

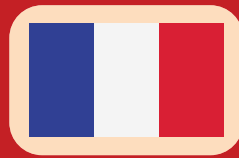
since 1970

MELTEMI

Greek Restaurant - Fresh Fish



MENU





Free Wi-Fi Access

Bienvenus à « Meltemi », un restaurant familial qui respecte la tradition de cuisine locale, préparée avec des produits frais locaux sélectionnés avec soin. Notre cuisine de qualité nous a valu une excellente réputation à l'échelle de l'histoire gastronomique de l'île de Naxos. Nous avons débuté notre voyage au cœur des saveurs locales dans les années 70. L'usage original et innovatif que nous faisons des nombreux produits locaux, notre désir d'excellence, et notre amour de la gastronomie fine nous a inspirés et amenés à devenir l'une des tables de prédilection de l'île.

Dans notre restaurant vous pourrez goûter les spécialités locales comme le « Kalogiros » (aubergine farcie avec du veau, du gruyère de Naxos et de la béchamel), le calamar frais grillé et farci, l'espadon frais et une grande variété de poissons frais et fruits de mer. Notre carte propose un éventail varié de la cuisine grecque authentique, un large choix de viandes sélectionnées, grillées (avec une grande variété de sauces), des plats traditionnels comme le veau « stifado », le « kleftiko », le chevreau à l'huile d'olive et origan et la moussaka, des plats végétariens (tomates farcies, aubergines au four, briam), un large choix de fromages locaux ainsi que le vin et raki de Naxos.

Bon appétit !

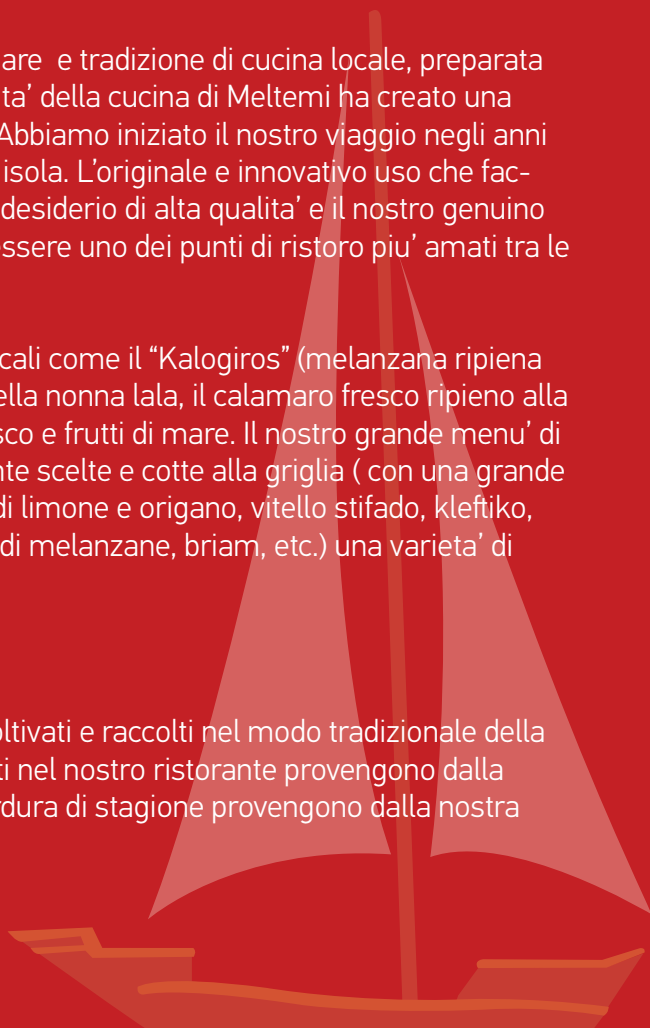
*Nous accordons une grande attention à la sélection de produits cultivés dans le respect de la tradition de notre île. L'huile d'olive, le vin et le raki proviennent de notre ferme située au village de Sangri de même que les fruits et les légumes de saison.

