

A N N A

GREEK RESTAURANT

SALATES / SALADS

Salata me ntomates kai mozzarella - 22

Salade de tomates & mozzarella di Buffala
/ Tomatoes & mozzarella salad

Ospriada - 20

Salade d'haricots, tomates confites & persil
/ Beans, candied tomatoes & parsley salad

Salata spanakopita - 21

Croustillant de filo aux épinards, aneth & feta
/ Filo croust, spinach, dill & feta cheese dressing

Salata choriatiki - 25

Tomates, feta, oignons, poivrons & olives de Kalamata
/ Tomatoes, feta cheese, onions, pepper & Kalamata olives

Patzarosalata me katsikisio tyri - 23

Salade de betteraves marinées, fromage de chèvre & pistaches
/ Marinated beetroots salad, goat cheese & pistachios

ALOIFES / SPREADS

Tarama - 17

Crème d'œufs de cabillaud
/ Cod eggs cream

Fava Santorinis pantremeni - 19

Pois cassés Grecs, tomates & sauce aux câpres
/ Greek split peas, tomatoes & caper sauce

Houmous - 19

Pois chiche, grenade & menthe
/ Chickpeas puree with pomegranate & mint

Melintzanasalata «minute» - 24

Caviar d'aubergines grillées, préparé à la minute
/ Grilled eggplant caviar prepared in front of you

Tzatziki - 15

Yaourt & concombres acidulés / Yogurt & soured cucumbers

PSARIA MARINATA / MARINATED FISHES

Lavraki fricasse - 28

Ceviche de loup / Sea bass ceviche

Magiatiko me troufa - 39

Sériole & truffe / Yellow tail & truffle

Tsipoura tartar - 30

Tartare de daurade / Sea bream tartar

Tacos - 23 (3 pieces)

Saumon ou Thon / Salmon or Tuna

MEZZÉ

Kolokythakia tiganita - 17

Courgettes frites / Fried zucchini

Htapodi sti sxara - 26

Poulpe Grillé / Grilled Octopus

Kroketes Moussaka - 23

Croquettes de moussaka / Moussaka croquettes

Piperies florinis - 16

Poivrons rouges grillés & marinés de Florina
/ Grilled & marinated red pepper from Florina

Feta se filo kai meli - 23

Feta filo frit, miel & sésame / Feta filo, honey & sesame

Talagani psito me marmelada - 20

Fromage grec de Messinia grillé & marmelade de tomates
/ Grilled Greek Talagani cheese with tomatoes marmelade

Kalamaraki tiganito - 23

Calamars frits / Fried baby calamari

Garides mikrolimano - 29

Gambas cuisinées à la tomate & ouzo
/ Prawns cooked with tomato & ouzo

Keftedakia tis yiayias - 31

Boulettes de bœuf Wagyu / Wagyu meat balls

Saitia Manis - 25

Traditionnelle tarte grecque de Mani
/ Traditional homemade Greek pies from Mani

Saitia me troufa - 40

Traditionnelle tarte grecque à la truffe
/ Traditional homemade Greek pies with truffle

Kolokythakia marine me basiliko - 19

Petites courgettes marinées au basilic
/ Small zucchinis marinated with basil

Kalamaraki sxaras me horta - 25

Calamars grillés & légumes verts
/ Grilled baby calamari & green vegetables

LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY

Notre Chef Yiannis Kioroglou vous recommande une préparation appropriée avec la qualité unique de chaque poisson.
Our Chef Yiannis Kioroglou recommends the appropriate cooking technique to suit the unique quality of each fish.
17/100g

MARINATA MARINATED

Sashimi
Sashimi style

Tartar
Tartar style

SXARAS GRILLED

Feta
En tranche / slice

Olokira
Entier / whole

PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS OU EN PARTAGE

PSARIA / FISHS

Garidomakaronada - 44

Pâtes aux gambas / Prawns pasta

Lavraki fileto al a polita - 42

*Filet de loup, artichauts, aneth & citron
/ Sea bass fillet with artichokes, dill & lemon*

Xylopitaki me psarika - 40

*Traditionnelles pâtes grecques aux fruits de mer & poisson
/ Traditional Greek pasta with seafood & fish*

