



Taverna Agora

Menu Prices — August 4, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Popular Items	
ITEM	PRICE
Chicken Penne Mykonos Lunch Morceaux de poulet grillés sur des penne, mêlés de pousses d'épinards, de feta, de champignons, d'oignons, de tomates et...	\$11.95
Gyro Pita Chapelure de gyro garnie de feta, relish de tomates, oignons croquants, laitue et tzatziki. Accompagnée de frites signat...	\$8.95
Grilled Chicken Pita Pita garnie de poulet grillé, accompagnée de feta, relish de tomates, oignons, laitue croquante et tzatziki. Accompagné...	\$8.95
Lemon Chicken Soup Avgolemono - A traditional soup with chicken and rice, finished with whipped eggs and lemon.	\$4.95
Small Greek Village Salad (serves 1-2) Une salade villageoise grecque avec des tomates juteuses, concombres croquants, poivrons colorés, oignons rouges, olives...	\$7.95
Baklava Cheesecake Cheesecake crémeux de style new-yorkais, généreusement garni de la douceur d'une garniture de baklava.	\$6.00
Hummus Arrosé d'huile d'olive extra vierge Vrisi36, accompagné de pita fraîche, de concombres croquants et de carottes.	\$5.95
Grilled Chicken Platter Poulet grillé accompagné de tzatziki, salade villageoise grecque, et frites façon taverne.	\$9.95
Gyro Platter Accompagné de tzatziki, salade villageoise grecque et frites à la Taverna.	\$9.95
Greek Spreads Trio Tzatziki, Spicy Feta, and Hummus. Served with pita.	\$12.95

Soups & Fresh Greens	
ITEM	PRICE
Lemon Chicken Soup (Soups & Fresh Greens) Potage traditionnel grec où de tendres morceaux de poulet et du riz s'entremêlent dans une base d'œufs battus rehaussée...	\$4.95
Soup & Salad Combo Faites-vous plaisir avec une salade romaine fraîche agrémentée d'oignons verts, d'aneth parfumé et de fromage Mizithra r...	\$6.95
Small Greek Village Salad (serves 1-2) (Soups & Fresh Greens) Salade Villageoise - Tomates juteuses, concombres croquants, poivrons colorés, oignons rouges en tranches, olives noires...	\$7.95
Large Greek Village Salad (serves 3-5) Horiatiki Salata - Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, Kalamata olives, and feta tossed in a housemade Greek...	\$12.95
Mediterranean Grilled Salmon Salad Lunch Flocons de feta, tomates juteuses, olives Kalamata, aubergines fondantes, oignons rouges croquants et poivrons grillés s...	\$15.95
Traditional Romaine Salad Feuilles de romaine croustillantes accompagnées d'oignons verts, rehaussées d'une vinaigrette maison au citron et à l'an...	\$5.95
Poached Pear Salad Une salade fraîche avec des concombres croquants, des noix confites et du fromage feta, le tout mélangé dans une vinaigr...	\$9.95

Mezze	
ITEM	PRICE
Tzatziki Yaourt grec mélangé à du concombre râpé, de l'ail, et l'huile d'olive extra vierge Vrisi36, agrémenté d'herbes fines. Ac...	\$6.95
Hummus (Mezze) Un filet d'huile d'olive extra vierge Vrisi36 couronne ce hummus, accompagné de pita moelleux, de concombres croquants,...	\$5.95

ITEM	PRICE
Spicy Feta Spread Tirokafteri - Mixed with hot peppers, Greek yogurt, Vrisi36 Extra Virgin Olive Oil, and herbs. Served with pita, cucumbe...	\$6.95
Stuffed Grape Leaves Feuilles de vigne farcies avec soin, garnies de riz parfumé et d'herbes fraîches, le tout rehaussé par une touche de beu...	\$6.95
Greek Spreads Trio (Mezze) Un assortiment composé de tzatziki onctueux, féta relevée et hummus crémeux, accompagné de pain pita fraîchement préparé...	\$12.95
Traditional Sampler Feuilles de vigne farcies, spanakopita croustillant, keftedes savoureux et tzatziki crémeux. Accompagné de pita.	\$14.95

