

# ΝΟΣΤΟΣ

Greek Mediterranean Cuisine



Menu



MÉDITERRANÉEN DE L'ANNÉE  
MEDITERRANEAN OF THE YEAR

# Νόστος

---

Le mot “nostos” (νόστος) est un terme qui vient du grec ancien et qui signifie “retour au foyer” ou “voyage de retour”.

**“Nostos” (νόστος) is an ancient Greek word  
that means “homecoming” or “return journey”.**

# Salades

## Salads

Salade de chou avec potiron doux, poire, laitue romaine, vinaigrette citron-huile d'olive, oignon frais et herbes aromatique fraîches 20€

Cabbage salad with sweet pumpkin, pear, romaine lettuce, olive oil and lemon dressing, fresh onion and fresh herbs

[2, 8, 12, 13]

Salade grecque avec tomates cerises, concombre, poivron vert, vinaigrette, mousse de feta, olives, oignons marinés et câpres 20€

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, green pepper, vinaigrette, feta mousse, olives, pickled onions and capers

[7, 8, 10, 13]

Salade de betteraves avec orange, poire, oignon fraise, vinagre de riz, fromage de chevre et herbes fraîches 22€

Beetroot salad with orange, pear, fresh spring onion, rice vinegar, goat cheese, and fresh herbs

[2, 7, 8, 10, 12, 13]

# Hors d'oeuvre

## Starters

Purée de fromage épicé (Tyrokafteri) aux poivrons grillés de Florina 10€

Spicy whipped cheese (Tyrokafteri) with grilled Florina peppers

[7, 13]

Salade d'œufs de poisson blanc (Taramosalata) au citron vert 10€

White fish roe dip (Taramosalata) with lime

[2, 3, 4, 6, 12, 11, 13]

Yaourt au concombre et à l'ail (Tzatziki)	10€
<b>Tzatziki (cucumber and garlic yogurt dip)</b>	
[7,13]	
Creme de betterave	10€
<b>Beetroot cream</b>	
[7,13]	
Houmous de pois chiches aux épices orientales	10€
<b>Chickpeas hoummous with oriental spices</b>	
[11]	
Pain pita grillé accompagné de ses sauces à tremper (Tyrokafteri, Taramosalata, Tzatziki, Creme de betterave et Houmous)	20€
<b>Grilled pita bread, served with dipping sauces (Tzatziki, Tyrokafteri, Taramosalata, Beetroot cream and Hummus)</b>	
[2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 13]	
Selection d'olives grecques	8€
<b>Selection of greek olives</b>	
Pain pita grillé	2€
<b>Grilled pita bread</b>	
[2]	
Petits roules au fromage avec pate maison, garnis dun mélange de feta et de graviera cretoise, servis avec un chutney tomate	16€
<b>Cheese rolls with handmade pastry, filled with a mixture of feta and Cretan graviera cheese, served with tomato chutney</b>	
[2, 7, 13]	

Boulettes de boeuf, sauce tomate et yaourt à la menthe	20€
<b>Beef meatballs, tomato sauce and yogurt – mint sauce</b>	
[2, 7, 8, 10, 11, 13]	
Haricots géant blancs au four et aux herbes aromatiques fraîches, servis avec de la purée de lentilles rouges	16€
<b>Baked giant white beans with fresh aromatic herbs, served with red lentil purée</b>	
[13]	
Purée de fève (Fava) au parfum de mastiha, mixed mushrooms stew et herbes aromatiques fraîches	14€
<b>Fava bean purée flavored with mastiha, ragout de champignons varies, and aromatic herbs</b>	
[13]	
Frites maison	7€
<b>Homemade French fries</b>	
Légumes rotis au four, avec patate douce, bettrave, carotte. Accompagnés d'houmous	16€
<b>Oven roasted vegetables, with sweet potato, beetroot, carrot. Served with hummus</b>	
[11]	
Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes	17€
<b>Fried calamari with citrus mayonnaise</b>	
[2, 3, 4, 5, 6]	
Crevettes “saganaki” à la sauce tomates, herbes fraîches, fromage feta et gruyère crétois	20€
<b>“Saganaki” shrimp in tomato sauce with fresh herbs, feta cheese, and Cretan gruyere</b>	
[3, 4, 6, 7, 13]	

