

since 1970

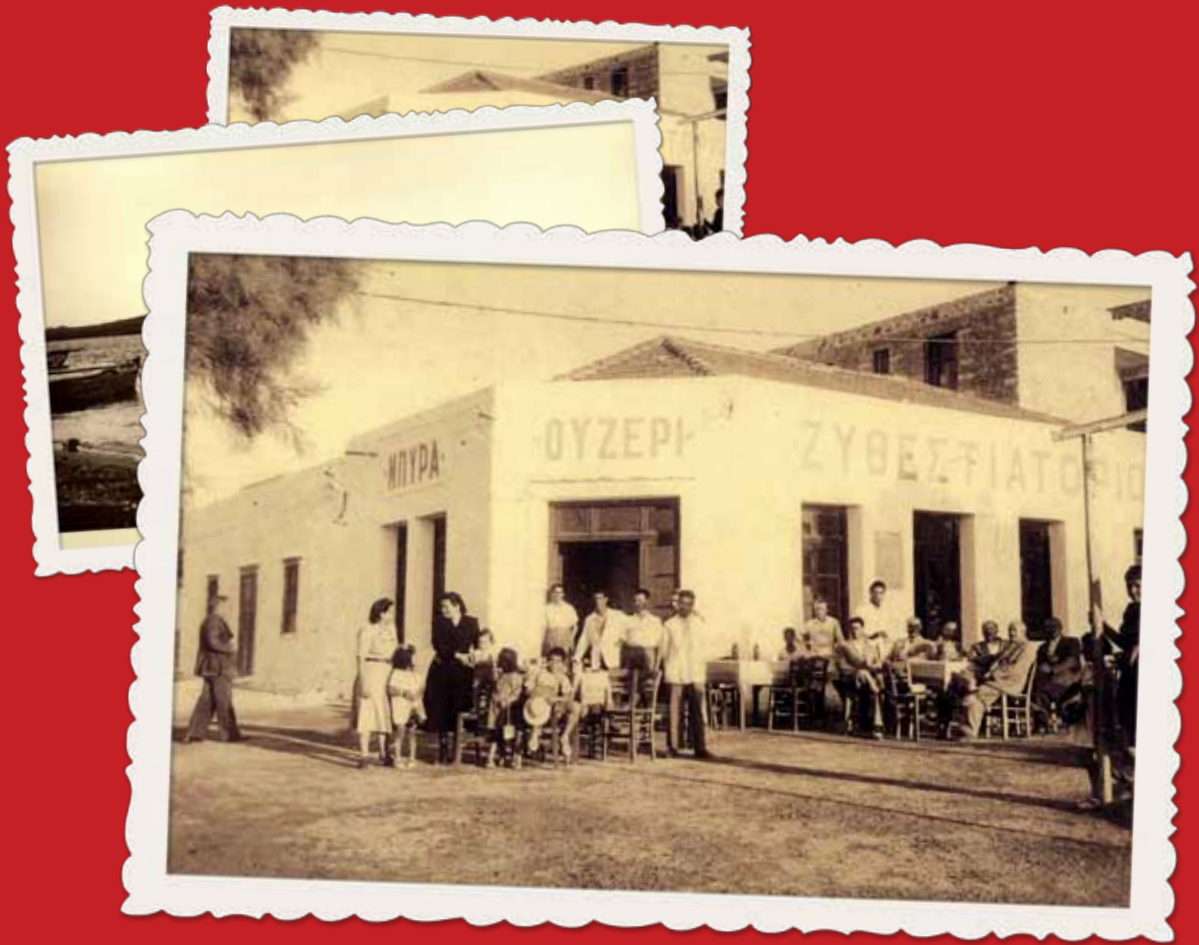
MELTEMI

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 !

