

**Qualité et fraîcheur de nos plats**

Nous nous efforçons de vous offrir que de la meilleure qualité; nos plats sont préparés exclusivement avec des produits Crétois. Nous utilisons de l'huile d'olive Crétoise pour tous les plats en casserole et pour les salades. Pour la friture, nous utilisons de l'huile végétale. Nous utilisons des pommes de terre fraîches et la feta est grecque. Les produits surgelés (viande, poulet, viande hachée, poissons et fruits de mer) sont surgelés avec la méthode I.Q.F. (Individual Quick Freezing) pour en maintenir leur fraîcheur et leur goût intacts.

Mention légale

Les prix incluent les taxes locales et la T.V.A. Le restaurant est sujet au contrôle de la régulation du marché. Il est obligé de délivrer une souche T.V.A. homologuée par le Ministère des Finances. S'il vous plaît donnez-nous votre avis; notre formulaire de plainte est disponible à la sortie du restaurant

Responsable légal: *Kosmas Linoxilakis*



Art de la cuisson lente

Alimentation locale

MENU



crete

TERRE DE VALEURS

notre histoire

Au début du XXe siècle, Kosmas Linoxilakis a perdu son cœur non seulement pour une femme merveilleuse, mais aussi pour l'un des plus beaux endroits de l'île de Crète : Agia Galini. Il a quitté sa maison dans les montagnes de Crète, a épousé l'amour de sa vie et s'est installé dans le village de sa femme, Agia Galini.

Ici, Kosmas a ouvert pour la première fois un kafeneion traditionnel en 1906, où il a servi du café grec et du Raki (tsikoudia).

À la fin des années 1950, le fils de Kosmas, Dimos Linoxilakis, a repris le kafeneion, l'étendant avec des produits d'épicerie comme du chocolat, des bonbons et de l'alcool. Dimos, toujours avide d'innovations, a été le premier à fabriquer des glaces à Agia Galini ; tous les enfants du village voulaient travailler pour lui, car il offrait le meilleur salaire : une portion de glace !

Dimos s'est rendu sur l'île de Siros pour apprendre à faire les meilleures pâtisseries et gâteaux traditionnels. Il s'est spécialisé dans la vanille, connue localement sous le nom de « sous-marin » (ypovrichio). Le kafeneion était très populaire auprès des cinémas itinérants, des fêtes et des célébrations qui se déroulaient à Agia Galini.

Des années 1970 jusqu'au milieu des années 90, l'entreprise était dirigée par les neveux de Dimos en tant que restaurant sous le nom de «Libyan Sea». En 1996, le fils de Dimos, Kosmas Linoxilakis, a repris le restaurant et a poursuivi la tradition d'une entreprise familiale sous le nom de 'Kosmas Taverna'. Il a rénové le restaurant, lui donnant cette atmosphère particulière et cosy qui l'a fait connaître jusqu'à aujourd'hui..

*Bienvenue à
Kosmas Taverna
et profitez!!!*

Aperitif

200. **TSIKOUDIA** 50ml _____ 0,2lt _____
(raki distillation unique)
201. **TSIPOURO** 50ml _____ 0,2lt _____
(raki, distillation multiple)
202. **OUZO** 50ml _____ 0,2lt _____
(alcool aromatisé à l'anis)
203. **SANGRIA BLANCHE** _____
Vin blanc, vanille, agrumes, fruit de la passion
204. **SANGRIA VIN ROUGE** _____
cannelle, agrumes, metaxa
205. **VIN PETILLANT (0,2l)** _____
206. **ROYAL** _____
Prosecco, à la myrtille et à la fraise
207. **HUGO** _____
Fleur de sureau, menthe, prosecco
208. **ATHENIAN SPRITZ** _____
Prosecco, vermouth d'Otto, eau tonique
209. **APEROL SPRITZ** _____
Apérol, eau gazeuse, prosecco