Village Platters

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Platter (Village Platters) Served with tzatziki, Greek Village Salad, and Taverna fries.	\$9.95
Gyro Platter (Village Platters) Accompagnée de tzatziki, salade villageoise grecque et frites de la taverne.	\$9.95
Pork Souvlaki Platter Accompagné de tzatziki crémeux, d'une salade grecque villageoise fraîche et de frites maison de la Taverna.	\$9.95

Village Pitas

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Pita (Village Pitas) Poulet grillé enveloppé dans une pita moelleuse, agrémenté de feta savoureuse, de relish aux tomates fraîches, d'oignons...	\$8.95
Gyro Pita (Village Pitas) Feta crémeuse, relish de tomates savoureux, oignons croquants, laitue fraîche, et tzatziki maison. Accompagné de nos fri...	\$8.95
Pork Souvlaki Pita Une pita garnie de porc souvlaki, relevée d'une relish à la tomate, de feta, d'oignons croquants, et de laitue fraîche...	\$8.95

Oven & Grill

ITEM	PRICE
Moussaka Lunch Layers of roasted eggplant, seasoned ground beef, and thin sliced potatoes, topped with béchamel sauce. Served with vege...	\$9.95
Stuffed Peppers Lunch false	\$9.95
Grilled Salmon & Gigantes Lunch Fèves géantes accompagnées de tomates, feta, chou rouge et artichauts grillés au feu.	\$15.95

Pastas

ITEM	PRICE
Lamb Tips & Orzo Lunch Agneau tendre mijoté dans une sauce tomate au vin rouge, niché sur un lit d'orzo et parsemé de fromage mizithra.	\$14.50
Pastitcio Lunch Layers of seasoned ground beef, pasta, and béchamel sauce. Served with vegetables.	\$9.95
Chicken Penne Mykonos Lunch (Pastas) Poulet grillé sur penne, mélangé avec des épinards, feta, champignons, oignons, tomates, poireaux et une sauce crème au...	\$11.95

Burgers & Pie

ITEM	PRICE
Village Burger* Chuck haché frais couronné de feta épicée, accompagné de tomates et de laitue, le tout niché dans un pain brioché. Servi...	\$10.95
Lamb Burger* Un burger d'agneau fait maison garni de feta, de poivrons et oignons caramélisés, de laitue, et de tzatziki, le tout dan...	\$13.50
Spanakopita Lunch Feuilles de pâte phyllo enveloppant un mélange de feuilles d'épinards, fromage feta, aneth, et oignons. Accompagné d'une...	\$7.95

Desserts

ITEM	PRICE
Traditional Baklava Fine feuilles de pâte phyllo, garnies de noix hachées, doucement parfumées de sucre, de cannelle et de muscade.	\$5.50
Baklava Cheesecake (Desserts) New York-style cheesecake with baklava filling.	\$6.00
Limoncello Cake Gâteau aux agrumes garni d'une crème au citron délicatement onctueuse.	\$6.00
Greek Custard Galaktoboureko - un dessert composé de délicates feuilles de pâte phyllo enrobant une crème onctueuse à la vanille et à...	\$5.50