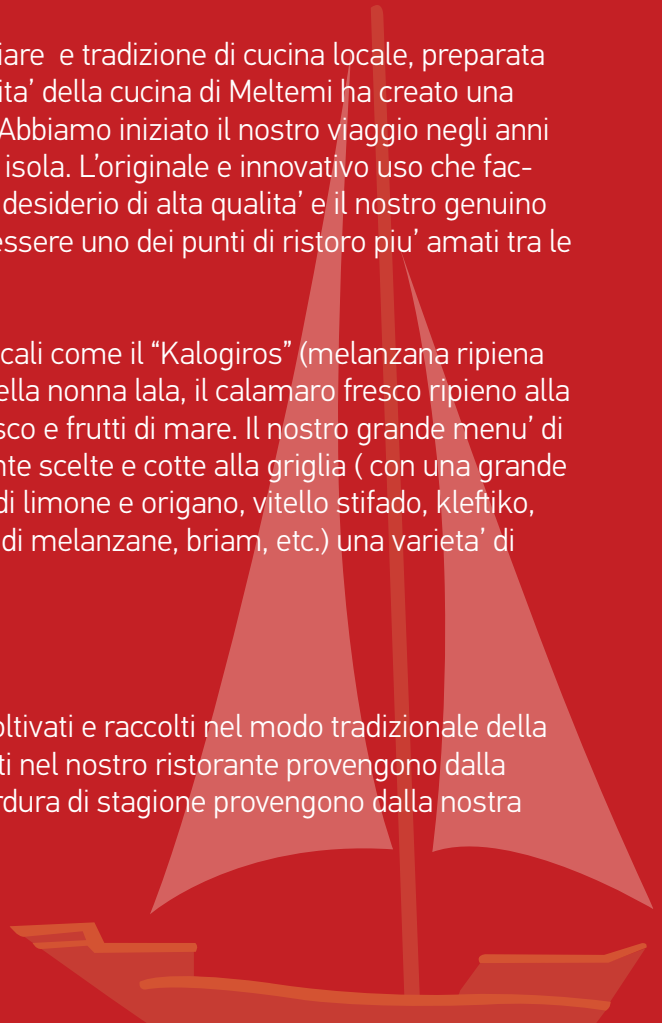
*Nous accordons une grande attention à la sélection de produits cultivés dans le respect de la tradition de notre île. L'huile d'olive, le vin et le raki proviennent de notre ferme située au village de Sangri de même que les fruits et les légumes de saison.

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

SALATES DE TOMATES ET CONCOMBRES

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

SALADE MIXTE

batavia, choux rouge, carottes, tomates, concombres, olives, câpres et vinaigre balsamique

SALADE CUITE

sorte de pissenlits locaux bouillis assaisonnés d'huile d'olives et de citron

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 THON

thon, batavia, tomates, oignons, câpres

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, olive, capperi e feta

INSALATA di POMODORO

pomodoro, cipolla, peperone verde, olive e capperi

INSALATA POMODORO CETRIOLI

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

INSALATA MISTA

romana, carota, cavolo rosso, pomodoro, cetrioli, olive, capperi e aceto balsamico

INSALATA BOLLITA

di stagione con olio di olive e limone

INSALATA di NAXOS

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

RUCOLA PARNIGIANO

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

INSALATA di TONNO SPECIALE

tonno, romana, pomodoro, cipolle e capperi

INSALATA di POLIPO polpo bollito

marinato, romana, pomodoro, olive e capperi

INSALATA CESARE

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

ENTRÉES CHAUDES

PAIN GRILLÉ À L'AIL pour deux 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

PETITS ROULÉS AUBERGINES FROMAGE

aubergine, fromage et ail enveloppé dans de la feuille de brick

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

POISCHICHE AU FOUR

cuisinés aux fines herbes et à la sauce tomate

IMAM

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

BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS

deux pièces

SAGANAKI DE FRUITS DE MER

moules, palourdes et gambas cuisinés à la feta et aux tomates fraîches

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

pour deux personnes

FROMAGES

FETA

fromage de chèvre traditionnel grec

GRUYÈRE DE NAXOS

fromage local contenant 80% de lait de vache et 20% de lait de brebis

XINOTYRO DE NAXOS

fromage local au lait de brebis

ASSORTIMENTS DE FROMAGES DE NAXOS

ANTIPASTI CALDI

PANE TOSTATO all'AGLIO per due 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

INVOLTINI MELANZANA FORMAGGIO

melanzana, formaggio, un pizzico di aglio, avvolti nella sfogliata

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

CECI al FORNO

preparati con erbe e salsa di pomodoro

IMAM

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

SPIEDINI di VERDURA

(due parti)