Benvenuti a "Meltemi", un ristorante a conduzione familiare e tradizione di cucina locale, preparata con i migliori e più freschi prodotti del posto. L'alta qualità della cucina di Meltemi ha creato una inevitabile fama nella storia culinaria della nostra isola. Abbiamo iniziato il nostro viaggio negli anni settanta, esplorando la ricchezza dei sapori della nostra isola. L'originale e innovativo uso che facciamo degli abbondanti prodotti locali di Naxos, il nostro desiderio di alta qualità e il nostro genuino amore per il mangiare bene, ci ha ispirati e condotti ad essere uno dei punti di ristoro più amati tra le isole.

Nel nostro ristorante si possono degustare specialità locali come il "Kalogiros" (melanzana ripiena con vitello, graviera di Naxos e besciamella), il maiale della nonna lala, il calamaro fresco ripieno alla griglia, il pescespada fresco e una quantità di pesce fresco e frutti di mare. Il nostro grande menu di autentica cucina greca inoltre include carni accuratamente scelte e cotte alla griglia (con una grande scelta di salse), piatti tradizionali greci (agnello in salsa di limone e origano, vitello stifado, kleftiko, musaka etc.), piatti vegetariani (pomodori ripieni, ragu' di melanzane, briam, etc.) una varietà di formaggi locali vini e grappe di Naxos.

Buon appetito!

*Attenzione: Puntiamo fortemente sull'uso di prodotti coltivati e raccolti nel modo tradizionale della nostra isola. L'olio di oliva, il vino e la grappa (raki) serviti nel nostro ristorante provengono dalla nostra fattoria a Sangri di Naxos. Anche la frutta e la verdura di stagione provengono dalla nostra fattoria.



PAIN

ENTRÉES

ASSORTIMENT D'OLIVES

FEUILLES DE VIGNE

farcies au riz et aux aromates

TZATZIKI

yaourt, concombre, ail et menthe fraîche

PURÉE DE BETTERAVE

mixée avec du yaourt, de l'ail, une pointe de mayonnaise, de la pomme et des noix.

CAVIAR D' AUBERGINES

purée d' aubergines mixée avec une pointe de mayonnaise, de la tomate et du persil frais

FAVA

purée de lentilles jaunes servie avec des oignons émincés et du persil frais

SALADES

SALADE GRECQUE «CHORIATIKI»

tomates, concombres, oignons, poivrons verts, olives, câpres et feta

SALADE DE TOMATES

tomates, oignons, poivrons verts, olives et câpres

SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES

tomates, concombres, oignons, poivrons verts, olives et câpres

SALADE VERTE «MELTEMI»

mesclun avec grenade, orange, tomates séchées, sésame, croûtons, vinaigrette

PAIN CROUSTILLANT "DAKOS"

tomate, xinomyzithra de Naxos (crème de fromage de chèvre frais acidulé) câpre, olives

SALADE NAXIOTE

tomates, concombres, batavia, roquette, oignons, poivrons verts, olives, câpres, croûtons et xinomyzithra de Naxos (crème de fromage de chèvre frais acidulé)

ROQUETTE ET PARMESAN

roquette, batavia, tomates séchées, croûtons, olives, câpres, parmesan et vinaigre balsamique

SALADE DE POULPE

poulpe bouilli mariné, batavia, tomates, olives, câpres

SALADE CÉSAR

batavia, tomates, poulet, bacon, croûtons, olives, parmesan et sauce César dressing

PANE

ANTIPASTI

OLIVE MISTE

DOLAMADAKIA involtini di foglie di vite ripiene con riso e erbe aromatiche

TZATZIKI

yogurt, cetrioli, aglio e menta fresca

INSALATA di BARBIETOLE

purè di barbietole con yogurt, aglio, un pizzico di maionese, mela e noci

INSALATA di MELANZANE

purè di melanzane, un pizzico di maionese, pomodoro e prezzemolo fresco

FAVA

purè di lenticchie gialle con cipolle e prezzemolo fresco

INSALATE

INSALATA GRECA "CHORIATIKI"

pomodoro, cetrioli, cipolle, peperone verde, olives, capperi e feta

INSALATA di POMODORO

pomodoro, cipolla, peperone verde, olives e capperi

INSALATA POMODORO CETRIOLI

pomodoro, cetrioli, cipolle, peperone verde, olives e capperi

INSALATA VERDE «MELTEMI»

verdure miste con melograno, arancia, pomodori secchi, sesamo, crostini, dressing