Popular Items

ITEM	PRICE
Chicken Penne Mykonos Morceaux de poulet grillé sur un lit de penne mêlé d'épinards, de fromage feta, de champignons, d'oignons, de tomates et...	\$15.95
Small Greek Village Salad (serves 1-2) Horiatiki Salata - Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, Kalamata olives, and feta tossed in a housemade Greek...	\$7.95
Lemon Chicken Soup Un riche bouillon de poulet agrémenté de riz, mêlé à un mélange soyeux d'œufs battus et d'une touche de citron vivifiant...	\$4.95
Limoncello Cake Faux gâteau infusé au limoncello et nappé d'un glaçage crémeux citronné.	\$6.00
Taverna Grilled Chicken Poulet grillé à la taverne - Poulet soigneusement mariné dans une vinaigrette à la moutarde et au vin rouge, arrosé d'hu...	\$17.95
Hummus Arrosé d'une généreuse dose d'huile d'olive extra vierge Vrisi36, accompagné de pita moelleux, de concombres croquants e...	\$5.95
Traditional Romaine Salad Feuilles de romaine croquantes mélangées à des oignons verts frais, enrobées d'une vinaigrette maison au citron et à l'a...	\$5.95
Pastitcio Layers of seasoned ground beef, pasta, and béchamel sauce. Served with vegetables.	\$14.50
Stuffed Peppers Poivrons farcis cuits au four, remplis de bœuf haché bien assaisonné, riz parfumé, tomates mûres et herbes fraîches. Acc...	\$14.50
Baklava Cheesecake Un cheesecake à la new-yorkaise garnie de couches de baklava.	\$6.00

Soups & Fresh Greens

ITEM	PRICE
------	-------

Lemon Chicken Soup (Soups & Fresh Greens)	\$4.95
Ce classique soupe grecque combine poulet tendre et riz, enrichi de l'onctuosité des œufs fouettés et relevé par la viva...	
Small Greek Village Salad (serves 1-2) (Soups & Fresh Greens)	\$7.95
Horiatiki Salata - Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, Kalamata olives, and feta tossed in a housemade Greek...	
Large Greek Village Salad (serves 3-5)	\$12.95
Tomates juteuses, concombres croquants, poivrons vifs, oignons rouges piquants, olives Kalamata et feta émiettée, le tou...	
Mediterranean Grilled Salmon Salad	\$17.95
Tomates, feta, olives kalamata, aubergine, oignons rouges et poivrons grillés se mélangent dans une vinaigrette maison a...	
Traditional Romaine Salad (Soups & Fresh Greens)	\$5.95
Une salade traditionnelle de romaine rehaussée de jeunes oignons, nappée de notre vinaigrette maison au citron et à l'an...	

Mezze

ITEM	PRICE
Tzatziki	\$6.95
Un mélange rafraîchissant de yaourt grec, concombres râpés, ail, huile d'olive extra vierge Vrisi36 et fines herbes. Acc...	
Hummus (Mezze)	\$5.95
Une purée de pois chiches onctueuse arrosée d'huile d'olive extra vierge Vrisi36. Accompagnée de pita fraîche, de concom...	
Spicy Feta Spread	\$6.95
Tirokafteri - Mixed with hot peppers, Greek yogurt, Vrisi36 Extra Virgin Olive Oil, and herbs. Served with pita, cucumbe...	
Spanakopita	\$6.95
Feuilles de phyllo croustillantes enveloppent un mélange savoureux de feuilles d'épinards, feta crémeuse, aneth parfumé,...	
Stuffed Grape Leaves	\$6.95
Feuilles de vigne farcies - Roulées en cuisine avec du riz et des herbes, ces délices sont agrémentés d'un filet de beur...	
Meatballs Keftedes	\$9.95
Boulettes de viande délicatement assaisonnées, accompagnées de tzatziki crémeux et de relish de tomates.	
Greek Spreads Trio	\$12.95
Tzatziki, Spicy Feta, and Hummus. Served with pita. Serves 3-5.	
Traditional Sampler	\$14.95
Feuilles de vigne farcies, Spanakopita croustillant, succulentes boulettes de viande Keftedes, accompagné de Tzatziki cr...	