Fileto solomou me mprokola psita - 39

*Filet de saumon aux brocolis grillés
/ Salmon fillet with grilled broccoli*

Makaronia me astako i karavides - market price

*Spaghettis au homard ou langoustine
/ Spaghettis with Lobster or Langoustine*

Glossa psiti or sto tigrani - 72

*Sole meunière ou grillée
/ Grilled or Meunière sole*

KREATA / MEATS

Arni yiouvetsi sto fourno - 43

*Agneau cuit lentement & pâtes grecques
/ Slow cooked lamb with greek pasta*

Burger Metsovone - 36

*Burger au fromage de Metsovo
/ Burger with cheese from Metsovo*

Mati mprizola psiti - 69

*Entrecôte marinée & grillée
/ Marinated & grilled rib steak*

Paidakia sti sxara - 46

*Côtelettes d'agneau grillées, marinées aux olives Kalamata
/ Grilled lamb chops marinated with Kalamata olives*

Kalamakos Kotopoulo - 42

*Brochettes de poulet mariné au jus de tomates grillée & épices
/ Marinated chicken skewers with grilled tomato juice & spices*

Petoura me mosxari pastitsado - 38

Pâtes grecques au bœuf / Greek Pasta with beef

Mprizola galaktos sta karvouna - 51

Côte de veau grillée / Grilled veal rib

SIGNATURE PASTA

Sxioufixta me troufa - 50

Pâtes à la truffe / Pasta with truffle

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Sparaggia psita - 14

Asperges blanches / White asparagus

Briam - 12

*Légumes cuisinés à la crème de tomate
/ Baked vegetables with tomato cream*

Patates tiganites - 10

*Pommes frites maison
/ homemade french fries*

Ryzi - 10

Riz pilaf / Pilaf rice

Patates tiganites me troufa - 18

*Pommes frites maison à la truffe
/ Homemade french fries with truffle*

Patatesournou - 12

*Pommes de terre au four
/ Baked potatoes*

Fasolakia ston atmo - 12

Haricots verts / Green beans

Prásini saláta pour 2 - 14

Salade verte pour 2 / Green salad for 2

Mprokola sti sxara - 12

Brocolinis grillés / Grilled broccolini

Manitaria sta karvouna - 12

*Champignons grillés
/ Grilled Mushrooms*

Pain Pita - 7

Yiannis Kioroglou

Instagram: @annaparis.restaurant // facebook: ANNA PARIS

SALATES / SALADS

Salata me ntomates kai mozzarella - 22

Salade de tomates & mozzarella di Buffala / Tomatoes & mozzarella salad

Ospriada - 20

Salade d'haricots, tomates confites & persil / Beans, candied tomatoes & parsley salad

Salata spanakopita - 21

Croustillant de filo aux épinards, aneth & feta / Filo croust, spinach, dill & feta cheese dressing

Salata choriatiki - 25

Tomates, feta, oignons, poivrons & olives de Kalamata / Tomatoes, feta cheese, onions, pepper & Kalamata olives

Patzarosalata me katsikisio tyri - 23

Salade de betteraves marinées, fromage de chèvre & pistaches / Marinated beetroots salad, goat cheese & pistachios

ALOIFES / SPREADS

Tarama - 17

Crème d'œufs de cabillaud / Cod eggs cream

Fava Santorinis pantremeni - 19

Pois cassés Grecs, tomates & sauce aux câpres / Greek split peas, tomatoes & caper sauce

Houmous - 19

Pois chiche, grenade & menthe / Chickpeas puree with pomegranate & mint

Melintzanasalata «minute» - 24

Caviar d'aubergines grillées, préparé à la minute / Grilled eggplant caviar prepared in front of you

Tzatziki - 15

Yaourt & concombres acidulés / Yogurt & soured cucumbers

PSARIA MARINATA / MARINATED FISHES

Lavraki fricasse - 28

Ceviche de loup / Sea bass ceviche

Magiatiko me troufa - 39

Sériole & truffe / Yellow tail & truffle

Tsipoura tartar - 30

Tartare de daurade / Sea bream tartar

Tacos - 23 (3 pieces)

Saumon ou Thon / Salmon or Tuna

MEZZÉ

Kolokythakia tiganita - 17

Courgettes frites / Fried zucchini

Htapodi sti sxara - 26

Poulpe Grillé / Grilled Octopus

Kroketes Moussaka - 23

Croquettes de moussaka / Moussaka croquettes

Piperies florinis - 16

Poivrons rouges grillés & marinés de Florina / Grilled & marinated red pepper from Florina