"DAKOS" FRESINA

pomodoro, ricotta di Naxos, capperi, olives

INSALATA di NAXOS

pomodoro, cetrioli, romana, rucola, cipolle, peperone verde, olives, capperi, cantucci e xinomyzithra di Naxos (formaggio di capra tipo ricotta)

RUCOLA PARMIGIANO

rucola, romana, pomodori secchi, cantucci, olives, capperi, parmigiano e aceto balsamico

INSALATA di POLIPO

polpo bollito marinato, romana, pomodoro, olives e capperi

INSALATA CESARE

romana, pomodoro, pollo, pancetta, cantucci, olives, parmigiano e salsa Cesare

ENTRÉES CHAUDES

PAIN GRILLÉ À L'AIL pour 2 personnes

BEIGNETS DE TOMATES
au fromages et aux fines herbes

BEIGNETS DE COURGETTES
au fromage et aux fines herbes

BEIGNETS AU FROMAGE
aux trois fromages et aux fines herbes

BEIGNETS DE PIMENTS JALAPEÑOS
au fromage frais

SAGANAKI NAXIOTE
gruyère de Naxos frit

TOMATES FARCIES
farci de riz, légumes et herbes

BRIAM (légumes cuisinés au four)

IMAM
aubergine farcie à la tomate, aux oignons et deux fromages relevée d'une pointe d'ail

POISCHICHE AU FOUR
cuisinés aux fines herbes et à la sauce tomate

PITARAKIA DE NAXOS
petits chaussons aux deux fromages de Naxos et aromates

BOUYOURDI (epicé)
feta, tomates fraîches, origan et piments cuits au four dans un plat en argile

SAGANAKI DE FRUITS DE MER
moules, palourdes et gambas cuisinés à la feta et aux tomates fraîches

MEZE
soutzouki naxian avec œufs, tomate, fromage, poivrons, cuit dans un pot en argile

ASSORTIMENT D'ENTRÉES
pour 2 personnes
variété de croquettes frites servies au tzatziki et feuilles de vigne farcies

ANTIPASTI CALDI

PANE TOSTATO all'AGLIO per 2 persone

POLPETTE di POMODORO
con formaggio e erbe

POLPETTE di ZUCCHINI
con formaggio e erbe

POLPETTE di FORMAGGIO
con formaggi misti e erbe

POLPETTE di JALAPEÑOS
peperoncini jalapeños con formaggio fresco

SAGANAKI di NAXOS
gruviera di Naxos fritto

POMODORI RIPIENI
ripieni di riso, verdure ed erbe

BRIAM (verdura mista al forno)

IMAM
melanzana ripiena con pomodoro, cipolle, un pizzico di aglio e due formaggi

CECI al FORNO
preparati con erbe e salsa di pomodoro

PITARAKIA DI NAXOS
involtini di sfoglia con due formaggi di Naxos e erbe aromatiche

BUIURDI (piccante)
feta con pomodoro fresco, origano e peperoncini, cotti al forno in recipienti di terracotta

SAGANAKI di FRUTTI di MARE
cozze, vongole e gamberi preparati con pomodoro fresco e feta

MEZE'S
soutzouki naxiano con uova, pomodoro, formaggio, peperoni, cotto in una pentola di terracotta

ANTIPASTI MISTI
(per 2 persone)
variété di crocchette fritte servite con tzatziki e foglie di vite ripiene

GRILLADES

BROCHETTE MIXTE
BROCHETTE DE POULET ET BACON
KOTOSOUVLI 350gr
FILET DE PORC
FILET DE POULET
STEAK DE VIANDE HACHÉE di NAXOS
CÔTELETTES D'AGNEAU

FILETS DE PORC (300gr)

BÉARNAISE
AU GORGONZOLA
À LA CRÈME

FILETS DE VEAU (300gr)

FILET DE VEAU AU POIVRE
FILET DE VEAU À LA CRÈME
FILET DE VEAU AU GORGONZOLA
FILET DE VEAU SAUCE MADÈRE
FILET DE VEAU SAUCE BÉARNAISE

ALLA GRIGLIA

SPIEDINO MISTO
SPIEDINO POLLO - PANCETTA
KOTOSOUVLI 350gr
FILETTO di MAIALE
FILETTO di POLLO
HAMBURGER di NAXOS
COSTOLETTE di AGNELLO

