

Monthly Course 月替りディナーコース

■月替りディナーコース(7品) 5,000

タラマサラータ+ピタブレッド

Taramasalata with pita bread

鮮魚のライムマリネ ザジキソース

Fresh fish lime marinade with tzatziki sauce

グリークサラダ

Greek salad

スマートサーモンとほうれん草のグリークパイ包み

Smoked salmon and spinach greek pie

糸島鶏のレモンマスター風味(コトプロレモナト)

Itoshima chicken with a lemon mustard flavor (Kotopoulo Lemonato)

本日のクリサラキ(ギリシャ産ショートパスタ)

Today's Kritharaki (Greek-style short pasta)

季節の果物のコンポート アイス添え

Seasonal fruit compote with ice cream

■月替りディナーコース(8品) 6,000

タラマサラータ+ピタブレッド

Taramasalata with pita bread

鮮魚のライムマリネ ザジキソース

Fresh fish lime marinade with tzatziki sauce

グリークサラダ

Greek salad

スマートサーモンとほうれん草のグリークパイ包み

Smoked salmon and spinach greek pie

ぶどうの葉で包んだ鮮魚と野菜のトマト煮込み

Fresh fish wrapped in grape leaves and vegetable tomato stew

糸島鶏のレモンマスター風味(コトプロレモナト)

Itoshima chicken with a lemon mustard flavor (Kotopoulo Lemonato)

本日のクリサラキ(ギリシャ産ショートパスタ)

Today's Kritharaki (Greek-style short pasta)

季節の果物のコンポート アイス添え

Seasonal fruit compote with ice cream

A la carte アラカルト

ギリシャ産オリーブの盛り合わせ

Assortment of Greek olives

600

グリークピタブレッド

500

Greek pita bread

タラマサラータ 魚卵 マッシュポテト ヨーグルト +ピタブレッド

Taramasalata with fish roe, mashed potatoes, yogurt, and pita bread

900

鴨の生ハムとギリシャ産イチヂクジャム

900

Duck prosciutto with Greek fig jam

ピスタチオ、蜂蜜 クリームチーズ+ピタブレッド

Cream cheese with pistachio and honey with pita bread

900

グリークサラダ フェタチーズ

1,200

胡瓜 トマト レッドオニオン

Greek salad with feta cheese,
cucumber, tomato, and red onion

アプリコット、アーモンドクリームチーズ+ピタブレッド

Cream cheese with apricot and almond with pita bread

900

本日鮮魚のギリシャ風マリネ ザジキソース

Greek-style marinated fresh fish of the day with tzatziki sauce

1,100

仔羊肩ロース オレンジピール、 コリアンダーグリル ザジキソース

2,400

Grilled lamb shoulder with orange peel, coriander,
and tzatziki sauce

スマートサーモンとほうれん草、フェタチーズの グリークパイ包み

Greek pie filled with smoked salmon, spinach, and feta cheese

1,300

霧島オリーブ豚の低温調理

2,200

メリジャノサラタ添え

Slow-cooked Kirishima olive pork served with melitzanosalata

サガナキチーズ ケファログラヴィエラ ハチミツ オレガノ

Saganaki cheese with kefalagraviera, honey, and oregano

1,400

ムサカ 牛ミンチ 茄子 ベシャメルソースの ギリシャ風ラザニア

1,600

Moussaka with minced beef, eggplant, and béchamel sauce
(Greek-style lasagna)

海老のサガナキ 海老とデュカ スパイス、チーズのオーブン焼き

Saganaki shrimp baked with dukkah spice and cheese

1,600

真蛸とオリーブ、ハーブのクリサラキ (ギリシャ風トマトリゾット)

1,800

Kritharaki with octopus, olives, and herbs
(Greek-style tomato risotto)

ドルマデス ぶどうの葉 ハーブライス包み

Dolmades stuffed with herb rice wrapped in grape leaves

1,200

生ハム フレッシュトマトとフェタチーズのパスタ

1,800

Pasta with prosciutto, fresh tomatoes, and feta cheese

ぶどうの葉で包んだ鮮魚と野菜のトマト煮込み

Fresh fish wrapped in grape leaves
with stewed vegetables in tomato sauce

1,800

本日のおすすめパスタ

1,800

Today's pasta

糸島鶏のレモン、スパイス オーブン焼き コトプロ・レモナト

Lemon and spice roasted Itoshima chicken
(kotopoulo lemonato)

2,000

アーモンドとクルミ入りチョコケーキ アイス添え

800

Chocolate cake with almonds and walnuts, served with ice cream

Citrus and raisin pound cake, served with ice cream





Lunch - Greek food

Lunch set ランチセット

サラダ、スープ、ピタブレッド、stong coffee labのコーヒー or 紅茶付き
Greek salad, soup, pasta, pita bread, stong coffee lab's coffee or tea

糸島鶏の低温調理 レモンバターソース 2,000

Low-temperature cooked Itoshima chicken with lemon butter sauce

スモークサーモンとブロッコリーのトマトクリームソース フジッリ 1,800

Fusilli with smoked salmon, broccoli, and tomato cream sauce

ムサカ 牛ミンチ 茄子 ベシャメルソースのギリシャ風ラザニア 1,800

Moussaka with minced beef, eggplant, and béchamel sauce(Greek-style lasagna)

Course ランチコース 2,980

前菜、スープ、ピタブレッド、肉料理、パスタ、デザート、stong coffee labのコーヒー or 紅茶

Appetizers, soup, pasta, pita bread, meat, pasta, dessert, stong coffee lab's coffee or tea

Option オプション

一口デザート 300

Bite-sized dessert

Drink ドリンク

クラフトビール (Meinohama Brewery) 900

Craft beer (Meinohama Brewery)

fixフィックス ラガー ギリシャ瓶ビール 1,000

Fix lager (Greek bottled beer)

mythosミソス ラガー ギリシャ瓶ビール 1,000

Mythos lager (Greek bottled beer)

ギリシャワイングラス 800～

Greek wine (glass)