SAGANAKI di FRUTTI di MARE

cozze, vongole e gamberi preparati con pomodoro fresco e feta

ANTIPASTI MISTI

per due persone

FORMAGGI

FETA

formaggio di capra tradizionale greco

GRUVIERA di NAXOS

formaggio locale con 80% di latte di mucca e 20% di latte di pecora

XYNOTHYRO di NAXOS

con latte di capra e pecora

FORMAGGI MISTI di NAXOS

GRILLADES

BROCHETTE MIXTE
BROCHETTE DE POULET ET BACON
BROCHETTE DE FILET DE PORC
FILET MIGNON
FILET DE PORC
FILET DE POULET
TRAVERS DE PORC
CÔTE DE VEAU
CÔTELETTES D'AGNEAU

STEAKS DE BŒUF

STEAK À LA CRÈME
STEAK AU GORGONZOLA
STEAK SAUCE MADÈRE
STEAK AU POIVRE
STEAK SAUCE BÉARNAISE

SPÉCIALITÉS DE FILETS DE PORC

FILET DE PORC BÉARNAISE
FILET DE PORC AU GORGONZOLA
FILET DE PORC À LA CRÈME

SPÉCIALITÉS DE FILETS DE VEAU

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
SPIEDINO di FILETTO di MAIALE
FILETTO di VITELLO
FILETTO di MAIALE
FILETTO di POLLO
PANCETTA
BRACIOLA di VITELLO
COSTOLETTE di AGNELLO

BISTECHE di VITELLO

BISTECCA ALLA PANNA
BISTECCA AL GORGONZOLA
BISTECCA MADERA
BISTECCA AL PEPE
BISTECCA BEARNESE

FILETTI di MAIALE

FILETTO di MAIALE BEARNESE
FILETTO di MAIALE AL GORGONZOLA
FILETTO di MAIALE ALLA PANNA

FILETTI di VITELLO

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 D'ESPADON
MAQUEREAUX GRILLÉS (450 gr.)
GAMBAS GRILLÉS
SAUMON DE NORVÈGE GRILLÉ
DAURADE GRILLÉE (portion)
CALAMAR GRILLÉ
CALAMAR FRIT
ALEVINS EN FRITURE
GAMBAS FRITS
ASSORTIMENT DE LA MER EN FRITURE
(gambas, calamars et alevins)
ASSORTIMENT DE LA MER AU GRILL
(gambas, calamars et espadon)

POISSON DU JOUR

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

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
SPIEDINO DI PESCE SPADA
SGOMBRI alla griglia (450 gr)
GAMBERI alla griglia
SALMONE alla griglia
ORATA (porzione)
CALAMARO alla griglia
CALAMARO fritto
PESCIOLINI FRITTI
GAMBERI fritti
FRITTO MISTO
(gamberi, calamari e pesciolini)
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

VEAU STIFADO*

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

VEAU À LA TOMATE*

cuisiné à la sauce aux tomates fraîches et au vin

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

SPECIALITÀ MELTEMI

VITELLO "STIFADO"*

vitello con cipolle, pomodoro fresco, vino rosso e aglio

VITELLO CON SALSA di POMODORO*

preparato con pomodoro fresco e vino rosso

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**

***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

CALAMAR FARCI GRILLÉ*

aux deux fromages, poivrons rouges et aromates

SAUMON SPETSIOTE*

saumon frais de Norvège Leroy cuit au four avec des tomates fraîches, du jus de citron, du persil, des oignons, de l'ail et du vin retsina

*** 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

CALAMARO RIPIEN*

.....
con due formaggi, peperoni rossi e erbette

SALMONE di SPETSE*

.....
salmone fresco norvegese Leroy cotto al forno con pomodori freschi, succo di limone, prezzemolo, cipolle, aglio e vino retsina

***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
BRIAM
légumes cuisinés au four dans un plat en argile
BROCHETTE DE LÉGUMES deux pièces

VERDURA cucinata

PATATE FRITTE
PATATE AL FORNO
POMODORI RIPIENI
BRIAM
verdura mista al forno
SPIEDINO di VERDURA (due parti)

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

1. SALADE GRECQUE
ESPADON GRILLE
GLACE
2. SALADE de TOMATES
BROCHETTE de FILET de PORC
GLACE
3. TZATZIKI
MOUSSAKA
GLACE
4. SALADE GRECQUE
COTELETTES D'AGNEAU
GLACE