Oven & Grill

ITEM	PRICE
Pork Souvlaki	\$14.95
Bouchées de porc grillées à la broche accompagnées de légumes savoureux. Accompagné d'un riz pilaf parfumé, d'un tzatzik...	
Braised Lamb Shank	\$25.95
Jarret d'agneau braisé doucement mijoté dans une sauce à base de tomates et de vin rouge, rehaussée d’une touche subtile...	
Stuffed Peppers (Oven & Grill)	\$14.50
Poivrons farcis au four et grillés, remplis de viande hachée bien assaisonnée, de riz, de tomates juteuses et d'herbes f...	
Moussaka	\$14.50
Tranches d'aubergines rôties, bœuf haché épicé, et fines rondelles de pommes de terre, nappés d'une sauce béchamel onctu...	
Lamb Chops*	\$26.95
Paidakia - Seasoned with a hint of rosemary and grilled to order. Served with roasted lemon potatoes and vegetables.	
Athenian Chicken	\$17.50
Poirtrine de poulet farcie aux épinards et au feta, nappée d'une sauce à la crème de l'estragon. Accompagnée de riz et de...	
Taverna Grilled Chicken (Oven & Grill)	\$17.95
Poulet grillé à la taverne, infusé d'une marinade maison à base de moutarde et de vinaigrette au vin rouge, puis arrosé...	

ITEM	PRICE
Grilled Salmon & Gigantes	\$21.95
Fausses gigantes mariées à des tomates juteuses, du feta crémeux, du chou rouge croquant et des artichauts rôtis à la fl...	
Stuffed Pork Chop*	\$17.50
Hirini Brizola - Chargrilled and 'stuffed with garlic, spinach, and feta. Finished with rosemary aioli and served with v...	
Ribeye*	\$24.95
Mosxarissia Brizola - Accompagnée d'une sauce Chianti aux champignons sauvages. Accompagnée de pommes de terre au citron...	

Pastas

ITEM	PRICE
Pastitcio (Pastas)	\$14.50
Une délicieuse combinaison de viande hachée assaisonnée, de pâtes parfaitement cuites, le tout nappé d'une sauce béchame...	
Scallops Santorini	\$23.50
Scallops sautés accompagnés de champignons et épinards frais, nappés d'une sauce tomate-basilic. Le tout est parsemé de...	
Lamb Tips & Orzo	\$19.95
Morceaux d'agneau poêlés dans une sauce au vin rouge et tomates, généreusement déposés sur un lit d'orzo et couronnés de...	
Fisherman's Pasta	\$21.50
Crevettes, pétoncles et moules se mêlent à des tomates juteuses, du basilic frais, et de l'ail parfumé, le tout rehaussé...	
Chicken Penne Mykonos (Pastas)	\$15.95
Grilled chicken over penne pasta tossed with spinach, feta, mushrooms, onions, tomatoes, leeks, and white wine lemon cre...	

Desserts

ITEM	PRICE
Traditional Baklava	\$5.50
Déliçates couches de pâte phyllo garnies de noix hachées, délicatement sucrées et parfumées à la cannelle et à la noix d...	
Baklava Cheesecake (Desserts)	\$6.00
Un gâteau au fromage de style New York, enrichi d'une garniture de baklava.	
Limoncello Cake (Desserts)	\$6.00
Gâteau citronné nappé d'un glaçage crémeux au citron.	
Greek Custard	\$5.50
Galaktoboureko - layers of phyllo pastry with vanilla custard and semolina flour, topped with orange lemon syrup.	

Soups & Fresh Greens

ITEM	PRICE
Lemon Chicken Soup	\$5.00
Une soupe crémeuse de poulet et riz, délicatement épaissie avec des œufs battus et relevée d'une pointe de citron.	
Small Greek Village Salad (serves 1-2)	\$9.50
Tomates mûries au soleil, concombre croquant, poivrons verts, oignons rouges, olives Kalamata savoureuses, le tout parse...	
Large Greek Village Salad (serves 3-5)	\$14.50
Un mélange vibrant de tomates juteuses, concombres croquants, poivrons verts, oignons rouges, olives Kalamata et fromage...	
Mediterranean Grilled Salmon Salad Lunch	\$19.50
Tomatoes, feta, Kalamata olives, eggplant, red onions, and roasted peppers, tossed in housemade lemon dill vinaigrette....	