Boissons

210. **Coca Cola** 0.25lt _____
211. **Fanta (orange - citron)** 0.25lt _____
212. **Spezi**
(Fanta orange - cola) 0.25lt _____
214. **Sprite -Tonic** 0.25lt _____
215. **Soda (eau pétillante)** 0.3lt _____
0.75lt _____
216. **Eau plate** 0.5lt _____
1lt _____
217. **Ice tea** 0.25lt _____

Jus de fruit

218. **Orânge** _____
219. **Citron** _____
(citron, menthe, verveine)
220. **Jus de Kimba** _____
(banane-cerise)
221. **Tropical** _____
(ananas, fruit de la passion, citron)



Soupes

1. **SOUPE AUX TOMATES**
Avec Couscous, yaourt, huile de basilic
2. **SOUPE VELOUTÉ POULET**
Aux légumes méditerranéens,
petits pois, gingembre
3. **SOUPE DE POISSON**
Avec filet de rascasse volante, légumes
et safran rouge.

Entrées

4. **PAIN À L'AIL**
Pain pita avec beurre à l'ail, herbes et
fromage.
5. **BRUSCHETTA À L'ANGUILLE**
FUMÉE
Au Wasabi, huile d'olive, citron, câpres
et moutarde de Dijon.
6. **PITA AUX LÉGUMES GRILLÉS**
Tomates séchées au soleil, olives, fromage gra-
viera (gruyère crétois) et feuilles de roquette
7. **PAIN PITA AU FILET DE SARDINE**
Taramas blancs (œufs de poisson),
tomates rôties, oignons et câpres
8. **TZATZIKI**
Yogourt égoutté avec concombre
et ail râpé
9. **DAKOS Biscottes d'orge crétoises**
Garnies de mini tomates cerises, d'olives,
de câpres, xinomizithra (de fromage crétois
à pâte molle), d'origan et d'huile d'olive
10. **HUMOUS servi avec pain pita**
11. **DOLMADAKIA**
(Feuilles de vigne farcies traditionnelles)
Avec huile d'olive et citron, yaourt,
menthe verte et pain pita grillé
12. **CHAMPIGNONS FARCIS**
Champignons frais au four, farcis de
fromages locaux et de sauge

Entrées

14. **SUSHI AUX LÉGUMES**
Au Wasabi, soja et gingembre
15. **SUSHI AU SAUMON**
Avec wasabi, soja et gingembre
16. **CHAMPIGNONS À L'AIL**
Avec huile d'olive et citron, thym, ail,
feuilles de roquette et fromage graviera
affiné (gruyère crétois)
17. **ROULEAUX D'AUBERGINES**
(AUBERGINES)
Avec feta, garniture au fromage graviera,
enrobée de graines de sésame et de
confiture de figes.
18. **KEFTEDAKIA (BOULETTES**
DE VIANDE DE BOEUF HACHÉ)
Avec tomates fraîches, mozzarella, fro-
mage graviera, basilic et pain pita cuit.
19. **FROMAGE SAGANAKI FLAMBÉ**
Fromage poêlé au citron et cognac
20. **FROMAGE HALLOUMI**
Avec fruits secs, jus d'orange, thym et petimezi
(sirop de mélasse à la crétoise à base de raisin)
21. **CANNELLONI**
Avec épinards et myzithra (fromage
crétois doux), tomates et basilic.
22. **FETA AU FOUR AVEC OLIVES**
Avec poivrons, ail, romarin, chili, huile
d'olive et pain pita grillé
23. **CARPACCIO DE FILET DE BOEUF**
Aux feuilles de roquette, fromage graviera
affiné, câpres, huile d'olive et citron
24. **VARIÉTÉ DE FROMAGES**
GRECS SÉLECTIFS ET CHAR-
CUTERIE POUR 2 PERSONNES
Graviera, anthotiro, manouri, feta,
prosciutto, apaki, jambon, salami
, mini tomates, olives et "Paximada-
kia" (Biscottes crétoises)
25. **UNE VARIÉTÉ D'ENTRÉES**
GRECQUES POUR 2 PERSONNES
Trempe épice au fromage,
tarama blanc (œufs de poisson), «
melitzanosalata » (trempe aux
aubergines), olives, pain pita,
tomates et concombre

Fruit de mer

26. CALAMARS FRITS (KALAMARI)

Avec mayonnaise à l'ail

27. FILET D'ANGUILLE FUMÉE

Avec couscous, betterave et vinaigrette au yaourt.

