



MENU





Histoire

Fondée en 1967, la taverne «Nicolas» est située sur la plage Agia Anna à Paraga. C'est une taverne familiale que ses propriétaires, Nikolas Dactilidis et son épouse Katerina, ont créée avec le désir de servir des spécialités grecques faites maison d'une grande qualité.

Leur fille Anne Nazou a continué à maintenir un haut niveau de cuisine, qu'elle a, à son tour, transmise à son fils Nikolas. Ce dernier, soutenu par sa sœur Katerina et par sa femme Rena, a entretenu la philosophie et le caractère de la taverne qui sont restés immuables durant trois générations.

Ce qui donne de l'authenticité à la taverne « Nikolas » ce sont les ingrédients et la manière dont ils sont cuisinés. Tout le menu est basé sur la cuisine traditionnelle grecque, reconnue dans le monde entier comme une cuisine riche en saveurs. La plupart des ingrédients proviennent de la production locale: autant la viande que le poisson.

La taverne « Nikolas » propose un service petit - déjeuner aux saveurs traditionnelles grecques, ainsi qu'un service au déjeuner et au dîner. Il s'agit d'une authentique taverne grecque, ou les « spécialités de maman » vous feront voyager dans le temps.





Pain grillé

Salades

Paysanne

(tomates, concombres, oignons, olives, fromage fêta)

“Nicolas”

(laitue, roquette, tomates, fromage xynotiro -fromage de lait fermenté et pauvre en matières grasses-, croutons, louza – spécialité de jambon local, miel et vinaigre balsamique)



“Valeriana”

(valériane, roquette, oranges, tomates, croutons, fromage anthotyro -fromage fêta enrichi avec du lait de chèvre frais-, sauce moutarde)

Quinoa

(avocat, poivrons, oignon, tortillia, sauce citron vert et miel)

Tomates cerises avec pain carode

(anchois marinés, fromage xynotiro-fromage de lait fermenté et pauvre en matières grasses-,origan)

Horta

(endives bouilli)

Saveurs Myconiennes

Louza de Mykonos

(spécialité de jambon local)

Boulettes de courgettes frites



Salads



Entrées Chaudes

Fêta grillée
(avec tomates & poivron)

Fêta en pâte feuilletée
(miel & sesame)

Talagani fromage grillé

Courgettes frites (cuisson frit)

Saganaki (fromage frit grec)

Aubergines grillées
(avec fêta, ail, tomates)

Champignons sautés
(avec vin blanc & ail)

Frites

Entrées Froides

Tzatziki
(pâte à tartiner d'ail, yaourt, concombres)

Purée de fèves

Sauce Tirokafteri
(fromage fêta à tartiner, piment vert)

Salade de haricots noirs
(persil haché, oignons)

Carpaccio de boeuf



Appetizers



Entrées Aux Fruits de Mer

Crevettes* à l'ouzo & crème fraîche

Crevettes* à la tomate & feta

Crevettes* au beurre d'ail

Petits crevettes frites

Petits calamars* frites

Tarama Blanc
(tartine d'œufs de poisson)

Salade de poulpes

Moules

Anchois marinés

Sardines grillées

Petits poissons frites

Carpaccio de poisson frais

Ceviche de poisson frais

Risotto

Risotto aux crevettes*

Risotto aux champignons

Risotto au poulet & au bacon



Risotto

Plats du jour

Poulpe à la sauce tomate et au vin

Agneau au four

(servi avec : sauce citron & potatoes)

Haricots verts à la sauce tomate

(courgettes, pommes de terre, carottes, oignons, haricots verts)

Mousakas

(aubergines, viande hachée, sauce béchamel)

Boulettes de viande

Pâtes

Spaghetti carbonara

(crème fraîche, bacon et champignons)

Spaghetti bolognaise

Penne brocoli

(poulet, bacon & crème fraîche)

Penne au saumon fumé & à la crème fraîche

Spaghetti à la sauce tomate

Spaghetti aux fruits de mer*

Spaghetti aux crevettes* & à la sauce blanche
(ouzo & crème fraîche)

Spaghetti aux crevettes*
(à la sauce rouge)

Spaghetti aux langoustes fraîches (au poids)

Spaghetti aux langoustes fraîches (portion)

Orzo aux fruits de mer*

Pasta

Mousakas



Grillades au Feu de Bois

Côte de veau

Côte de porc

Steack haché

Cuisse / blanc de poulet (au poids)
(portion)

Côtelettes d'agneau (au poids)
(portion)

Souvlaki pita - porc ou poulet
(servi avec : pommes de terre,
pita, tomate & tzatziki)

Rib eye



Grilled





Poissons

Poisson A (au poids)

Poisson B (au poids)

Dorade (portion)

Saumon grillé

Langouste fraîche (au poids)

Requin ou morue* frit



Fruits de Mer

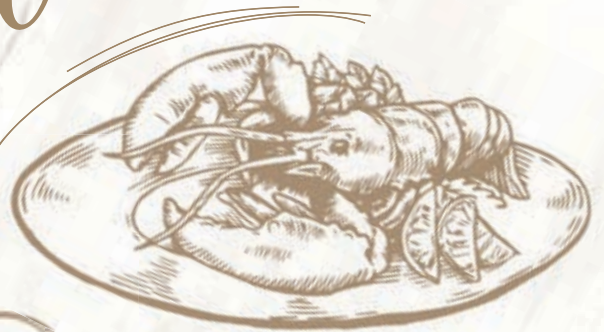
Crevettes* grillées

Calamar grillé

Calamar frit



Seafood



Fruits



Pastèque

Fruits de saison

Yaourt aux fruits et au miel

Dessert



Baklavas

Baklavas avec de la glace

Soufflé au chocolat

Soufflé au chocolat avec crème glacée

Dessert du jour

Cheesecake aux fraises

Yaourt aux confitures de coings

Banoffee

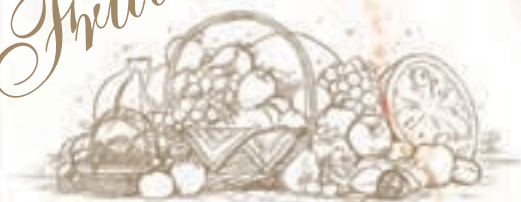
1 boule de glace

2 boules de glace

Dessert



Fruits



Surety: Konstadinos Nazos
All our prices are inclusive of all applicable taxes.
The prices are in € (euro).
The star(*) indicates frozen food.
We use olive oil for our salad & cooked meals.
We use sunflower for our fried dishes.
The feta cheese we use is greek.

Le restaurant est tenu de présenter l'imprimé de réclamations dans une boîte.
placée à cote de la sortie pour toutes réclamations.





FR