



LE KIOSQUE DES BASTIONS

PRÉSENTE

LA TABLE DES CHEFS

AVEC NIKITAS CHATZIROUMPIS



To Glènti.

MENU DU 11 OCTOBRE

Tsipouro de bienvenue

Merguez suisse et Graviera de Naxos servies en mezza

Tartare de bœuf fumé sur os à moelle

Spanakopita

Tourte grecque aux épinards

Salade d'oignons et de betteraves cuits au feu

Agneau genevois à l'antikristo

Cuisson traditionnelle grecque face au feu

Pommes de terre rôties

Poitrine de porc suisse fumée

Pitas artisanales faites maison

Galatopita traditionnelle grecque, confiture de poire au vin

Flan grec traditionnel au lait et à la semoule, cuit au four

DÉROULEMENT DU SERVICE

Un accueil au tsipouro, suivi de deux services salés à partager au centre de la table, puis d'un dessert individuel. Les quantités sont adaptées au nombre de convives à chaque table.

Accueil

À l'arrivée, un verre de tsipouro est servi à chaque convive, accompagné de petits mezze : merguez suisse et Graviera de Naxos.

Premier service

Tartare de bœuf fumé sur os à moelle, spanakopita et salade d'oignons et de betteraves cuits au feu. Pour une table de quatre : une présentation à partager avec quatre portions de tartare, des morceaux de spanakopita pour chacun et un plat de salade au centre.

Deuxième service

Une fois le premier service débarrassé, l'agneau et les pommes de terre sont servis ensemble sur un plat. La poitrine de porc fumée et les pitas maison sont disposées à côté, à partager. Chaque table reçoit des plats adaptés à son nombre de convives.

Dessert

Après débarrassage des plats, la galatopita est servie à l'assiette, en portion individuelle, avec la confiture de poire au vin déposée sur le dessus.