MENÙ

1. INSALATA GRECA
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
GELATO
2. INSALATA di POMODORI
SPIEDINO di FILETTO di MAIALE
GELATO
3. TZATZIKI
MUSSAKA
GELATO
4. INSALATA GRECA
COSTOLETTE di AGRNELLO
GELATO

MENUS ENFANTS

1. BOULETTES DE VIANDE FRITTES (demi-portion)
(accompagnées au choix de frites maison ou riz ou spaghetti), GLACE
2. SOUTZOUKAKIA boulettes de viandes cuites au four
à la sauce tomate (demi-portion)
(accompagnées au choix de frites maison ou riz ou spaghetti), GLACE
3. FILET DE POULET (demi-portion)
(accompagnées au choix de frites maison ou riz ou spaghetti) GLACE
4. NUGGETS DE POULET
(accompagnées au choix de frites maison ou riz ou spaghetti), GLACE
5. SPAGHETTI s (demi-portion)
sauce bolognaise ou napolitaine, GLACE

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

MENÙ PER BAMBINI

1. POLPETTE FRITTE di carne trita (mezza porzione)
con patatine fritte o riso o spaghetti GELATO
2. POLPETTE di carne al forno (mezza porzione)
con salsa di pomodoro
e patatine fritte o riso o spaghetti GELATO
3. FILETTO di POLLO (mezza porzione)
con patatine fritte o riso o spaghetti GELATO
4. CROCHETTE di POLLO
con patatine fritte o riso o spaghetti GELATO
5. SPAGHETTI bolognese o napoletana 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)

CAFÉS ET THÉS

CAFÉ GREC

CAFÉ GREC DOUBLE

CAFÉ FRAPPÉ

ESPRESSO

CAPPUCCINO

THÉ

IRISH COFFEE

CAFÉ MEXICAIN

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA (classique, light ou zero) 330 ml

GREEN COLA (à la stevia) 330 ml

SPRITE 330 ml.

ORANGEADE / LIMONADE 330 ml

SODA / TONIC 330 ml

SIROP DE GRIOTTES avec de l' eau gazeuse

ORANGE PRESSÉE

THÉ FROID citron pêche

EAU MINÉRALE 1,5 lt

EAU MINÉRALE 0.5 lt

EAU GAZEUSE 330 ml

EAU GAZEUSE 1 lt

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)

CAFFÈ E TÈ

CAFFÈ GRECO

CAFFÈ GRECO DOPPIO

CAFFÈ FRAPPÉ

ESPRESSO

CAPPUCCINO

TÈ

IRISH COFFEE

CAFFÈ MESSICANO

BIBITE FRESCHE

COCA COLA (classica, light, zero) 330 ml

GREEN COLA (stevia) 330 ml

SPRITE 330 ml

ARANCIATA / LIMONATA 330 ml

SODA / ACQUA TONICA 330 ml

SCIROPPO DI CILIEGIE CON ACQUA

SPREMUTA D' ARANCIA

TÈ FREDDO (limone / pesca)

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

CIDRES KOPPERBERG

Poire 500 ml
Cocktail de fruits 500 ml
Fraise et citron vert 500 ml

APÉRITIFS GRECS

OUZO (bouteille de 200 ml)
OUZO (au verre)
RAKI ¼ lt
RAKI au verre
KITRON (liqueur au verre)
METAXA 3*
METAXA 5*
METAXA 7*

VINS LOCAUX

Blanc, rouge, rosé
¼ lt
½ lt
1 lt

BIRRE

VERGINA 500 ml
MYTHOS 500 ml
FIX 500 ml
AMSTEL 500 ml
HEINENKEN 500 ml
AMSTEL FREE 500 ml
AMSTEL RADLER 500 ml
ALFA (alla spina) 300 ml

CIDER KOPPABERG

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

APERITIVI GRECI

UZO 200 ml
UZO BICCHIERE
RAKI (GRAPPA) 1/4 l
RAKI (BICCHIERE)
KITRO LIQUORE (BICCHIERE)
METAXA 3*
METAXA 5*
METAXA 5*

VINI NOSTRANI

(bianco, rosé, rosso)
¼ l
½ l
1 l



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

A stylized logo of a sailboat with a white sail and a dark hull, positioned to the right of the main text.