28. TARTARE DE THON FRAIS

Mariné dans de l'huile de sésame, du gingembre, de la sauce soja, du sésame, de l'avocat et des germes de soja

29. SALADE DE POULPE

Aux olives, fenouil, orange, vinaigrette aux agrumes, origan frais

30. POULPE GRILLÉ

Avec fava, légumes verts (chorta), poivron grillé, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron, olives, câpres et origan

31. SARDINES FRITES

Avec chapelure panko à l'ail, zeste de citron râpé et sauce chili.

32. CREVETTES À LA TOMATE ET GRAVIERA

Avec ail et cognac "Metaxa" et sauce à la crème

33. CREVETTES AU CARI

Avec pousses d'épinards, lait de coco et riz basmati

34. CREVETTES À L'AIL

Avec ail, huile d'olive, vin blanc, persil, mini tomates grelots et pain pita grillé.

35. MOULES « AHNISTA » (MOULES CUITES À LA VAPEUR)

Avec légumes, épices, vin blanc, ail, citron, moutarde et fromage galeni.

36. MOULES « SAGANAKI »

Cuites avec tomates, poivrons, oignons, ail, fromage feta et ouzo

37. PÉTONCLES

Avec croûte épicée et huile d'olive et citron.



Salades

38. « CHORIATIKI » GREC TRADITIONNEL (VILLAGE)

Avec tomates, concombre, oignon, poivrons, olives, feta et origan.

39. SALADE CRÉTOISE AU XINOMIZITHRA (FROMAGE AIGRE)

Avec paximadi (biscotte d'orge crétoise), tomates, concombre, oignon, poivrons, pommes de terre bouillies, olives, câpres et origan

40. "PANDAISIA"

Différentes variétés de laitue, fruits séchés, herbes, noix, "manouri" (fromage grec semi-ferme), vinaigre balsamique, vinaigrette au miel et petimezi (sirop de mélasse à la grecque à base de raisins)

41. CAPRESE

Avec mini tomates, mozzarella, basilic, oignon et bacon croustillant.

42. ÉTÉ

Avec mangue, avocat, œuf, concombre et vinaigrette aux agrumes

43. SAUMON

Avec laitue fraîche, flocons de carottes, céleri, saumon fumé maison, huile d'olive et citron, câpres et graines de sésame noir.

44. CÉSAR

Avec laitue romaine, croûtons, bacon, poulet, parmesan et vinaigrette César.

45. RAFRAÎCHISSANTE

Avec roquette et feuilles d'épinards, céleri, figue, grenade, raisins secs, fromage aigre, vinaigrette au cidre de pomme, moutarde de Dijon et vinaigrette à l'huile d'olive.

46. ANGUILE FUMÉE ET KRITAMO (SALICORNE)

Avec laitue romaine, pomme verte, radis, pommes de terre bouillies, câpres, croûtons à la moutarde et vinaigrette au cidre de pomme.



Pizzas

47. GRECQUE

Sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, tomates, oignons et feta

48. ITALIENNE

Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, roquette et parmesan

49. POULET

Sauce tomate, mozzarella, champignons, bacon et poivrons

50. SALAMI

Sauce tomate, mozzarella, salami, piment et feuilles de roquette

51. CHARCUTERIE

Sauce tomate, mozzarella, salami, bacon, jambon, saucisse et feuilles de roquette

52. MARGUERITA

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

53. FLORENTINE

Sauce tomate, épinards, mozzarella, bacon, jambon et oeuf

54. THON

Sauce tomate, mozzarella, olives, oignon et piment

55. Hawaï

Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas

Hamburgers

56. Classique

Avec tomate, laitue, oignon, sauce BBQ, pommes de terre frites et mayonnaise.