FILETTI di MAIALE (tenderloin 300gr)

BEARNESE
AL GORGONZOLA
ALLA PANNA

FILETTI di VITELLO (tenderloin 300gr)

FILETTO di VITELLO AL PEPE
FILETTO di VITELLO ALLA PANNA
FILETTO di VITELLO AL GORGONZOLA.....
FILETTO di VITELLO MADERA
FILETTO di VITELLO BEARNESE

*Tous nos plats sont accompagnés au choix de
pommes de terres frites ou au four ou de riz*

*Tutti i piatti sono accompagnati a scelta da
patate al forno o fritte o riso*

SPÉCIALITÉS DE FILETS DE POULET

FILET DE POULET À LA CRÈME
FILET DE POULET AU GORGONZOLA
FILET DE POULET SAUCE MADÈRE
FILET DE POULET AU POIVRE
FILET DE POULET SAUCE BÉARNAISE

POISSONS

ESPADON GRILLÉ
BROCHETTE DU PÊCHEUR
(saumon grillé, espadon, cabillaud)
MAQUEREAUX GRILLÉS (500 gr.)
GAMBAS GRILLÉS
SAUMON DE NORVÈGE GRILLÉ
DAURADE GRILLÉE (portion)
CALAMAR GRILLÉ
ASSORTIMENT DE LA MER AU GRILL
(gambas, calamars et espadon)

POISSON DU JOUR

(pour le choix et le tarif s' informer auprès
du serveur)

SPECIALE FILETTI di POLLO

FILETTO di POLLO ALLA PANNA
FILETTO di POLLO AL GORGONZOLA
FILETTO di POLLO MADERA
FILETTO di POLLO AL PEPE
FILETTO di POLLO BEARNESE

PESCI

PESCE SPADA alla griglia
SOUVLAKI DEL PESCATORE
(salmone alla griglia, pesce spada, baccalà)
SGOMBRI alla griglia (500 gr)
GAMBERI alla griglia
SALMONE alla griglia
ORATA (porzione)
CALAMARO alla griglia
MISTO del pescatore ALLA GRIGLIA
(gamberi, calamari e pesce spada)

PESCE del GIORNO

(vi preghiamo di chiedere al cameriere riguardo
al tipo e al prezzo)

*Tous nos plats sont accompagnés au choix de
pommes de terres frites ou au four ou de riz*

*Tutti i piatti sono accompagnati a scelta da
patate al forno o fritte o riso*

SPÉCIALITÉS MELTEMI

JUVETSI AUX CREVETTES

*crevettes à l'orge, tomates fraîches
et parmesan*

POULET CHI MARIAS *

*pilons de poulet cuits avec sauce
tomate fraîche, herbes
et un peu de vin de retsina*

SOUTZOUKAKIA À LA MODE DE SMYRNE*

*boulettes de veau frais haché cuisinés
à la sauce tomate légèrement épicée*

PORC FAÇON LALA

*bouchées de porc et saucisses
cuisinées avec des champignons et du
gruyère de Naxos dans un plat en argile*

CHEVREAU À L' HUILE D' OLIVE ET ORIGAN*

*cuisiné en ragoût avec du jus de citron
pressé, de l'huile d'olive et de l'origan*

**serviti con una scelta di patate al forno
o fritte patate o riso*

SPECIALITÀ MELTEMI

JUVETSI CON GAMBERI

*gamberi con orzo, pomodorini freschi
e parmigiano*

POLLO CHI MARIAS *

*cosce di pollo cotte con salsa di
pomodoro fresco, erbe e
un po' di vino retsina*

POLPETTINE di SMIRNE*

*carne trita di manzo con salsa di
pomodoro un pochino piccante*

MAIALE della nonna LALA

*bocconcini morbidi di maiale, salsiccia,
funghi e gruviera di Naxos cotti al forno
in recipienti di terracotta*

CAPRETTO CON OLIO E ORIGANO*

*capretto con succo di limone fresco e
origano*

**serviti con una scelta di patate al forno
o fritte patate o riso*

SPÉCIALITÉS MELTEMI

KALOGIROS

aubergine farcie de veau, gruyère de Naxos et béchamel

SPÉCIALITÉ DE MOUSSAKA

aubergines, courgettes, tomates, aromates et veau haché couverts de béchamel et gratinés dans un plat en argile

