

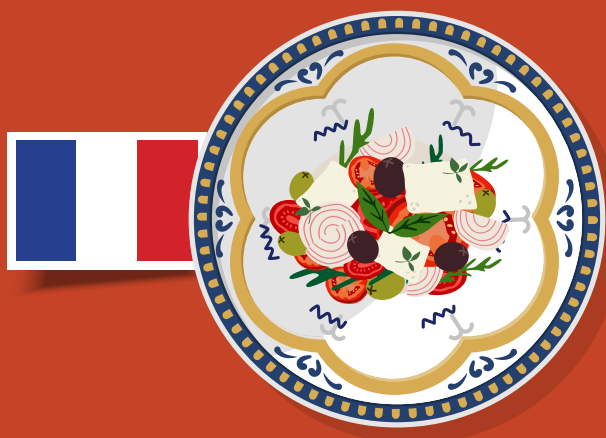


melteminaxos

since 1970

MELTEMI

Greek Restaurant - Fresh Fish



menu

since 1970
MELTEMI
Greek Restaurant - Fresh Fish



melteminaxos

Bienvenue chez "Meltemi", un restaurant familial qui respecte la tradition culinaire locale, préparée avec des produits frais et locaux soigneusement sélectionnés.

Notre cuisine de qualité nous a valu une excellente réputation dans l'histoire gastronomique de l'île de Naxos. Nous avons commencé notre voyage au cœur des saveurs locales dans les années 70. L'utilisation originale et innovante des nombreux produits du terroir, notre recherche constante de l'excellence et notre amour pour la gastronomie fine nous ont inspirés et permis de devenir l'une des adresses incontournables de l'île. Dans notre restaurant, vous pourrez déguster des spécialités locales telles que le "Kalogiros" (aubergine farcie au veau, au gruyère de Naxos et à la béchamel), le calamar frais grillé et farci, l'espadon frais ainsi qu'un large choix de poissons et de fruits de mer. Notre carte propose une variété de plats typiques de la cuisine grecque authentique :

- un large choix de viandes sélectionnées et grillées (avec différentes sauces) ▪ des plats traditionnels comme le veau stifado, le kleftiko, le chevreau à l'huile d'olive et à l'origan, ou encore la moussaka ▪ des plats végétariens (tomates farcies, aubergines au four, briam) ▪ un bel assortiment de fromages locaux, ainsi que du vin et du 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 al "Meltemi", un ristorante a conduzione familiare che onora la tradizione della cucina locale, preparata con i migliori e più freschi prodotti del territorio.

L'alta qualità della nostra cucina ci ha garantito una solida reputazione nella storia gastronomica dell'isola di Naxos. Abbiamo iniziato il nostro viaggio nel cuore dei sapori locali negli anni '70. L'uso originale e innovativo degli abbondanti prodotti di Naxos, il nostro impegno per l'eccellenza e il nostro autentico amore per la buona cucina ci hanno ispirati e condotti a diventare uno dei punti di riferimento più amati dell'isola. Nel nostro ristorante potrete gustare specialità locali come il "Kalogiros" (melanzana ripiena con vitello, graviera di Naxos e besciamella), il "Maiale della nonna Lala", il calamaro fresco alla griglia ripieno, il pesce spada fresco e una vasta selezione di pesce e frutti di mare. Il nostro ampio menù di autentica cucina greca include anche:

- carni selezionate cotte alla griglia (con una ricca scelta di salse) ▪ piatti tradizionali greci (agnello all'olio d'oliva e origano, stifado di vitello, kleftiko, moussaka, ecc.) ▪ piatti vegetariani (pomodori ripieni, melanzane al forno, briam, ecc.) ▪ un'ampia varietà di formaggi locali, oltre a vini e raki 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

PAIN AVEC TAPENADE D'OLIVE
pour 2 personnes

PAIN À L'AIL
pour 2 personnes

PITA
pour 2 personnes

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 pois cassés jaunes, oignons caramélisés et persil frais

PANE

PANE CON PATÉ DI OLIVE
per 2 persone

PANE ALL'AGLIO
per 2 persone

PITA
per 2 persone

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

INSALATA di MELANZANE
purée di melanzane, un pizzico di maionese, pomodoro e prezzemolo fresco

