



Krasi

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked for you

ITEM	PRICE
Pita false	\$12.00
Tzatziki Concombre croquant et aneth parfumé se mêlent à la texture crémeuse du yaourt grec, relevé d'une pointe d'ail et d'une p...	\$14.00
Giouvetsi Lamb osso buco, ripe tomatoes, orzo, and grated mizithra optional.	\$24.00
Pantzaria Tranches de betteraves jaunes rôties au sel marin, accompagnées d'un yaourt infusé aux betteraves rouges, le tout parsem...	\$12.00
Aginara Jerusalem artichaut saisi à la poêle, garni de menthe croustillante, ail doré, servi avec un yogourt épicé.	\$14.00

Fresh Baked Breads

ITEM	PRICE
Lalangia Pâte frite croustillante accompagnée de miel de thym aromatique.	\$6.00
Eliopsomo olives, garlic oil	\$5.00
Tiropita Rolls Halloumi, graviera, olive oil, and honey.	\$2.00

Charcuterie

ITEM	PRICE
Louza Porc de la région des Cyclades mêlé de paprika fumé et de flocons de piment. Accompagné de condiments classiques.	\$9.00
Loukaniko Un saucisse grecque parfumée, composée de porc, zeste d'orange et une touche de cognac. Accompagnée de condiments tradit...	\$8.00
Noumboulo Corfu, wild boar, coriander, and red wine. Served with traditional condiments.	\$8.00
Akrokolion Prosciutto d'agneau délicatement assaisonné de poivre noir et d'ail.	\$14.00

Cheese

ITEM	PRICE
Metsovone Ce fromage semi-ferme de Metsovo, fabriqué avec du lait de vache, offre une touche fumée authentique qui évoque les terr...	\$8.00
Graviera Fromage de brebis à pâte dure de Sitia reconnu pour son goût de noix distinct.	\$8.00
Manouri PDO Macedonia, sheep milk, semi-soft, and creamy.	\$6.00
Kalathaki Fromage de brebis, délicatement salé et tendre.	\$8.00
Ladotyri PDO lesvos, ovine milk, semi-hard, and olive oil.	\$7.00

ITEM	PRICE
Kasseri PDO Trikala, goat milk, semi-hard, sweet	\$7.00
Dips	
ITEM	PRICE
Tzatziki (Dips) Crème de yaourt grec, agrémentée de concombres frais et d'aneth parfumé, relevée à l'ail et une touche de sel marin. Ser...	\$14.00
Kopanisti Feta fouettée et anthotyro se mêlent délicatement avec une touche de poivre blanc et de cayenne, le tout agrémenté de pe...	\$12.00
Taramosalata white tarama, trout roe, marinated lobster, carob bread	\$20.00
Garden	
ITEM	PRICE
Pantzaria (Garden) Faux	\$12.00
Patates Lemon potatoes, herbed panko crust, and oregano béarnaise.	\$10.00
Pita (Garden) fresh oven-baked savory pie, changes daily	\$12.00
Dakos local heirloom tomatoes, caper berries, olive oil rusk, kalathaki mousse	\$16.00
Fasolakia green beans, Fava beans, English peas, crispy chickpeas, carob powder, anthotyro, olive oil	\$14.00
Mageiritsa Champignons sauvages mijotés doucement accompagnés de romaine fanée, grains de riz soufflé croquants, parfum d'aneth, ve...	\$18.00
Melitzana fried eggplant, onion yiahni, purple kale, lemon-tahini	\$14.00
Aginara (Garden) Artichaut de Jérusalem poêlé, menthe croustillante, ail frit, yaourt épicé.	\$14.00
Seafood	
ITEM	PRICE
Tsipoura Dorade grillée accompagnée de saffron ladolemono et de kritamo.	\$32.00
Xtenia Coquilles Saint-Jacques mi-cuites, accompagnées de toursi fumé, skordalia à l'ortie et trahanas à l'encre de seiche.	\$22.00
Salatouri pan-seared skate wing, smoked eel arakas	\$20.00
Garides Spetsiota grilled head-on shrimp, tomatoes, onion, garlic, parsley, lemon	\$24.00
Xtapodi Xydato false	\$24.00
Soupia Coupé en tranches et grillée à la perfection, la seiche s'accompagne de pâtes hilopites teintées à l'encre de calmar. Po...	\$22.00