# Plats principaux

## Main dishes

Agneau au four avec pommes de terre grenaille, carottes, et sauce aux agrumes <b>Roasted lamb with baby potatoes, carrots, and citrus sauce</b> [8, 12, 13]	34€
Joue de bœuf avec puree de celeri-rave, brocoli et carottes sautees <b>Beef cheek with celeriac puree, broccoli, and sauteed carrots</b> [2, 6, 10]	35€
Filet de cuisse de poulet à la sauce yaourt, avec poivrons grillés et pita <b>Boneless chicken thigh with yogurt sauce, grilled peppers, and pita bread</b> [2, 7, 8, 13]	26€
Entrecôte avec pommes de terre grenaille, légumes grillés, et chutney de tomates <b>Ribeye steak with baby potatoes, grilled vegetables, and tomato chutney</b> [13]	36€
Joues de bœuf braisees, pappardelles et sauce à la graviera <b>Ribeye steak with baby potatoes, grilled vegetables, and tomato chutney</b> [1, 2, 3, 7, 13]	34€
Poulpe grillé avec pommes de terre grenaille, aioli d'amandes, fenouil et sauce aux agrumes <b>Grilled octopus with baby potatoes, almond aioli, fennel, and citrus sauce</b> [2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13]	30€
Crevettes grillées avec salade d'œufs de poisson, pain grillé et sauce aux agrumes <b>Grilled shrimp with fish roe salad, toasted bread, and citrus sauce</b> [2, 3, 4, 6, 12, 13]	30€

Filet de bar grille, avec puree de potiron, brocoli et carottes sautées 35€  
**Grilled sea bass fillet, with pumpkin puree, broccoli, and sauted carrots**  
[2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13]

Penne, brocoli, chou-fleur et pesto de potiron 26€  
**Penne, broccoli, cauliflower and pumpkin pesto**  
[2, 5, 13]

Youvetsi (ragout d'agneau avec pâtes grecques "orzo" et fromage crémeux crétois) 30€  
**Youvetsi (lamb stew with Greek pasta "orzo" and creamy Cretan cheese)**  
[2, 7, 12, 13]



# Desserts

## Desserts

Tarte au chocolat, base aux raisins secs et aux noisettes, avec des fraises et fruits rouges 14€

**Chocolate tart with a raisin and hazelnut base, topped with strawberries and red fruits**

[9, 10]

Cheesecake au caramel salé et amandes grillées à la cannelle 12€

**Cheesecake with salted caramel sauce and roasted almonds with cinnamon**

[2, 7, 9, 10]

Portokalopita (gâteau à l'orange), avec crème Namelaka au chocolat blanc, sorbet au citron ou glace (parfums aux choix) 12€

**Portokalopita (Greek orange cake), with white chocolate cream Namelaka, lemon sorbet or ice cream (flavor of your choice)**

[2, 5, 7]

Sorbet citron 4€

**Sorbet lemon**

[2, 7]

Glace à la vanille 4€

**Vanilla ice cream**

[2, 5, 7, 10]

Glace au chocolat 4€

**Chocolate ice cream**

[2, 5, 7, 10]

Glace à la pistache 4€

**Pistachio ice cream**

[2, 5, 7, 10]

# Allergènes

## Allergens

No.	FR	EN
1	Celeri	Celeri
2	Gluten	Gluten
3	Mollusques	Shellfish
4	Crustaces	Crustacean
5	Oeuf	Eggs
6	Poisson	Fish
7	Lait	Milk
8	Moutarde	Mustard
9	Fruits à coque	Nuts
10	Arachide	Peanuts
11	Sesame	Sesame
12	Soya	Soy
13	Sulfites	Sulphite
14	Lupin	Lupins



ΝΟΣΤΟΣ

61 Rue des Trevires  
Bonnevoie, L-2628 Luxemburg

+352 26478505