FAVA
crema di piselli gialli spezzati, cipolle caramellate e prezzemolo fresco



SALADES

INSALATE

ENTRÉES CHAUDES

ANTIPASTI CALDI

SALADE GRECQUE «CHORIATIKI» <i>tomates, concombres, oignons, poivrons verts, olives, câpres et feta</i>	10.00	INSALATA GRECA "CHORIATIKI" <i>pomodoro, cetrioli, cipolle, peperone verde, olive, capperi e feta</i>
SALADE DE TOMATES <i>tomates, oignons, poivrons verts, olives et câpres</i>	7.50	INSALATA DI POMODORO <i>pomodoro, cipolla, peperone verde, olive e capperi</i>
SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES <i>tomates, concombres, oignons, poivrons verts, olives et câpres</i>	7.50	INSALATA DI POMODORO E CETRIOLI <i>pomodoro, cetrioli, cipolle, peperone verde, olive e capperi</i>
HERBES SAUVAGES BOUILLIES	7.50	VERDURE DI CAMPO BOLLITE
SALADE VERTE «MELTEMI» <i>mesclun avec grenade, orange, tomates séchées, sésame, croûtons, vinaigrette</i>	13.00	INSALATA VERDE «MELTEMI» <i>verdure miste con melograno, arancia, pomodori secchi, sesamo, crostini, dressing</i>
PAIN CROUSTILLANT «DAKOS» <i>tomate, xinomyzithra de Naxos (crème de from- agede chèvre frais acidulé) câpre, olives</i>	11.00	"DAKOS" PANE CROCCANTE <i>pomodoro, ricotta di Naxos, capperi, olive</i>
SALADE NAXIOTE <i>tomates, concombres, batavia, roquette, oignons, poivrons verts, olives, câpres, croûtons et xinomyzithra de Naxos (crème de fromage de chèvre frais acidulé)</i>	13.00	INSALATA DI NAXOS <i>pomodoro, cetrioli, romana, rucola, cipolle, peperone verde, olive, capperi, crostini e xinomizithra di Naxos (formaggio di capra tipo ricotta)</i>
ROQUETTE ET PARMESAN <i>roquette, batavia, tomates séchées, croûtons, olives, câpres, parmesan et vinaigre balsamique</i>	12.00	RUCOLA PARMIGIANO <i>rucola, romana, pomodori secchi, cantucci, olive, capperi, parmigiano e aceto balsamico</i>
SALADE DE POULPE <i>poulpe bouilli mariné, batavia, tomates, olives, câpres</i>	16.00	INSALATA DI POLPO <i>polpo bollito marinato, lattuga romana, pomodoro, olive e capperi</i>
SALADE CÉSAR <i>batavia, tomates, poulet, bacon, croûtons, olives, parmesan et sauce César dressing</i>	13.00	INSALATA CESARE <i>romana, pomodoro, pollo, pancetta, cantucci, olive, parmigiano e salsa Cesare</i>
SALADE DE PASTÈQUE À LA FETA <i>Pastèque, roquette, tomates cerises, graines de sésame, tomates séchées, menthe fraîche et fromage feta</i>	11.00	INSALATA DI ANGURIA CON FETA <i>Anguria, rucola, pomodorini, semi di sesamo, pomodori secchi, menta fresca e formaggio feta</i>

BEIGNETS DE COURGETTES <i>aux fromages et aux fines herbes</i>	7.00	POLPETTE di ZUCCHINI <i>con formaggio ed erbe</i>
BOULETTES DE FROMAGE <i>assortiment de fromages et d'herbes aromatiques</i>	7.00	POLPETTE DI FORMAGGIO <i>assortimento di formaggi ed erbe aromatiche</i>
BEIGNETS DE PIMENTS JALAPEÑOS <i>au fromage frais</i>	9.00	POLPETTE di JALAPEÑOS <i>peperoncini jalapeños con formaggio fresco</i>
SAGANAKI NAXIOTE <i>gruyère de Naxos frit</i>	8.50	SAGANAKI di NAXOS <i>gruviera di Naxos frita</i>
TOMATES FARCIES <i>farcies de riz, de légumes et d'herbes</i>	13.50	POMODORI RIPIENI <i>ripieni di riso, verdure ed erbe</i>
IMAM <i>aubergine farcie à la tomate, aux oignons et deux fromages relevée d'une pointe d'ail</i>	13.00	IMAM <i>melanzana ripiena con pomodori, cipolle, un pizzico d'aglio e due formaggi</i>
PITARAKIA DE NAXOS <i>petits chaussons aux deux fromages de Naxos et aromates</i>	10.00	PITARAKIA DI NAXOS <i>involtini di sfoglia con due formaggi di Naxos e erbe aromatiche</i>
BOUYOURDI (épicé) <i>feta, tomates fraîches, origan et piments cuits au four dans un plat en argile</i>	9.00	BOUYOURDI (piccante) <i>feta con pomodoro fresco, origano e peperoncini, cotti al forno in recipienti di terracotta</i>
SAGANAKI DE FRUITS DE MER <i>moules, palourdes et gambas cuisinés à la feta et aux tomates fraîches</i>	15.00	SAGANAKI DI FRUTTI di MARE <i>cozze, vongole e gamberi preparati con pomodoro fresco e feta</i>
PASTOURMADOPITA <i>Feuilleté à la pâte filo, au pastourma (bœuf séché), tomate et fromage</i>	10.00	PASTOURMADOPITA <i>Pasta fillo ripiena di pastourma (manzo stagionato), pomodoro e formaggio</i>
ASSORTIMENT D'ENTRÉES (pour 2 personnes) <i>variété de croquettes frites servies au tzatziki et feuilles de vigne farcies</i>	18.00	ANTIPASTI MISTI (per 2 persone) <i>varietà di crocchette fritte servite con tzatziki e involtini di foglie di vite ripiene</i>