YOUVALSI KLEFTIKO

bouchés de veau, porc et agneau cuisinés en papillote avec du gruyère de Naxos et des légumes

VEAU STIFADO*

cuisiné en ragoût avec de la tomate fraîche, des oignons, de l'ail et du vin

CALAMAR FARCI GRILLÉ*

aux deux fromages, poivrons rouges et aromates

** servi au choix de pommes de terres frites ou au four ou de riz*

SPECIALITÀ MELTEMI

KALOGIROS

melanzana ripiena con vitello, gruviera di Naxos e besciamella

SPECIALITÀ di MUSSAKA

melanzana, zucchini, pomodoro, erbette, carne trita di vitello con besciamella cotta al forno nel recipiente di terracotta

IULBASSI (KLEFTIKO)

morbidi bocconcini di vitello, agnello, maiale, preparati al cartoccio con gruviera di Naxos e verdura

VITELLO "STIFADO"*

vitello con cipolle, pomodoro fresco, vino rosso e aglio

CALAMARO RIPIEN*

con due formaggi, peperoni rossi e erbette

**serviti con una scelta di patate al forno o fritte patate o riso*

LÉGUMES CUISINÉS

POMMES DE TERRES LOCALES FRITES

POMMES DE TERRE AU FOUR

TOMATES FARCIES

farcis de riz, légumes et herbes

BRIAM

légumes cuisinés au four dans un plat en argile

IMAM

aubergine farcie à la tomate, aux oignons et deux fromages relevée d'une pointe d'ail

VERDURA cucinata

PATATE FRITTE

PATATE AL FORNO

POMODORI RIPIENI

ripieni di riso, verdure ed erbe

BRIAM

verdura mista al forno

IMAM

melanzana ripiena con pomodoro, cipolle, un pizzico di aglio e due formaggi

PÂTES (SPAGHETTI)

SPAGHETTI SAUCE NAPOLITAINE

SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE

SPAGHETTI SAUCE CARBONARA

PASTA (SPAGHETTI)

SPAGHETTI NAPOLETANA

SPAGHETTI BOLOGNESE

SPAGHETTI CARBONARA

Avec ou sans fromage

La pasta va servita con o senza formaggio

MENUS ENFANTS

1. ½ BOULETTES DE VIANDE
FRITTES (accompagnées au choix
de frites maison ou riz ou spaghetti), GLACE

2. ½ FILET DE POULET
(accompagnées au choix de frites
maison ou riz ou spaghetti) GLACE

3. NUGGETS DE POULET
(accompagnées au choix de frites
maison ou riz ou spaghetti), GLACE

4. ½ SPAGHETTI s (demi-portion)
sauce bolognaise ou napolitaine
ou carbonara, GLACE

*Demandez au serveur pour toutes les autres
demandes de portion de la moitié

MENÙ PER BAMBINI

1. ½ POLPETTE FRITTE
di carne trita con patatine fritte
o riso o spaghetti, GELATO

2. ½ FILETTO di POLLO
con patatine fritte
o riso o spaghetti, GELATO

3. ½ CROCHETTE di POLLO
con patatine fritte
o riso o spaghetti, GELATO

4. ½ SPAGHETTI bolognese
o napoletana o carbonara, GELATO

*chiedere al cameriere per eventuali
altre richieste mezza porzione

PÂTISSERIES

BAKLAVAS

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT
AVEC UNE BOULE DE GLACE

GATEAU À L' ORANGE
avec une boule de glace

GLACE (2 boules)
(vanille, chocolat, fraise)

DOLCI E TORTE

BAKLAVA

SUFFLÈ di CIOCCOLATO
con una palla di gelato

TORTA ALL' ARANCIA
con una palla di gelato

GELATO due palle
(vaniglia, cioccolato, fragola)

CAFÉS ET THÉS

CAFÉ GREC

CAFÉ GREC DOUBLE

CAFÉ FRAPPÉ

ESPRESSO

CAPPUCCINO

THÉ

IRISH COFFEE

CAFÉ MEXICAIN

CAFFÈ E TÈ

CAFFÈ GRECO

CAFFÈ GRECO DOPPIO

CAFFÈ FRAPPÉ

ESPRESSO

CAPPUCCINO

TÈ

IRISH COFFEE

CAFFÈ MESSICANO

APÉRITIFS GRECS

OUZO (bouteille de 200 ml)