Mezze

ITEM	PRICE
------	-------

Meatball Keftedes	\$11.00
Fluffy aromatic beef and lamb meatballs. Served with tomato sauce and yoghurt.	
Greek Spreads Trio	\$16.50
Une généreuse assiette de tzatziki crémeux, feta épicée et hummus onctueux, accompagnée de pita fraîche. Parfait pour pa...	
Village Platters	
ITEM	PRICE
Grilled Chicken Platter	\$11.00
Accompagné de tzatziki, salade grecque fraîche et frites façon Taverna.	
Gyro Platter	\$11.00
Served with tzatziki, Greek Village Salad, and Taverna fries.	
Pork Platter	\$12.00
Served with tzatziki, Greek Village Salad, and Taverna fries.	
Village Pitas	
ITEM	PRICE
Grilled Chicken Pita	\$10.00
Savoureux poulet grillé accompagné de relish de tomates, feta émietté, oignons croquants, et laitue fraîche. Le tout env...	
Gyro Pita	\$10.00
Fromage feta crémeux, relish de tomates savoureuses, oignons croquants, laitue fraîche et tzatziki onctueux, le tout enr...	
Pork Pita	\$11.00
Feta crémeuse, relish de tomates, oignons croustillants, laitue fraîche, et tzatziki onctueux enveloppés dans une pita m...	
From the Grill	
ITEM	PRICE
Village Burger (lunch)	\$12.00
Un burger de bœuf haché frais rehaussé de feta épicée, accompagné de tomates juteuses et de laitue croustillante, le tou...	
Lamb Burger	\$15.50
Hand-pattied and topped with feta, caramelized peppers & onions, lettuce, and tzatziki on a brioche bun. Served with Tav...	
Taverna Classics	
ITEM	PRICE
Lamb Tips and Orzo Lunch	\$16.50
Arni Youvetsi - Sautéed lamb in tomato red wine sauce, served over orzo pasta and topped with mizithra cheese.	
Pastitcio Lunch	\$11.50
Strates de sirloin haché assaisonné, pâtes bucatini, fromage kefalograviera et sauce béchamel. Accompagné de légumes sau...	
Chicken Penne Mykonos Lunch	\$13.50
Morceaux de poulet grillé accompagnés de pâtes penne, mélangées à des épinards frais, du feta crémeux, des champignons,...	
Moussaka Lunch	\$12.50
Layers of roasted eggplant, ground beef and potato, and topped with béchamel sauce. *Village Favorite	
Desserts	
ITEM	PRICE
Baklava Cheesecake	\$8.00
New York-style cheesecake with baklava filling.	

Soups & Fresh Greens

ITEM	PRICE
Lemon Chicken Soup Soupe Avgolemono – Un classique réconfortant à base de poulet et de riz, rehaussé par un mélange onctueux d’œufs battus...	\$5.00
Small Greek Village Salad (serves 1-2) Tranches de tomates mûres, concombres croquants, poivrons verts, rondelles d'oignons rouges, olives Kalamata, et feta d'...	\$9.50
Large Greek Village Salad (serves 3-5) Tomates juteuses, concombres croquants, poivrons verts, oignons rouges, olives Kalamata et fromage feta Arachova s'allie...	\$14.50
Mediterranean Grilled Salmon Salad Tomates juteuses, feta crémeuse, olives Kalamata, aubergines, oignons rouges et poivrons grillés mélangés dans notre vin...	\$19.50

Mezze

ITEM	PRICE
Spanakopita Filo dough pouches filled with spinach, feta cheese, leeks, scallions, onions, and herbs. Served with feta-yoghurt mous...	\$11.00
Meatballs Keftedes Fluffy aromatic beef and lamb meatballs. Served with tomato sauce and yoghurt.	\$11.00
Greek Spreads Trio Un assortiment de trois tartinades grecques composé de tzatziki rafraîchissant, de feta épicée et de houmous crémeux. Ac...	\$16.50