GRILLADES

BROCHETTE MIXTE * <i>Bœuf, porc, poulet</i>	19.50	SPIEDINO MISTO <i>Manzo, maiale, pollo</i>
BROCHETTE DE POULET ET BACON *	16.50	SPIEDINO POLLO - PANCETTA
KONTOSOUVLI <i>Brochette de porc marinée, 350 gr</i>	18.00	KONTOSOUVLI <i>Spiedino di maiale marinato, 350 g</i>
FILET DE POULET *	14.00	FILETTO di POLLO
STEAK HACHÉ DE NAXOS * <i>Bœuf haché premium de Naxos</i>	18.00	HAMBURGER DI NAXOS <i>Carne bovina premium di Naxos</i>
CÔTE DE BŒUF RIBEYE BLACK ANGU * <i>400gr.</i>	25.00	BISTECCA DI MANZO RIBEYE BLACK ANGUS <i>400 gr.</i>
CÔTELETTES D'AGNEAU *	19.00	COSTOLETTE D'AGNELLO

FILETS DE VEAU 300gr.

FILET DE VEAU AU POIVRE *	32.00	FILETTO DI VITELLO AL PEPE
FILET DE VEAU À LA CRÈME *	32.00	FILETTO DI VITELLO ALLA PANNA
FILET DE VEAU AU GORGONZOLA *	32.00	FILETTO DI VITELLO AL GORGONZOLA

ALLA GRIGLIA

SPIEDINO MISTO <i>Manzo, maiale, pollo</i>
SPIEDINO POLLO - PANCETTA
KONTOSOUVLI <i>Spiedino di maiale marinato, 350 g</i>
FILETTO di POLLO
HAMBURGER DI NAXOS <i>Carne bovina premium di Naxos</i>
BISTECCA DI MANZO RIBEYE BLACK ANGUS <i>400 gr.</i>
COSTOLETTE D'AGNELLO

