

ΝŌΣΤΟΣ

Greek Mediterranean Cuisine



Menu

Gault&Millau
2026

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, vinaigre 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]

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

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

Plats principaux

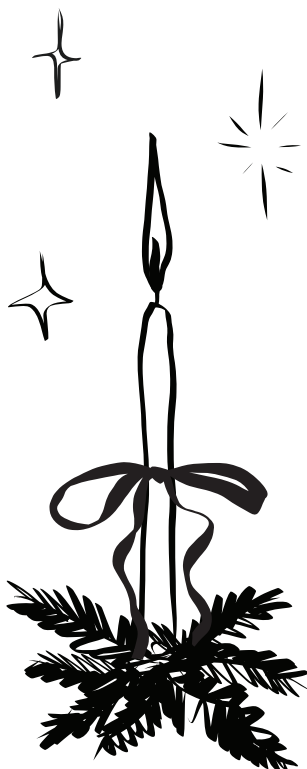
Main dishes

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

+352 26478505