57. BURGER AU FROMAGE CHEDDAR

Avec tomates, laitue, concombre mariné, oignon, sauce BBQ, pommes de terre frites et mayonnaise.

58. PHILI BURGER

Avec fromage Philadelphia, sauce BBQ, bacon croustillant, rondelles d'oignon, tomates, laitue, cornichons, pommes de terre frites et mayonnaise.

59. BURGER AU POULET

Avec poulet croustillant, miel, moutarde, fromage cheddar, salade de chou (coleslaw), feuilles de roquette, mayonnaise à l'ail, citron, pommes de terre frites et mayonnaise.

60. BURGER À L'ANANAS GRILLÉ

Avec bacon croustillant, fromage cheddar, oignon grillé, sauce cocktail, laitue, pommes de terre frites et mayonnaise.

61. HAMBURGER DOUBLE

Avec bacon, fromage cheddar, oignon croustillant, concombre mariné, pommes de terre frites et moutarde épicée

62. BURGER VÉGÉTARIEN

Avec, tomates, légumes grillés, tomates séchées, laitue, oignons, pommes de terre frites et yaourt



Pâtes

63. PENNES BOLOGNAISES

Avec boeuf haché, tomates et basilic

64. PENNES AU POULET

Avec de la moutarde, du miel, du thym, galeni (fromage crétois à pâte molle) et du fromage graviera.

65. PENNES AU THON

Thon, olives, poivrons florina (rouges), aubergine, piment, mini tomates et câpres

66. MAKAROUNES*KEFTEDAKIA

(boulettes de viande de boeuf haché)
Tomates, basilic, graviera .fromage.

67. MAKAROUNES* AUX 4 FROMAGES CRÉTOIS

Avec feta, graviera, galeni (fromage à pâte molle crétois), Xinomizithra (fromage à la crème sure crétois), thym frais et noix rôties

68. MAKAROUNES*FAITS MAISON

Avec ragoût de bœuf et Xinomizithra (fromage à la crème sûre crétoise)

OPTION PENNES SANS GLUTEN

* Les Makarounes sont des pâtes traditionnelles crétoises fraîches faites maison

69. CHAMPIGNONS

Linguine aux champignons variés, crème de lait, marjolaine et sauce

70. "L'ANCIEN"

Linguine aux olives, câpres, tomates séchées, herbes, feuilles de roquette et « Anthotyro » (parmesan crétois)

71. CREVETTE

Linguine, courgettes, pesto de roquette et Egina ile pistaches

72. CREVETTES ALGLIO ET OLIO

Linguine aux crevettes, ail, persil, mini tomates et basilic

73. FRUITS DE MER(MARINARA)

Linguine aux calamars, crevettes, moules, Pétoncles, palourdes, sauce tomate et huître

74. SALMONE AU SAUMON FRAIS FUMÉ MAISON

Linguine, épinards, tomates grenailles, basilic, zeste de citron et crème de lait

75. AVGOTARACHO

(fish roe de Messolongi)

Linguine au zeste de citron, jus de citron et herbes fraîches



Risotto

76. FILET DE BOEUF

Aux légumes, sauce "Mayrodafni" (vin rouge doux grec), sauce, marjolaine et parmesan

77. CREVETTES

Avec sauce aux huîtres, fromage à la crème, parmesan et ouzo

78. CHAMPIGNONS

Variété de champignons, thym et parmesan, sauce au vin

Plats Végétaliens

79. "STIFADO" (RAGOÛT)

Aux champignons, légumineuses et tomates

80. AUBERGINES FARCIES (AUBERGINES)

Avec légumes, couscous et sauce tomate

81. COUSCOUS

Aux légumes, safran et feuilles de roquette

82. CHOU-FLEUR AU CURRY ROUGE

Tikka Masala, lait de coco et noix de coco rapee

83. FALAFEL

Avec sauce tahini, pain pita et tomate, salade de concombre.