FILETTI di VITELLO *tenderloin 300gr.*

FILETTO DI VITELLO AL PEPE
FILETTO DI VITELLO ALLA PANNA
FILETTO DI VITELLO AL GORGONZOLA

SPÉCIALITÉS DE FILETS DE POULET

FILET DE POULET À LA CRÈME *	16.50
FILET DE POULET AU GORGONZOLA *	16.50
FILET DE POULET AU POIVRE *	16.50

POISSONS

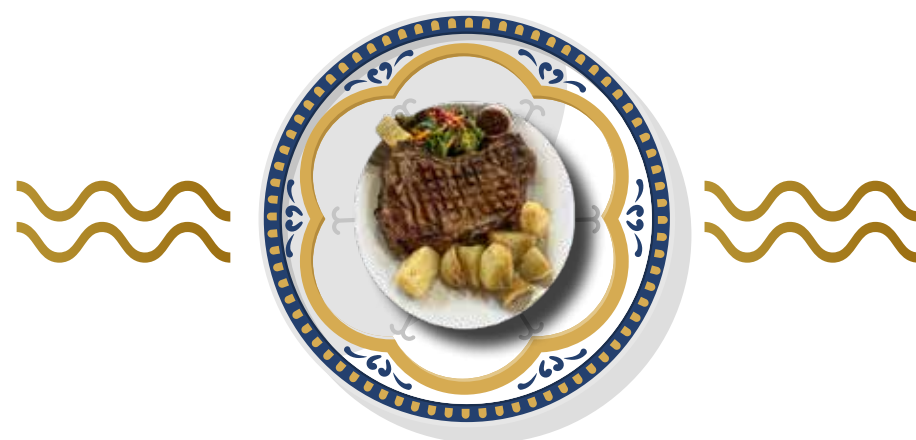
ESPADON GRILLÉ *	19.00
BROCHETTE DU PÊCHEUR * <i>saumon grillé, espadon, cabillaud</i>	20.00
MAQUEREAUX GRILLÉS - 500 gr. *	18.00
GAMBAS GRILLÉS *	20.00
SAUMON DE NORVÈGE GRILLÉ *	20.00
DAURADE GRILLÉE - portion *	20.00
CALAMAR GRILLÉ *	20.00
ASSORTIMENT DE LA MER AU GRILL * <i>pour 2 personnes gambas, calamars et espadon</i>	34.00

SPECIALE FILETTI di POLLO

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

PESCI

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
SOUVLAKI DEL PESCATORE <i>salmone alla griglia, pesce spada, baccalà</i>
SGOMBRI ALLA GRIGLIA - 500 gr.
GAMBERI ALLA GRIGLIA
SALMONE ALLA GRIGLIA
ORATA - porzione
CALAMARO ALLA GRIGLIA
MISTO DEL PESCATORE ALLA GRIGLIA <i>per 2 persone gamberi, calamari e pesce spada</i>



* 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.**

Poisson du jour ~ Pesce del giorno

pour le choix et le tarif s'informez auprès du serveur

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

SPECIALIT MELTEMI

JUVETSI AUX CREVETTES 18.50 <i>crevettes à l'orge, tomates fraîches et parmesan</i>	JUVETSI CON GAMBERI <i>gamberi con orzo, pomodorini freschi e parmigiano</i>
KALOGIROS 17.50 <i>aubergine farcie de veau, gruyère de Naxos et béchamel</i>	KALOGIROS <i>melanzana ripiena con vitello, gruviera di Naxos e besciamella</i>
SOUTZOUKAKIA À LA MODE DE SMYRNE * 17.00 <i>boulettes de veau frais haché cuisinés à la sauce tomate légèrement épicée</i>	POLPETTINE di SMIRNE* <i>carne trita di manzo con salsa di pomodoro un pochino piccante</i>
PORC FAÇON LALA * 17.00 <i>bouchées de porc et saucisses cuisinées avec des champignons et du gruyère de Naxos dans un plat en argile</i>	MAIALE DELLA NONNA LALA <i>bocconcini morbidi di maiale, salsiccia, funghi e gruviera di Naxos cotti al forno in recipienti di terracotta</i>
CHEVREAU À L' HUILE D' OLIVE ET ORIGAN * 18.00 <i>cuisiné en ragoût avec du jus de citron pressé, de l' huile d' olive et de l' origan</i>	CAPRETTO CON OLIO E ORIGANO <i>capretto con succo di limone fresco e origano</i>



* 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

SPECIALITÀ MELTEMI

YOUVALSI (KLEFTIKO) 19.50 <i>bouchés de veau, porc et agneau cuisinés en papillote avec du gruyère de Naxos et des légumes</i>	IULBASSI (KLEFTIKO) <i>morbidi bocconcini di vitello, agnello, maiale, preparati al cartoccio con gruviera di Naxos e verdura</i>
SPÉCIALITÉ DE MOUSSAKA 16.00 <i>aubergines, tomates, aromates et veau haché couverts de béchamel et gratinés dans un plat en argile</i>	SPECIALITÀ di MUSSAKA <i>melanzana, pomodoro, erbette, carne trita di vitello con besciamella cotta al forno nel recipiente di terracotta</i>
COQ TSI MARIAS * 17.00 <i>Coq aux tomates cerises, mijoté dans une sauce légèrement épicée au romarin et au vin résiné (retsina)</i>	GALLO TSI MARIAS <i>Gallo con pomodorini, cotto in una salsa leggermente piccante al rosmarino e vino resinoso (retsina)</i>
VEAU STIFADO * 19.50 <i>cuisiné en ragoût avec de la tomate fraîche, des oignons, de l' ail et du vin</i>	VITELLO STIFADO* <i>vitello con cipolle, pomodoro fresco, vino rosso e aglio</i>
CALAMAR FARCI GRILLÉ* * 24.00 <i>aux deux fromages, poivrons rouges et aromates</i>	GRILLED STUFFED CALAMARI* <i>con due formaggi, peperoni rossi e erbette</i>