Souvlaki Platters

ITEM	PRICE
Chicken Souvlaki Platter Brochettes de poulet marinées et grillées accompagnées de riz parfumé, de poivrons bananes rôtis et d'une sauce tzatziki...	\$16.50
Pork Souvlaki Platter Marinated & grilled pork skewers served with rice, roasted banana peppers, and tzatziki.	\$17.50
Shrimp Souvlaki Platter Marinated & grilled shrimp skewers served with rice, roasted banana peppers, and tzatziki.	\$20.50

From the Grill

ITEM	PRICE
Lamb Chops* Faux-filet d'agneau parfumé avec du romarin, du thym et de l'ail, accompagné de pommes de terre au citron rôties et de l...	\$29.50
Village Burger (dinner) Un généreux burger à base de chuck fraîchement haché, agrémenté de feta épicée, de tranches de tomates juteuses et de la...	\$12.00
Pork Chop* Côte de porc tomahawk grillée, accompagnée d'épinards et de feta. Rehaussée d'une touche d'aïoli au romarin et accompn...	\$22.00

Taverna Classics

ITEM	PRICE
Lamb Tips and Orzo Morceaux d'agneau mijotés doucement dans une sauce à base de tomate et de vin rouge, nichés sur un lit de pâtes orzo et...	\$22.00
Chicken Penne Mykonos Grilled chicken over penne pasta tossed with spinach, feta, mushrooms, onions, tomatoes, leeks, and white wine lemon cre...	\$17.50

ITEM	PRICE
Braised Lamb Shank Kokinisto Arni - Served tender in tomato red wine sauce with a hint of cinnamon. Served with lemon roasted potatoes and...	\$28.50
Stuffed Vegetables Poivrons farcis au four. Des poivrons garnis de bœuf haché assaisonné, de riz, de tomates, et d'herbes fraîches. Accompa...	\$13.00
Moussaka Tranches d'aubergines rôties superposées avec du bœuf haché et des pommes de terre, nappées d'une sauce béchamel onctueu...	\$17.50
Desserts	
ITEM	PRICE
Baklava Cheesecake New York-style cheesecake with baklava filling.	\$8.00
Soups & Fresh Greens	
ITEM	PRICE
Lemon Chicken Soup Avgolemono - A traditional soup with chicken and rice, finished with whipped eggs and lemon.	\$5.00
Small Greek Village Salad (serves 1-2) Tranches de tomates mûres, concombres croquants, poivrons, oignons rouges, et olives Kalamata, le tout accompagné de gén...	\$8.50
Large Greek Village Salad (serves 3-5) Tranches de tomates juteuses, concombres croquants, poivrons colorés et oignons rouges se mêlent à des olives Kalamata s...	\$13.50
Traditional Romaine Salad Feuilles de romaine fraîches agrémentées d'oignons verts croquants, mélangées avec une vinaigrette maison au citron et à...	\$6.50
Mezze	
ITEM	PRICE
Spanakopita Lunch Feuilles de phyllo croustillantes enveloppent un mélange savoureux d'épinards frais, de feta crémeuse, d'oignons et d'un...	\$7.00
Stuffed Grape Leaves Dolmades - Made in-house with rice and herbs. Drizzled with beurre blanc.	\$7.00
Meatball Keftedes Served with tzatziki and tomato relish.	\$8.00
Greek Spreads Trio Tzatziki, Feta épiciée, et Houmous accompagnés de pita moelleux.	\$13.00
Traditional Sampler Feuilles de vigne farcies, spanakopita feuilletée, keftedes savoureux et tzatziki crémeux. Accompagné de pain pita moell...	\$15.00
Village Platters	
ITEM	PRICE
Grilled Chicken Platter Served with tzatziki, Greek Village Salad, and Taverna fries.	\$10.00
Gyro Platter Served with tzatziki, Greek Village Salad, and Taverna fries.	\$10.00
Pork Platter Accompagnez votre viande de porc d'un tzatziki crémeux, d'une salade paysanne grecque rafraîchissante et de nos frites d...	\$11.00

