



**Spondi**

Spondi Restaurant • Pyrronos 5 • 11638 • Pagrati • Athens • Greece  
Tel: +30 2107 564 021 • Fax: +30 2107 567 021 • E-Mail: [info@spondi.gr](mailto:info@spondi.gr)

# Les Entrées

<b>Langoustine</b>	50 €
<i>Yuzu/ Gentiane/ Radis</i>	
<b>Saint Jacques</b>	45 €
<i>Orange/ Fenouil/ Oursin</i>	
<b>Tourteau</b>	39 €
<i>Navet/ Miel d'Acacia/ Estragon/ Fruit de la Passion</i>	
<b>Tomate Ananas</b>	34 €
<i>Verveine Citronnée/ Tomate Green Zebra/ Feta/ Olive Noire</i>	
<b>St Pierre</b>	38 €
<i>Cuit au Sel/ Jus d'Herbes</i>	
<b>Foie Gras</b>	41 €
<i>Poêlé/ Cerise/ Amande/ Riz Croquant/ Roquette</i>	
<b>Anguille Fumée</b>	34 €
<i>Betterave/ Yaourt/ Aneth</i>	

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, s'il vous plaît informez nous lors de votre commande  
TVA 24%, taxe municipale et service 11% sont inclus.

En cas de réclamation, une boîte est à votre disposition à l'entrée de "Spondi"

«Le Consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (addition - facture)»

## *Les Poissons*

**Turbot de Ligne** 60 €

*Légumes de Saison et Coques/ Jus Verjus-Coques/  
Pickles de Fenouil-Agrumes*

**Bar** 47 €

*Mousseline Céleri-Citron/ Meringue/ Thé Matcha*

**Homard** 65 €

*Pomme de Terre/ Pêche/ Estragon/ Amarante*



## *Les Viandes*

**Agneau de Lait** 52 €

*Petit Pois / Yaourt/ Citron/ Épices Dukkah*

**Canard de Challans** 52 €

*Raviole de Pomme de Terre/ Betterave Jaune/ Oignon Rouge*

**Veau** 65 €

*Caviar Petrossian Daurenki/ Choux Pointu/ Wakame*

**Le Chariot de Fromage** 24 €

## **Menu "Initiation"** 79.00 € /personne

**St Pierre** *Cuit au Sel/ Jus d'Herbes*

**Gâteau de Mérou** *Bouillon d'Oignons- Herbes sauvages*

**Volaille Bio** *Morilles-Foie Gras/ Juice/ Tartelette Persil-Trompette des Bois*

**Fraisier** *Fraise/ Citronnelle/ Amande/ Meringue Croustillante  
Glace Fromage Blanc et Sorbet Fraise*

Accompagné de 2 verres de vins : 96,00 € /personne

## **Menu "Découverte"** 140.00 € /personne

### **Tomate Ananas**

*Verveine Citronnée/ Tomate Green Zebra/ Feta/ Olive Noire*

\* Zafirakis Estate, Limniona Rosé 2017



### **Saint Jacques**

*Orange/ Fenouil/ Oursin*

Wine Art Estate, Idisma Drios Assyrtiko 2017

### **Turbot de Ligne**

*Légumes de Saison et Coques/ Jus Verjus-Coques/ Pickles de Fenouil-Agrumes*

\* Argyros Estate, Aidani 2016

### **Canard de Challans**

*Raviole de Pomme de Terre/ Betterave Jaune/ Oignon Rouge*

\* Papaioannou Estate, Nemea Palia Klimata 2010

### **Fromage**

### **Opaline**

*Yaourt Grec/ Mangue Confitée/ Sorbet Banane/ Cardamome*

\* Parparousis Winery, Muscat 2014

### **Café**

*Arabica/ Thym Citron / Praliné Noisette*

Santo Wines, Vinsato 2011

Accompagné de 4\* verres de vins : 178,00 € de 6 verres de vins : 215.00 € /personne

Sur demande il est possible de combiné le Menu avec une sélection de vins internationaux

(Nous recommandons ce Menu pour l'ensemble de votre table)

## *Les Desserts*

### *Classiques*

**Café** 21,00 €

*Arabica/ Thym Citron / Praliné Noisette*

**Feuilleté** 21,00 €

*Vanille Bourbon/ Caramel Mou/ Fleur de Sel*

### *Fruits*

**Fraisier** 21,00 €

*Fraise/ Citronnelle/ Amande/ Meringue Croustillante  
Glace Fromage Blanc et Sorbet Fraise*

**Opaline** 21,00 €

*Yaourt Grec/ Mangue Confite/ Sorbet Banane/ Cardamome*

### *Chocolat Grand Cru*

**Chocolat Cœur de Guanaja** 22,00 €

*Mousse Chocolat/ Sorbet Cerise-Estragon/  
Cerise Caramélisée*

## *Une Envie De Découvrir*

*Nous vous proposons de déguster un ou plusieurs de ces desserts en petite portion.*

<b>Café</b>	12,00 €
<b>Opaline</b>	12,00 €
<b>Fraisier</b>	12,00 €

## *Un Accompagnement Subtil*

*Nous portons une attention toute particulière à un accord de chaque dessert en harmonie avec cette sélection de vin tous servis au verre.*

. H & H Madeira Malvasia 10 Year Old pour <b>le Café</b>	12.00 €
. Moscato Ifestou Gnossi, Chazigeorgiou 2006 pour <b>le Feuilleté</b>	10,00 €
. G Vradiano. Vriniotis Winery 2016 pour <b>le Fraisier</b>	12,00 €
. Gerovasileiou, Malagouzia Late Harvest 2012 pour <b>l'Opaline</b>	12,00 €
. Vinsanto, Argyros Estate, Santorini 2009 pour <b>le Chocolat</b>	10,50 €