* 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.**

LÉGUMES CUISINÉS

POMMES DE TERRES LOCALES FRITES	5.00
POMMES DE TERRE AU FOUR	6.00
TOMATES FARCIES <i>farci de riz, légumes et herbes</i>	13.50
IMAM <i>aubergine farcie à la tomate, aux oignons et deux fromages relevée d'une pointe d'ail</i>	13.00

PÂTES - SPAGHETTI

SPAGHETTI SAUCE NAPOLITAINE	12.00
SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE	15.00
SPAGHETTI SAUCE CARBONARA <i>avec ou sans fromage</i>	15.00

VERDURA CUCINATA

PATATE FRITTE
PATATE AL FORNO
POMODORI RIPIENI <i>ripieni di riso, verdure ed erbe</i>
IMAM <i>melanzana ripiena con pomodoro, cipolle, un pizzico di aglio e due formaggi</i>

PASTA - SPAGHETTI

SPAGHETTI NAPOLETANA
SPAGHETTI BOLOGNESE
SPAGHETTI CARBONARA <i>la pasta va servita con o senza formaggio</i>

ENFANTS Menus

No 1.

BOULETTES DE VIANDE

avec frites ou riz ou spaghetti + GLACE

10.00

No 2.

NUGGETS DE POULET

avec frites ou riz ou spaghetti + GLACE

10.00

No 3.

SPAGHETTI

(Bolognaise, Napolitaine ou Carbonara) + GLACE

10.00

No 1.

POLPETTE DI CARNE

con patatine fritte, riso o spaghetti + GELATO

No 2.

NUGGETS DI POLLO

con patatine fritte, riso o spaghetti + GELATO

No 3.

SPAGHETTI

(Bolognese, Napoli o Carbonara) + GELATO

* Demandez au serveur pour toute autre demi-portion

* Chiedi al cameriere per altre mezze porzioni

PÂTISSERIES

BAKLAVAS	6.00
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT <i>AVEC 2 BOULES DE GLACE</i>	7.50
GATEAU À L' ORANGE <i>AVEC 2 BOULES DE GLACE</i>	7.50
GLACE - 2 BOULES <i>vanille, chocolat, fraise</i>	6.00

CAFÉS ET THÉS

CAFÉ GREC	3.00
CAFÉ GREC DOUBLE	4.00
CAFÉ FRAPPÉ	3.50
ESPRESSO	3.00
CAPPUCCINO	4.00
THÉ	3.00
IRISH COFFEE	10.00
CAFÉ MEXICAIN	10.00

DOLCI E TORTE

BAKLAVA
SUFFLÈ di CIOCCOLATO <i>CON 2 PALLE DI GELATO</i>
TORTA ALL' ARANCIA <i>CON 2 PALLE DI GELATO</i>
GELATO - DUE PALLE <i>vaniglia, cioccolato, fragola</i>

CAFFÈ E TÈ

CAFFÈ GRECO
CAFFÈ GRECO DOPPIO
CAFFÈ FRAPPÉ
ESPRESSO
CAPPUCCINO
TÈ
IRISH COFFEE
CAFFÈ MESSICANO

APÉRITIFS GRECS

OUZO bouteille de 250 ml	14.00
OYZO au verre	5.00
MASTIHA Liqueur de mastiha	6.00
METAXA 3*	7.00
METAXA 5*	8.00
METAXA 7*	9.00

APERITIVI GRECI

UZO 250 ml
UZO bicchiere
MASTIHA Liquore alla mastiha
METAXA 3*
METAXA 5*
METAXA 7*



ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

COCA COLA - <i>classique, zero 330 ml</i>	3.50
SPRITE 330 ml	3.50
ORANGEADE 330 ml	3.50
LIMONADE 330 ml	3.50
SODA 330 ml	3.50
TONIC 330 ml	3.50
THÉ GLACÉ - <i>citron / pêche</i>	4.00
JUS D'ORANGE FRAIS	6.00
JUS DE CITRON FRAIS À LA MENTHE	6.00