OUZO (au verre)

KITRO (liqueur au verre)

METAXA 3*

METAXA 5*

METAXA 7*

APERITIVI GRECI

UZO 200 ml

UZO (bicchiere)

KITRO LIQUORE (bicchiere)

METAXA 3*

METAXA 5*

METAXA 7*

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA (classique, light ou zero) 330 ml

GREEN COLA (à la stevia) 330 ml

SPRITE 330 ml

ORANGEADE 330 ml

LIMONADE 330 ml

SODA 330 ml

TONIC 330 ml

THÉ FROID citron pêche

NAXIAN ZEUS

(grenade ou griotte)

JUS D'ORANGE FRAIS

**JUS DE CITRON FRAIS
À LA MENTHE**

BIBITE FRESCHE

COCA COLA (classica, light, zero) 330 ml

GREEN COLA (stevia) 330 ml

SPRITE 330 ml

ARANCIATA 330 ml

LIMONATA 330 ml

SODA 330 ml

ACQUA TONICA 330 ml

TÈ FREDDO (limone / pesca)

NAXIAN ZEUS

(melograno o amarena)

SUCCO D'ARANCIA FRESCO

**SUCCO DI LIMONE FRESCO
CON MENTA**

EAU

EAU MINÉRALE 1,5 lt

EAU MINÉRALE 0.5 lt

EAU GAZEUSE 330 ml

EAU GAZEUSE 1 lt

ACQUA

ACQUA MINERALE NATURALE 1.5 L

ACQUA MINERALE NATURALE 0.5 L

ACQUA FRIZZANTE 330 ml

ACQUA FRIZZANTE 1 L

BIÈRES

VERGINA 500 ml

MYTHOS 500 ml

FIX 500 ml

AMSTEL 500 ml

HEINEKEN 500 ml

AMSTEL FREE 500 ml

AMSTEL RADLER 500 ml

ALFA pression 300 ml

ALFA pression 500 ml

BIRRE

VERGINA 500 ml

MYTHOS 500 ml

FIX 500 ml

AMSTEL 500 ml

HEINEKEN 500 ml

AMSTEL FREE 500 ml

AMSTEL RADLER 500 ml

ALFA (alla spina) 300 ml

ALFA (alla spina) 500 ml

CIDRES KOPPERBERG

POIRE 500 ml

COCKTAIL DE FRUITS 500 ml

FRAISE ET CITRON VERT 500 ml

CIDER KOPPABERG

PERA 500 ml

FRUTTA MISTA 500 ml

FRAGOLA E LIMONE VERDE 500 ml

VINS LOCAUX

(Blanc, rouge, rosé)

¼ lt

½ lt

1 lt

VINI NOSTRANI

(bianco, rosé, rosso)

¼ l

½ l

1 l

PROSECCO

200 ml

750 ml

PROSECCO

200 ml

750 ml



Free Wi-Fi Access

Responsable: Nikos Lagogiannis

Nos prix respectent les tarifs en vigueur.

Notre établissement met à disposition de son aimable clientèle des formulaires en cas de réclamation (près de la sortie).

Tous nos plats sont préparés à l'huile d'olive à l'exception des plats frits à l'huile de tournesol.

Le client n'est pas tenu de régler l'addition s'il ne lui a pas été présenté de facture légale.

Responsabile : Nikos LAGOGIANNIS

Nei prezzi sono comprese tutte le tasse.

Il nostro locale dispone all'ingresso di forme per eventuali reclami.

*Nelle insalate e nei cibi viene usato olio extravergine di oliva .
Nei fritti viene usato olio di semi di girasole.*

Il cliente non ha l'obbligo di pagare se non riceve la ricevuta o la fattura.

Main food allergens

*Eggs, Peanuts, Milk, Cereals containing gluten,
Sulphur dioxide (used as antioxidant and preservative,
e.g. in dried fruits, wine, processed the potatoes),
Lupin (legumes belonging to the family favooidon),
Clams (sort Molluscs), Mustard, Dried nuts,
Shellfish, Celery, Sesame,
Soybean, Fish.*



since 1970
MELTEMI
Greek Restaurant - Fresh Fish

