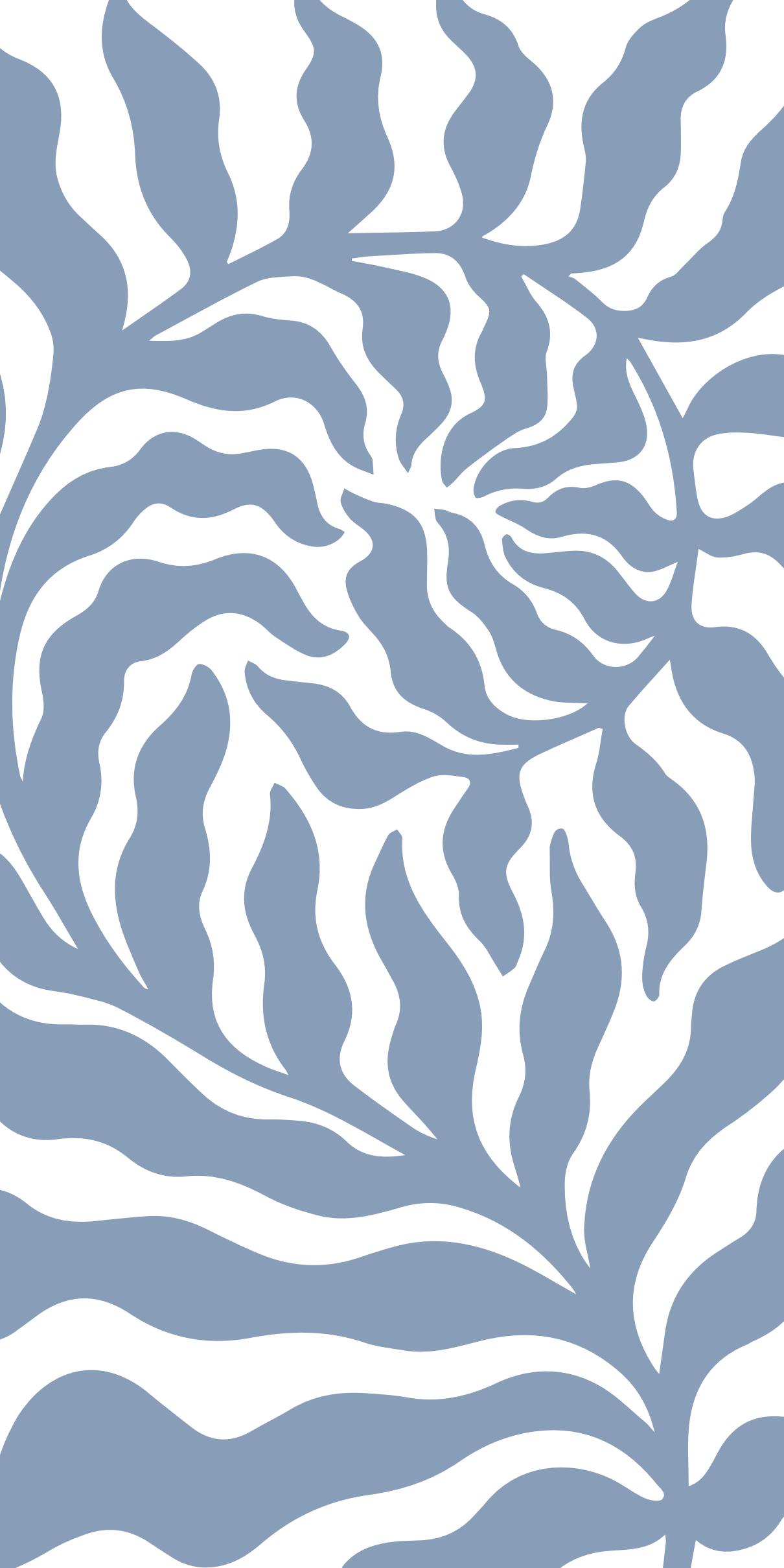




Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord



Bienvenue à la taverne grecque Paxos !

Nichée au cœur de la mer Ionienne,
l'île de Paxos est renommée
pour sa cuisine fraîche et vibrante
et son esprit chaleureux et accueillant.

Chez Paxos, à bord, nous donnons vie
à cette essence avec un menu authentique mettant
en vedette les plus beaux poissons méditerranéens,
des viandes succulentes, et une variété de mezzés
partagés parfaits pour des repas conviviaux.

Nos plats sont conçus pour évoquer le charme
de l'atmosphère légère et détendue de l'île,
vous invitant à vous relaxer, à partager,
et à célébrer des saveurs authentiques.

Savourez le vrai goût de la Grèce !