REFRESHMENTS

COCA COLA - <i>classica, zero 330 ml</i>	
SPRITE 330 ml	
ARANCIATA 330 ml	
LIMONATA 330 ml	
SODA 330 ml	
ACQUA TONICA 330 ml	
TÈ FREDDO - <i>limone / pesca</i>	
SUCCO D'ARANCIA FRESCO	
SUCCO DI LIMONE FRESCO CON MENTA	

EAU

EAU MINÉRALE 1,5 lt.	3.00
EAU MINÉRALE 0,5 lt.	1.50
EAU GAZEUSE 1 lt.	4.50
EAU GAZEUSE 330 ml	2.50

ACQUA

ACQUA MINERALE NATURALE 1,5 lt	
ACQUA MINERALE NATURALE 0,5 lt	
ACQUA FRIZZANTE 1 lt	
ACQUA FRIZZANTE 330 ml	



BIÈRES

VERGINA 500 ml	5.20
MYTHOS 500 ml	5.50
MAMOS 500 ml	5.50
AMSTEL 500 ml	5.50
HEINEKEN 500 ml	6.00
AMSTEL FREE 500 ml	6.00
AMSTEL RADLER 500 ml	6.00
ALFA PRESSION 300 ml	4.00
ALFA PRESSION 500 ml	6.00

BEERS

VERGINA 500 ml	
MYTHOS 500 ml	
MAMOS 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	

CIDER KOPPARBERG

POIRE 500 ml	8.50
COCKTAIL DE FRUITS 500 ml	8.50
FRAISE ET CITRON VERT 500 ml	8.50

CIDER KOPPARBERG

PERA 500 ml	
FRUTTA MISTA 500 ml	
FRAGOLA E LIMONE VERDE 500 ml	

VINS LOCAUX

Blanc, rouge, rosé

1/4 lt	5.00
1/2 lt	8.00
1 lt	16.00

VINI NOSTRANI

bianco, rosé, rosso

1/4 lt	
1/2 lt	
1 lt	



Responsable commercial: **Nikos Lagogiannis** — Responsabile commerciale: **Nikos Lagogiannis**

Les prix incluent toutes les charges légales. — I prezzi includono tutti gli oneri di legge.

L'établissement est tenu de fournir des formulaires de réclamation, disponibles dans un support spécial près de la sortie. — Il locale è obbligato a fornire moduli cartacei per eventuali reclami, disponibili in un apposito contenitore vicino all'uscita.

Pour les plats cuisinés et les salades, nous utilisons de l'huile d'olive vierge extra. — Per i piatti cucinati e le insalate utilizziamo olio extravergine d'oliva fresco.

Pour les fritures, nous utilisons de l'huile de tournesol. — Per le frittture utilizziamo olio di semi di girasole.

Le consommateur n'est pas tenu de payer s'il ne reçoit pas de justificatif légal (ticket ou facture). — Il consumatore non è tenuto al pagamento se non riceve il documento fiscale previsto (scontrino o fattura).



Principaux allergènes alimentaires — Principali allergeni alimentari

Œufs, arachides, lait, céréales contenant du gluten, dioxyde de soufre (utilisé comme antioxydant et conservateur, par exemple dans les fruits secs, le vin, les pommes de terre transformées), lupin (légumineuse de la famille des fabacées), mollusques, moutarde, fruits à coque, crustacés, céleri, sésame, soja, poissons.

Uova, arachidi, latte, cereali contenenti glutine, anidride solforosa (utilizzata come antiossidante e conservante, ad esempio nella frutta secca, nel vino, nelle patate lavorate), lupini (legumi della famiglia delle Fabaceae), molluschi, senape, frutta a guscio, crostacei, sedano, sesamo, soia, pesce.



Naxos



melteminaxos

Cinq étoiles à tous les niveaux pour ce restaurant incroyable, tenu par une famille. Niché entre le port et la plage, ce joyau caché propose une cuisine locale délicieuse dans un cadre magnifique.

Squisito! Delizioso! Un ristorante a conduzione familiare con eccellente cucina tradizionale greca. Altamente consigliato!





melteminaxos



De Naxos avec amour...
Merci d'avoir partagé avec nous les saveurs de l'île.
Nous espérons vous revoir très bientôt !

Dalla Naxos con amore...
Grazie per aver condiviso con noi i sapori dell'isola.
Speriamo di rivedervi presto!

since 1970
MELTEMI
Greek Restaurant - Fresh Fish