Feta se filo kai meli - 23

Feta filo frit, miel & sésame / Feta filo, honey & sesame

Talagani psito me marmelada - 20

Fromage grec de Messinia grillé & marmelade de tomates / Grilled Greek Talagani cheese with tomatoes marmelade

Garides mikrolimano - 29

Gambas cuisinées à la tomate & ouzo / Prawns cooked with tomato & ouzo

Keftedakia tis yiayias - 31

Boulettes de bœuf Wagyu / Wagyu meat balls

Saitia Manis - 25

Traditionnelle tarte grecque de Mani / Traditional homemade Greek pies from Mani

Kalamaraki tiganito - 23

Calamars frits / Fried baby calamari

Saitia me troufa - 40

Traditionnelle tarte grecque à la truffe / Traditional homemade Greek pies with truffle

Kolokythakia marine me basiliko - 19

Petites courgettes marinées au basilic / Small zucchinis marinated with basil

Kalamaraki sxaras me horta - 25

Calamars grillés & légumes verts / Grilled baby calamari & green vegetables

LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY

Notre Chef Yiannis Kioroglou vous recommande une preparation appropriée avec la qualité unique de chaque poisson.

Our Chef Yiannis Kioroglou recommends the appropriate cooking technique to suit the unique quality of each fish.

17/100g

MARINATA

MARINATED

Sashimi

Sashimi style

Tartar

Tartar style

SXARAS

GRILLED

Feta

En tranche / slice

Oloklira

Entier / whole

PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS OU EN PARTAGE

PSARIA / FISHS

Garidomakaronada - 44

Pâtes aux gambas / Prawns pasta

Lavraki fileto al a polita - 42

Filet de loup, artichauts, aneth & citron / Sea bass fillet with artichokes, dill & lemon

Xylopitaki me psarika - 40

Traditionnelles pâtes grecques aux fruits de mer & poisson / Traditional Greek pasta with seafood & fish

Fileto solomou me mprokola psita - 39

Filet de saumon aux brocolis grillés / Salmon fillet with grilled broccoli

Makaronia me astako i karavides - market price

Spaghettis au homard ou langoustine / Spaghettis with Lobster or Langoustine

Glossa psiti or sto tigani - 72

Sole meunière ou grillée / Grilled or Meunière sole

KREATA / MEATS

Arni yiouvetsi sto forno - 43

Agneau cuit lentement & pâtes grecques / Slow cooked lamb with greek pasta

Burger Metsovone - 36

Burger au fromage de Metsovo / Burger with cheese from Metsovo

Mati mprizola psiti - 69

Entrecôte marinée & grillée / Marinated & grilled rib steak

Paidakia sti sxara - 46

Côtelettes d'agneau grillées, marinées aux olives Kalamata / Grilled lamb chops marinated with Kalamata olives

Kalamakos Kotopoulo - 42

Brochettes de poulet mariné au jus de tomates grillée & épices / Marinated chicken skewers with grilled tomato juice & spices

Petoura me mosxari pastitsado - 38

Pâtes grecques au bœuf / Greek Pasta with beef

Mprizola galaktos sta karvouna - 51

Côte de veau grillée / Grilled veal rib

SIGNATURE PASTA

Sxioufixta me troufa - 50

Pâtes à la truffe / Pasta with truffle

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Ryzi - 10

Riz pilaf / Pilaf rice

Sparaggia psita - 14

Asperges blanches / White asparagus

Briam - 12

Légumes cuisinés à la crème de tomate / Baked vegetables with tomato cream

Patates tiganites - 10

Pommes frites maison / homemade french fries

Patates tiganites me troufa - 18

Pommes frites maison à la truffe / Homemade french fries with truffle

Mprokola sti sxara - 12

Brocolinis grillés / Grilled brocolini

Patatesournou - 12

Pommes de terre au four / Baked potatoes

Fasolakia ston atmo - 12

Haricots verts / Green beans

Prásini saláta pour 2 - 14

Salade verte pour 2 / Green salad for 2

Manitaria sta karvouna - 12

Champignons grillés / Grilled Mushrooms

Pain Pita - 7