COCKTAILS À BASE D'OUZO

Anise & Cherry Splash

Ouzo, citron vert, jus de cerise, cerises au marasquin

Greek Garden Fizz

Ouzo, jus de citron vert, sirop de thym,
bitter Angostura, concombre, basilic, eau gazeuse

Greek Bloody Mary

Ouzo, jus de tomate, vinaigre balsamique,
huile d'olive, sel de céleri, paprika, poivre noir, cumin

Raspberry Slush

Ouzo, framboises, jus de citron, sirop de sucre

The Bold Greek Martini

Ouzo, jus d'orange et d'ananas, vodka, jus de citron

NON ALCOOLISÉES

Soumada

Lait d'amande traditionnel et sirop, sur glace

Greek Frappe Coffee

Café mousseux américain, lait, sucre

Pomegranate Mojito

Jus de grenade, citron vert, sucre à la menthe, eau gazeuse

The Greek Lantern

Persil, zeste de citron vert, sucre, jus de citron, eau gazeuse

Greek Sour Cherry "Sangria"

Vin sans alcool, jus de griottes, jus d'orange,
cerises au marasquin, orange

Réunissez votre famille et vos amis autour d'un menu de trois plats inspiré des saveurs ensoleillées de la Grèce. Pain pita frais, mezzés à partager, fruits de mer grillés de manière experte et plats traditionnels se conjuguent pour vous offrir une expérience culinaire à la fois détendue et raffinée : une escapade insulaire directement dans vos assiettes.

Terminez votre expérience avec un dessert qui vous transporte au cœur de la mer Ionienne.

Menu

PAIN PITA CHAUD ET DIPS

Tzatziki / Tarama maison

MEZES

Choisissez quatre mezzés à combiner et à partager

Froids

La Salade Grecque

Tomates grappe mûres, concombres, olives, oignons, poivrons, feta vieillie en fût, huile d'olive extra vierge

Houmous

Grandes câpres et olives mélangées

Melitzanosalata

Caviar d'aubergines fumées, pita fraîche

Légumes Grillés

Poivrons, carottes, légumes de saison, sauce au yaourt et à la menthe, fromage Mastelo

Salade d'Orange

Jeunes pousses de roquette, pamplemousse Ruby, avocat, graines de grenade, filet de miel d'acacia

Salade de Pastèque et de Feta Vieillie en Fût

Concombre persan croquant, échalotes, pointes de menthe, huile d'olive extra vierge

Chauds

Mousaka

Aubergines frites cuites au four, bœuf haché, agneau, tomate, béchamel

Tiganita Thalassina

Calamars, crevettes et poisson blanc légèrement frits

Falafel

Sauce au yaourt

Rouleaux de Feta Frits

Pâte phyllo croustillante, miel d'acacia

Kolokithokeftedes

Beignets de courgette, yaourt grec aux herbes

Poulpe Grillé

Ragoût de pommes de terre, paprika fumé

Avgolemono

Bouillon crémeux de poulet au citron avec œuf et orzo

Deux accompagnements sont inclus.

PLATS PRINCIPAUX

Tous nos plats principaux sont servis avec
des haricots « Gigantes » de Prespes
et des pommes de terre au citron rôties à la grecque.

La Mer*

Découvrez notre vaste sélection de poissons et de fruits de mer
frais sur glace pour choisir votre prise préférée, cuite à la perfection.

Une sélection limitée de nos offres haut de gamme
est disponible moyennant un petit supplément en fonction
de choix et du poids.

Les portions sont faites pour être dégustées
individuellement ou partagées.

La Terre

Côtes d'agneau grillées*
Tzatziki

Brochette Giaourtlou

Pain pita grillé, brochettes d'agneau et de bœuf, tzatziki

Kota Riganati

Cuisses de poulet rôties marinées au yaourt grec, citron, ail, herbes

Kleftiko à l'Agneau

Jarret d'agneau cuit au four en papillote,
pommes de terre, tomates, oignons, fromage Kefalotyri

Sauces

Ladolemono (huile d'olive grecque, citron)

Salmoriglio (fines herbes italiennes et ail)

Paprika Fumé Crèmeux

Saltsa Tomata (sauce tomate grecque)



DESSERTS

Karidipita

Gâteau aux noix épice, glace à la vanille

Portokalopita

Gâteau à la pâte phyllo, nappé d'un filet d'orange

Baklava

Yaourt grec, miel, pistache

Fruits frais

De saison

VINS MOUSSEUX



Parparoussis, Moschato

Patras-Grèce

Gerovassillion, Late Harvest Malagousia

Epanomi-Grèce

Parparoussis, Mavrodaphne

Patras-Grèce

Biblia Chora, Sole Semillon-Traminer

Kavala-Grèce

Hatzidakis, Nyxtepi

Santorin-Grèce

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

*Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses hôtes.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Tous les menus sont sujets à modification en fonction des aliments disponibles. La liste complète des ingrédients des plats de nos menus est disponible sur demande.

Pour les régimes hyposodés, nous vous prions de contacter votre chef de rang ou le Restaurant Manager.

La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