Meat

ITEM	PRICE
Giouvetsi (Meat) Un généreux morceau d'osso buco d'agneau mijote lentement dans une sauce de tomates mûres, servi avec de l'orzo tendre....	\$24.00
Pastitsada braised beef cheeks, matsata Folegandrou, anthotyro	\$24.00
Lemonato grilled chicken, lemon marinade, braised okra, corn	\$18.00
Afelia Faux-filet de porc mijoté délicatement, agrémenté de coriandre parfumée, accompagné d'un lit de pligouri tendre.	\$22.00
Chicken Souvla Greek rotisserie, white and dark meat chicken marinated in olive oil, herbs and spices	\$18.00
Pork Souvla Greek rotisserie, pork marinated in olive oil, herbs and spices	\$18.00
Lamb Souvla Un vrai festival pour les amateurs de viande. Notre agneau, imprégné de l'arôme riche de l'huile d'olive, est subtilemen...	\$24.00

Dessert

ITEM	PRICE
Kormos chocolate and biscuit 'salami,' koufeto ice cream	\$10.00
Portokalopita Fines couches de gâteau à l'orange trempées dans un sirop de miel, accompagnées d'une glace kaimaki crémeuse.	\$10.00
Amygdalota Petits biscuits aux amandes accompagnés de pâte à tartiner au chocolat Merenda, d'une touche de tahini et de cerises con...	\$8.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Pita false	\$12.00
Strapatsada tomato and feta scramble, mushrooms, frigania toast	\$19.20
Lamb Souvla Agneau rôti grec, délicatement trempé dans l'huile d'olive, relevé avec des herbes et épices.	\$24.00
Chicken Souvla Une cuisson à la broche de poulet mariné, combinant des morceaux de chair blanche et brune, parfumée à l'huile d'olive,...	\$18.00
Pork Souvla Greek rotisserie, pork marinated in olive oil, herbs and spices	\$18.00

Brunch

ITEM	PRICE
Koulouri homemade sesame bread, Greek honey butter, spoon sweet	\$9.60
Solomo Saumon fumé délicatement accompagné d'une crème fromagère manouri au citron et à l'aneth, œuf dur, câpres et pain au car...	\$19.20

ITEM	PRICE
Pita (Brunch) fresh oven-baked savory pie, changes daily	\$12.00
Strapatsada (Brunch) Œufs brouillés aux tomates et feta, accompagnés de champignons sautés et de pain frigania grillé.	\$19.20
Peinirli Pain artisanal garni de tomates juteuses, poivrons croquants et oignons doux, fondu méticuleusement avec du fromage Mets...	\$14.40
Avga Me Patates sunny-side-up eggs, louza, goat cheese cream, shredded potatoes	\$19.20
Yiaourti me Meli Greek yogurt, honey, sour cherry spoon sweet, candied walnuts	\$12.00
Bougatsa Doughnut semolina custard, phyllo flakes, powdered sugar and cinnamon.	\$14.40
Rizogalo Crème de riz au lait de coco, parsemée de granola croquant aux amandes, chia et abricots.	\$12.00
Dips Une sélection de trempettes grecques classiques : crémeux tzatziki, onctueux htipiti, et savoureuse taramosalata, toutes...	\$16.80
Tsoureki Unissez: merenda, émiétté de kataifi, prunes épicées rôties et chantilly. Prix indiqué par tranche.	\$12.00
Halloumi shishito, snap peas, radish, fermented green garlic-sesame dressing	\$16.80
Pappou's Spanakopita 100-layer phyllo, spinach, leeks, feta, dill oil, dehydrated kalamata olives	\$16.80
Chicken Souvla (Brunch) Greek rotisserie, white and dark meat chicken marinated in olive oil, herbs and spices	\$18.00
Pork Souvla (Brunch) Un généreux morceau de porc, mariné avec soin dans de l'huile d'olive, des herbes aromatiques et des épices discrètes, c...	\$18.00
Lamb Souvla (Brunch) Faux-filet d'agneau à la broche, préparé selon la tradition grecque, mariné dans une huile d'olive vierge extra et un mé...	\$24.00

Sides

ITEM	PRICE
Loukaniko Saucisse de porc avec poireau, grillée à la perfection.	\$9.60
Patates fried lemon wedge potatoes	\$9.60
Microsalata frisee, radish, mache, ladolemono	\$7.20