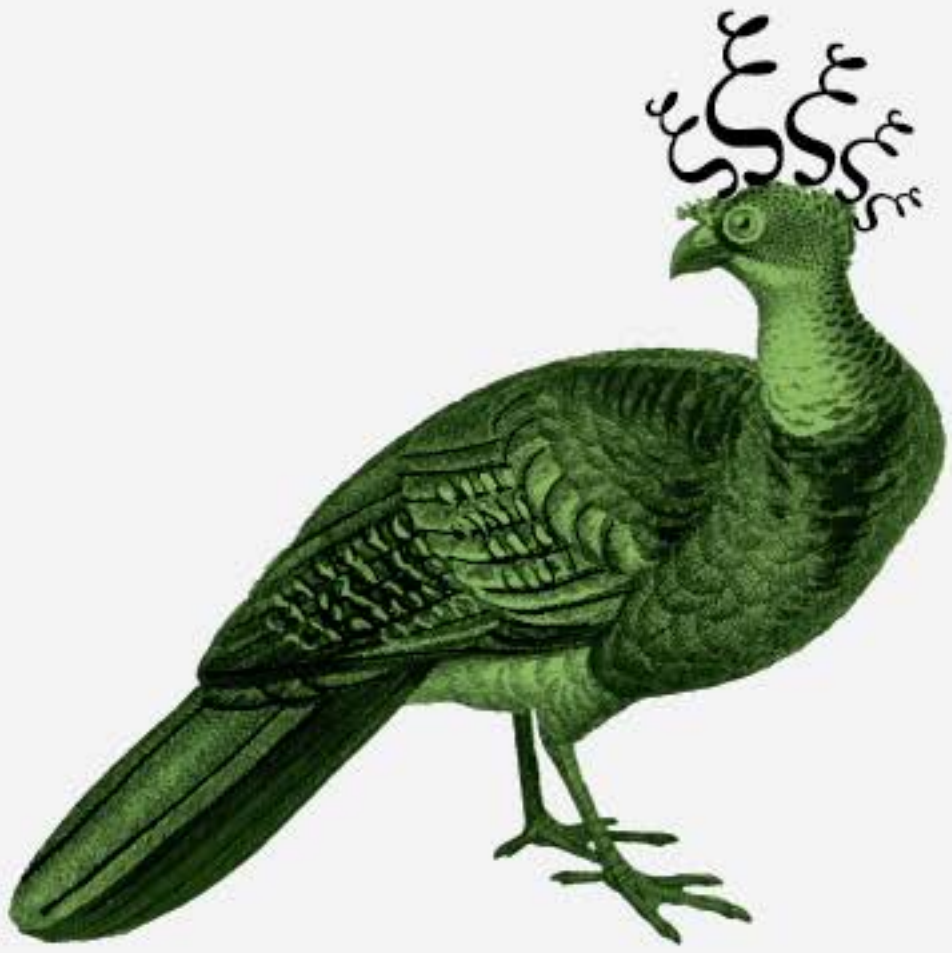
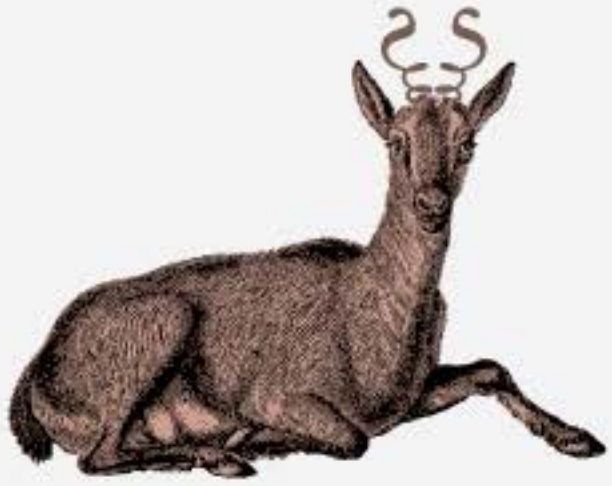






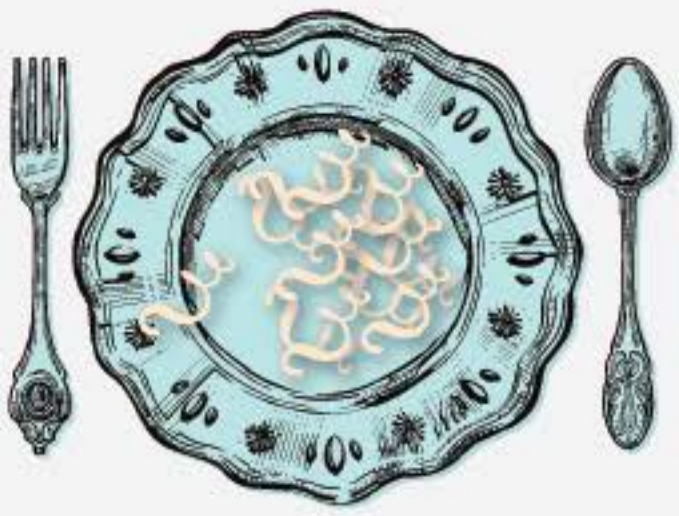


le menu de santa xinara
2025











Branding & Artwork: Yiannis Apergis, yiannisapergis.gr

santa xinara

pain de campane
au levain 3€

salades

salade de cyclades
tomates cerises, concombre, poivrons, oignons, olives, capre, criste marine,
fromage frais et biscottes au caroube 14€

salate verte
roquette, epinards, raisin,
pomme vert, concombre, menthe, basilic, fromage, biscottes au caroube 12€

salade mixte de legumes secs
tomates cerises, legumes fins grilles assaisonnes aux aromates 12€

entrées

tarte maison 7€

vitelo au mayonnaise thon de Alonissos 13€

artichauts sauvages de Tinos 12€

anchois marines 9€

poulpe a l' huile et a l' origan 12€

fava avec poulpe, tomates cerises, capre, oignons 16€

ceviche des crevettes 15€

ceviche de poisson, lim, chili, coriandre,
persil, kumquat, citron, huile aux aromates 17€

plateau des fromages et de charcuterie petit 12€
grand 20€

plats principaux

coq au vin aux nouilles 15€

chevreau avec des poids chiches 17€

merou ou maigre avec des cornes grecs 30€

rascasse "youvetsi" 25€

soup de poissons 16€

taliata de veau 16€

desserts

panacotta aux fraises 6€

crème au chocolat au caramel salee 7€

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance

Pour toutes les utilisations, nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge. Producteur : Nikólaos Kapsampélis, Kalamata.
Pour la friture, on utilise de l'huile de tournesol.

Tous les prix incluent la TVA légale.
Responsable marketing : Antonio Dellatolas. Numéro de contact: +30 22830 51845, +30 6977749091