Gastronomie grecque

84. GYROS PORC OU POULET

Avec pain pita, tzatziki et pommes de terre frites

85. MOUSAKA

Couches de pommes de terre, aubergines, viande hachée, avec crème béchamel et fromage râpé, cuit au four

86. SOUTZOUKAKIA DE SMYRNE

Petites boulettes de viande cuites au four faites de boeuf haché dans une sauce tomate et purée de pommes de terre

87. STIFADO DE BOEUF

Avec pommes de terre frites

88. AGNEAU "KLEFTIKO"

Agneau (sans os), champignons, fromage feta cuite au four ; servi avec des légumes grillés

89. PILONS DE POULET SOUS-VIDE

Cuit lentement avec du miel, de la sauge, du citron. Servis avec du couscous

90. RAGOÛT DE CHÈVRE À LA SAUCE TOMATE

Avec makarounes* (pâtes traditionnelles crétoises faites maison) et "Xinomizithtra" (fromage à la crème sure crétois)

91. KONTOSOUVLI GREC TRADITIONNEL (BROCHETTE)

POUR 2 PERSONNES 600gr

Du cou de porc, de l'agneau, du bœuf et du poulet, mariné au vin rouge et aux herbes crétoises.

Servi avec des légumes, pommes de terre frites, barbecue maison, moutarde et pain pita cuit au four



Plats du Chef

92. POULET TIKKA MASALA SOUS-VIDE

Avec curry rouge épicé, lait de coco, amandes grillées, noix de coco rapée et riz basmati

93. POULET AVEC CROÛTE ÉPICÉE ET FROMAGE GRAVIERA SOUS-VIDE

Avec légumes grillés et couscous

94. POULET TOSCANE SOUS-VIDE

Avec champignons, tomates séchées, épinards, tomates grelots, crème de lait, parmesan et couscous.

95. FILET DE PORC AU RAGOÛT DE CHAMPIGNONS SOUS-VIDE

Avec sauce au vin rouge doux "Mavrodafne", purée de pommes de terre et brocoli.

96. FILET DE PORC AUX OLIVES SOUS-VIDE

Avec tomates séchées "Marouva" (vin rouge crétois vieilli), sauce au vin, ail et herbes. Servi avec pommes de terre frites et légumes grillés.

97. TRAVERS DE PORC SOUS-VIDE

Cuit lentement avec sauce BBQ maison, pommes de terre frites et salade de chou (coleslaw)

98. FILET DE BOEUF PARISIEN

Avec sauce à base de poivron vert frais, sauce au jus de viande, brandy, brocoli et purée de pommes de terre

99. JOUES DE BOEUF SOUS-VIDE

Mijotées avec légumes, sauce au jus de viande, cremonade (citron rapé, citron, ail, persil) à la purée de pomme de terre

100. JARRET D'AGNEAU AUX FIGUES

Cuit lentement avec sauce au vin, grenade, mélange d'épices et purée de pommes de terre.

Commandes annexes supplémentaires

101. VERDURES SAUTÉES
(CHORTA) AVEC VINAIGRETTE AU
CITRON ET À L'HUILE D'OLIVE.

102. BROCOLI CUIT À LA VAPEUR
AVEC DE L'HUILE D'OLIVE.

103. LÉGUMES GRILLÉS AVEC FEU-
ILLES DE ROQUETTE, VINAIGRETTE
AU CITRON ET À L'HUILE D'OLIVE

104. PURÉE DE POMMES DE
TERRE MAISON

105. POMMES DE TERRE À L'AIL, HER-
BES AROMATIQUES ET GRAVIERA

106. POMMES DE TERRE FRITES
(FRAÎCHES)

107. RIZ AU BEURRE

108. VARIÉTÉ DE LÉGUMINEUSES AVEC
VINAIGRETTE CITRON ET HUILE D'OLIVE

109. LÉGUMES DU JOUR VAPEUR À L'HUILE
D'OLIVE - VINAIGRETTE AU CITRON



Viandes Grillées

110. SOUVLAKI DE PORC (BROCHETTE)

Viande coupée du cou. mariné au vin blanc, huile d'olive et herbes fraîches, servi avec tzatziki, pain pita et pommes de terre frites.

