

SALADES / SALADS

-  SALADE NIÇOISE AU THON/GAMBAS **32/36**
Niçoise salad with tuna or prawns

  PANIER DE CRUDITÉS **48**
Vegetables basket
- SALADE CÉSAR AU POULET/GAMBAS **28/34**
Caesar salad with chicken or prawns

  «SHELLONA’S» **32**
«Shellona’s» Greek salad

MEZZÉS

-  EXPÉRIENCE «CRUDOS» DU CHEF **78/PERS.**
Fresh crudos of the day to share MINIMUM 4 PERS.

  BURRATA, PÊCHE & ROQUETTE **34**
Burrata, peach / rocket

 BURRATA, TOMATES & BASILIC **32**
Burrata, tomatoes, basil & grissini

  AVOCAT & CAVIAR **65**
Avocado & Caviar

  MAÏS GRILLÉ À PARTAGER **28**
Grilled corn to share

  OLIVES «DU SUD» **14**

 FETA FILO, SÉSAME NOIR & MIEL **28**
Feta cheese wrapped in filo pastry & honey

 POULPE GRILLÉ **36**
Grilled octopus

«KAGIANAS» / AVEC TRUFFE **28/46**
Kagianas / with truffle

 CALAMARS GRILLÉS PICADA **32**
Picada grilled squids
- TRIO **25**
TAMOSALATA, HOUMOUS & TZATSIKI

 PITA PIZZA STYLE **34**

 ACCRAS DE COURGETTES DU PAYS **26**
Local zucchini Accras

 GAMBAS SAGANAKI **36**
Prawns in a tomato-ouzo-fennel-sauce with feta cheese

 AUBERGINE AU COUTEAU **28**
Eggplant «au couteau», Tahini sauce and pomegranate

  SALADE DE BETTERAVE **27**
& SORBET AU POIVRONS MARINÉS
Beetroot salad & marinated pepper sorbet

  POIVRONS ROUGES À LA CHEMINÉE **22**
Red peppers cooked in the fireplace

SHELLONA’S TACOS
LOUP **15** / THON **25** / CAVIAR **45** / WAGYU **52**
Seabass / Tuna / Caviar / Raw Wagyu

MARINATOS

-  CARPACCIO DE LOUP **42**
Sea bass Yuzu-Truffle

41  SAUMON **34**
Salmon

 THON **32**
Tuna

 TATAKI DE THON **36**
Tuna tataki «Vierge»



CAVIAR PETROSSIAN

Ossetra tsar imperial
30g: **230€** / 50g: **380€** / 125g: **940€** / 250g: **1880€**

Beluga
30g: **850€** / 50g: **1420€** / 125g: **3500€**



CAVIAR MONROE

Beluga Grand Cru Gold
100g: **1600€** / 250g: **4000€**

Beluga Royal Reserve
100g: **3400€** / 250g: **8000€**

BY OUR CHEF VIANNIS KIROGLOU

 Vegetarian  Gluten free . Prix en euro, taxes et services compris
Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat

ROBATA BAR

(SKEWER KALAMAKOS CONCEPT)

- POULET **46**
Chicken

AGNEAU ÉPICÉ **48**
Spicy lamb

FILET DE BŒUF **54**
Beef fillet

PLATS À PARTAGER / SHARING STYLE DISHES

POISSONS / FISHES

-  POISSON DU JOUR **MARKET PRICE**
Fish of the day
-  FILET DE LOUP À LA PROVENÇALE **48**
Seabass fillet provençal recipe
-  FILET DE ST-PIERRE GRILLÉ **56**
& MINI COURGETTES
Grilled St-Pierre fillet & mini zucchinis
- GROSSES GAMBAS AU PASTRAMI MIX **58**
Prawns with pastrami mix
- PÂTES AU KING CRABE **38/100G**
King Crab Pasta
-  KING CRABE GRILLÉ **52/100G**
Grilled king crab

VIANDES / MEATS

-  ENTRANIA GRILLÉE AU «JOSPER» **52**
MARINÉE AU CHIMICHURRI
Chimichurri marinated grilled Entrania
- SMASH CHEESEBURGER DE WAGYU **58**
Shellona’s Waygyu smash cheeseburger
-  POULET DU CHEF **98**
MARINÉ AU CITRON & THYM (approx. 1,2KG)
Chicken marinated with lemon & thym
-  CÔTE DE VEAU À LA MARJOLAINE **62**
Veal chop marinated in marjoram
-  ENTRECÔTE BLACK ANGUS AU ROMARIN **78**
Black Angus Rib-eye steak & rosemary (approx. 400G)
-  CÔTE DE BŒUF OU «TOMAHAWK» **26/100G**
Beef Rib or «tomahawk»

 OFTO D’AGNEAU «SPÉCIAL COOKING CONCEPT» **160**
Lamb Ofeto «Special Cooking Concept»

GNOCCHI AUX GAMBAS «SAN REMO» **74**
Gnocchi with “San Remo” prawns

PÂTES SIGNATURE DE YIANNIS À LA TRUFFE (min. 2pers.) **72/pers.**
Yiannis signature truffle pasta

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

-   SALADE MESCLUN **12**
Mesclun salad

 FRITES FRAÎCHES **14**
French fries

 RIZ BASMATI **14**
Basmati rice
-   RATATOUILLE **12**
Provençal vegetable & feta

 FRITES À LA TRUFFE **28**
Truffle french fries

 YIAYIAS POTATOES **14**
Greek roasted potato

BY OUR CHEF VIANNIS KIROGLOU

 Vegetarian  Gluten free . Prix en euro, taxes et services compris
Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat

