

Bienvenue à IBRIK KITCHEN

Prêts pour la grande aventure ? Poussez la porte et laissez-vous porter. Nous allons vous raconter une belle histoire. Celle de nos origines, de notre culture et de notre terroir, celui des Balkans.

Entre la Grèce et la Moldavie, en passant par la Hongrie et la Roumanie, nous souhaitons vous faire découvrir ou redécouvrir nos terres fertiles autour de belles tables et de beaux êtres humains.

Ici, vous êtes, avant tout, chez vous et vous contribuez à la création d'une grande histoire.

Ecaterina Paraschiv, et toute son équipe

MENU MIDI - COMFORT FOOD - 12h30 - 14h45

ENTREE + PLAT / 17,5
PLAT + DESSERT / 17,5
ENTREE + PLAT + DESSERT /23

SEUL OU A PARTAGER

« Icre de fasole », caviar de haricots blancs, compotée d'oignons	6,5
« Zacusca », confiture de légumes rouges conservés	6
« The Ardei », poivrons braisés, fromage Feta DOP (Kalamata)	5
« Mezze Mix », assortiment des trois (hors formule)	10,5
« Sardele », Sardines en panure, sauce à l'ail	6
« De la Tara », PDT en tranche, sauce blanche, fines herbes	5,5

PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Hummus lovers #bled Hummus de pois chiches, viande de boeuf hachée, pignons torréfiés	13
IBRIK salad #ibriklovers Petit épeautre, stela (fromage de chèvre), potimarron rôti, basilic	13,5
Twisted Greek salad #lemiaou Halloumi, tomates, concombre, olives, poivrons, cébette rôtie	14
Brochettes #mykonos Brochettes de poulet marinées, tzatziki recette maison, PDT tranche	14,5
Schnitzel, #ashkenazorigins Viande de poulet panée, PDT tranche, sauce à l'ail, condiments	15
Chiftele ca la mama, #taspasoublé Boulettes de viande de boeuf, fines herbes, sauce rouge, épinards	15
Mititei #lemiaou Indescriptibles saucisses sans peau, PDT tranche	15,5

INCONTOURNABLES DESSERTS

Encore lui #signature Gâteau aux pistaches de la maison mère, glaçage citron, rose	6,5
Carrot cake #approuveparmichalakhimself	5,5
Papa-nashi #beignetsdamour (prévoir 10 min d'attente) Beignets, crème, confiture	7,5

BOISSONS

C A F É S

Espresso / Americano	2,5
Double espresso	3,5
Filtre	3,5
Cappuccino	4,5
Latte	5,5
IBRIK, temps estimatif de préparation : 10 min	5,5
Freddo (double shot espresso, glaçons)	3,5
Freddo cappuccino (double shot espresso, lait)	5

T H É S / A U T R E S

Earl Grey Kérola	5,5
Thé vert menthe fraîche	5,5
Thé Jasmin Chung Hao	5,5
Rooibos citrus	5
Tisane Hibiscus sabdariffa	5
Chai / Pumpkin / Golden Latte	5,5
Matcha latte	5,5
Le Chocolat chaud	6

BOISSONS FROIDES

Jardin Bleu	3,5
Pêcher	3,5
Bissap	4
Eau de Jasmin	4
Charitea Maté	5
Limonaid	5,5
Citron pressé detox	6
Pina Vera (lait d'amandes, jus d'Aloe Vera, crème coco, coriandre fraîche)	7

VINS ROUGES

	Verre	bouteille
Franz Weninger, Gneiss es Csillam, Sopron, 2015, Hongrie	6,5	29
Korenika et Moskon, Refosk, Istrie Slovène, 2016, Slovénie	7,5	33
Dimitri Brecevic, Piquentum, Motovun Teran Istrie, 2016, Croatie		38
Simon Busser, Polichinel, Cahors, 2016, France		38
Mathieu Coste, Tête de Chat, Pinot/Gamay, 2014, France		40
Denis Tardieux, Villedieu et Bouchacourt, Tranche sudiste, 2014, France		42
Famille Taralás, Mavro, Naoussa, 2015, Grèce		45

VINS BLANCS

	Verre	bouteille
Korenika et Moskon, Malvoisie d'Istrie, Primorje, 2017, Slovénie	7,5	32
Dimitri Brecevic, Piquentum, Malvoisie d'Istrie, 2017, Croatie		33
Ales Svatos, Porta Bohemica, Bohême, 2016, Rep. Tchèque		42

VIN ORANGE

Franz Weninger, Rozsa Petsovits, 2017, Hongrie	40
--	----

C O C K T A I L S

Gravmisto	14
Mastiha, jus d'Aloe Vera, lait d'amande, crème de coco, coriandre, coco râpée, rose	
Champagne papi	14
Gin safrané, vermouth grec, bitter chocolat et orange, kummel	
Mahalagang	21
Vodka infusée au caviar, lait, citron	

C H A M P A G N E

	Coupe	bouteille
Billecart-Salmon Brut réserve	13	75
Billecart-Salmon Brut Rosé		85

A L C O O L S

OUZO (bouteille 20cl)	16
Bière (33cl)	7
Alcools des Balkans (3cl)	6
<i>Tsuica (prune), Mastiha, Vermouth de Grèce, Afinata (canneberge), Ouzo</i>	