111. SOUVLAKI AU POULET

Viande de cuisses de poulet. marinée au curcuma, citron, épices, yaourt parfumée à la menthe verte, citron, pain pita et pommes de terre frites.

112. GYROS PORC OU POULET

Avec pain pita, tzatziki et pommes de terre frites

114. BOULETTE DE VIANDE (BIFTEKI) FARCIE AU FROMAGE CRÉTOIS – OLIVES – TOMATES SÉCHÉES

Avec légumes grillés et pommes de terre frites.

115. FILET DE POITRINE DE POULET

Marinés à la moutarde, orange, vin, romarin. Servis avec du riz basmati et des légumes.

116. CÔTELETTE DE PORC (FUMÉE MAISON)

Avec pommes de terre frites, moutarde et salade de chou(coleslaw)

117. STEAK TAGLIATA

Du filet de surlonge servi sur des pommes de terre à l'ail, du thym, des feuilles de roquette et du fromage graviera affiné.

118. CÔTELETTES D'AGNEAU

Avec de la legume verts (chorta), épinards et pommes de terre frites

119. FILET DE PORC

Avec légumes grillés et pommes de terre frites

120. STEAK DE SURLONGE 300 gr

Avec pommes de terre frites, légumes grillés et chimichurri

121. FILET DE BOEUF 200 gr

Avec légumes grillés, pommes de terre frites et chimichurri

122. MIX GRIL POUR 1PERSONNE

Gyros – côtelette d'agneau – burger – poulet, avec pain pita, tzatziki et pommes de terre frites

* COMMENT PRÉFÉREZ-VOUS VOTRE FILET ?

BLEU légèrement cuit à l'extérieur, rouge et juteux à l'intérieur

SAIGNANT rose et juteux au centre

A POINT cuit mais encore rose au centre

BIEN CUIT cuit de part en part

Sauces

A la crème aux champignons frais

BBQ

Moutarde et miel

Poivre



Poisson

123. TSIPOURA (Daurade) 400gr
Avec des légumes frais - purée de pommes de terre, huile d'olive et vinaigrette au citron

124. KALAMARI GRILLÉ(Calmars)
Avec salade verte et mayonnaise à l'ail

125. SAUMON (fumé maison)
Avec purée de pomme de terre –beurre de légumes

126. MORUE FRITE
Avec des légumes verts (chorta), betterave rouge - orange, pommes de terre frites et mayonnaise à l'ail

127. POULPE GRILLÉ
Avec fava, légumes verts (chorta) et poivrons rôtis

128. SAUMON MAISON FUMÉ À LA CRÈME DE VERDURES (CHORTA) ET ÉPINARDS
Avec champignons frits, purée de pommes de terre et huile de basilic

129. FILET DE THON
Avec Caponata, légumes verts (chorta), olives, câpres, huile d'olive et vinaigrette au citron

130. FILET DE BAR
Avec croûte épicée, mini tomates, ail et légumes

131. MAQUEREAU FUMÉ MAISON
Avec légumineuses, tomates séchées, orange, épices et feuilles de roquette.

132. CRABE SAUCE AUX HUÎTRES

133. VARIÉTÉ DE FRUITS DE MER GRILLÉS

pour 2 personnes

Avec crabe, pétoncles, moules, calamars (kalamari), poulpe, crevettes, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron et mayonnaise à l'ail.

