

Anna Paris by chef
Giannis Kioroglou

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

Prix en euro, taxes incluses Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.
Customers are free to enquire about the traceability of all our meat

ALOIFES / SPREADS

Tarama - 17

Crème d'œufs de cabillaud
/ Cod eggs cream

Houmous - 19

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

Melintzanasalata «minute» - 26

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 - 41

Sériole & truffe / Yellow tail & truffle

Tsipoura tartar - 30

Tartare de daurade / Sea bream tartar

Tartar tonou - 28

Tartare de thon / Tuna tartare

Tacos (3 pieces) - 23

Saumon ou Thon
/ Salmon or Tuna

SALATES / SALADS

Salata me agginares - 24

Salade d'artichauts
/ Artichokes salad

Salata spanakopita - 21

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

Patzarosalata me katsikisio tyri - 24

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

Salata choriatiki - 25

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

Salata me fakes - 20

Salade de lentilles / Lentils salad

Burrata me ntomates - 24

Tomates Burrata / Burrata cheese with tomatoes

Supplément truffe / Truffle extra +18

MEZZÉ

Kolokythakia tiganita - 17

Courgettes frites / Fried zucchini

Htapodi sti sxara - 26

Poulpe Grillé / Grilled Octopus

Piperies florinis - 17

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

Feta se filo kai meli - 24

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

Garides sto elaiolado- 29

Gambas tièdes à l'huile d'olive / Warm prawns with olive oil

Kalamaraki tiganito - 23

Calamars frits
/ Fried baby calamari

Talagani psito me marmelada - 21

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

Saitia Manis - 27

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

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

ZYMARIKA KAI PSARIA / FISHES

Lavraki fileto al a polita - 42

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

Fileto solomou me mprokola psita - 39

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

Xylopitaki me psarika - 40

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

Megales garides pikantikes sto fourno - 56

Grosses gambas au four
/ King prawns oven cooked

Glossa psiti or sto tiganis - 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

Kotopoulaki psito me lemoni - 46

Coquelet au citron / Roasted baby chicken

Mati mprizola psiti - 69

Entrecôte marinée & grillée / Marinated & grilled rib steak

Pidakia 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

Magoula magireuta se kokkino kراسi - 38

Joue de bœuf au vin rouge / Beef cheek cooked with red wine

SIGNATURE PASTA

Garidomakaronada - 44

Pâtes aux gambas / Prawns pasta

Makaronia me astako i karavides - market price

Spaghettis au homard ou langoustine
/ Spaghettis with Lobster or Langoustine

Rigatoni me troufa - 51

Pâtes à la truffe / Pasta with truffle

Rigatoni me saltsa ntomas kayteri - 31

Pâtes al'arabiata
/ Arrabiata pasta

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Sparaggia psita - 14

Asperges blanches / White asparagus

Manitaria sta karvouna - 12

Champignons grillés / Grilled Mushrooms

Fasolakia ston atmo - 12

Haricots verts / Green beans

Mprokola sti sxara - 12

Brocolinis grillés / Grilled broccolini

Ryzi - 10

Riz blanc / White rice

Poures - 10

Purée / Mashed potatoes

Supplément truffe / Truffle extra +8

Patates tiganites - 10

Pommes frites maison / Homemade french fries

Supplément truffe / Truffle extra +8

Prásini saláta pour 2 - 14

Salade verte pour 2 / Green salad for 2

Pain Pita - 7