Village Pitas	
ITEM	PRICE
Grilled Chicken Pita Poulet grillé délicatement enveloppé dans une pita chaude. Accompagné de feta onctueuse, d'une savoureuse relish de toma...	\$9.00
Gyro Pita Un pain pita garni de feta, tomate confite, oignons et laitue croquante, nappé d'un tzatziki onctueux. Accompagné de fri...	\$9.00
Pork Pita Pita garnie de porc, accompagnée de feta, de relish aux tomates, d'oignons croquants, de laitue fraîche et de tzatziki o...	\$10.00
From the Grill	
ITEM	PRICE
Moussaka Lunch Layers of roasted eggplant, seasoned ground beef, and thin sliced potatoes, topped with béchamel sauce. Served with vege...	\$10.50
Grilled Salmon and Gigantes Lunch Giant beans mixed with tomatoes, feta, red cabbage, and fire-roasted artichokes.	\$16.00
Village Burger (lunch) Une galette de bœuf haché fraîche garnie de cheddar fondant, tranches de tomates et laitue croquante, le tout dans un pa...	\$11.00
Taverna Classics	

ITEM	PRICE
Lamb Tips and Orzo Lunch Morceaux d'agneau sautés dans une sauce tomate et vin rouge, déposés sur des pâtes orzo et couronnés de fromage mizithra...	\$15.00
Pastitcio Lunch Layers of seasoned ground beef, pasta, and béchamel sauce. Served with vegetables.	\$10.50
Chicken Penne Mykonos Lunch Grilled chicken over penne pasta tossed with spinach, feta, mushrooms, onions, tomatoes, leeks, and white wine lemon cre...	\$12.50
Moussaka Lunch (Taverna Classics) Fines tranches d'aubergine rôtie, bœuf haché assaisonné, et pommes de terre délicatement superposées, nappées d'une onct...	\$10.50

Desserts	
ITEM	PRICE
Traditional Baklava Des fines feuilles de pâte phyllo délicatement superposées, garnies de noix concassées, parfumées de sucre, de cannelle...	\$6.00
Limoncello Cake Gâteau au citron accompagné d'un glaçage crémeux au citron.	\$8.00

Soups & Fresh Greens	
ITEM	PRICE
Lemon Chicken Soup Avgolemono - A traditional soup with chicken and rice, finished with whipped eggs and lemon.	\$5.00
Small Greek Village Salad (serves 1-2) Horiatiki Salata - Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, Kalamata olives, and feta tossed in a housemade Greek...	\$8.50
Large Greek Village Salad (serves 3-5) Horiatiki Salata - Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, Kalamata olives, and feta tossed in a housemade Greek...	\$13.50

ITEM	PRICE
Traditional Romaine Salad Feuilles de laitue romaine éclatantes et oignons verts croquants, rehaussés par une vinaigrette maison au citron et à l'...	\$6.50
Mezze	
Spanakopita Un mélange d'épinards, de feta, d'aneth et d'oignons enveloppé dans une pâte phyllo croustillante.	\$7.00
Stuffed Grape Leaves Dolmades - Made in-house with rice and herbs. Drizzled with lemon dill vinaigrette.	\$7.00
Meatballs Keftedes Served with tzatziki and tomato relish.	\$8.00
Greek Spreads Trio Une sélection de tartinades grecques : tzatziki crémeux, feta épicée et houmous lisse, accompagnés de pain pita moelleux...	\$13.00
Traditional Sampler Rouleaux de feuilles de vigne farcies, feuilletés d'épinards et féta, boulettes de viande Kefetedes parfumées, accompagn...	\$15.00
Souvlaki Platters	
Chicken Souvlaki Platter Brochettes de poulet marinées et grillées accompagnées de riz parfumé, de légumes rôtis, et de tzatziki crémeux.	\$15.00
Pork Souvlaki Platter Marinated & grilled pork skewers served with rice, charred vegetables, and tzatziki.	\$16.00
Shrimp Souvlaki Platter Marinated & grilled shrimp skewers served with rice, charred vegetables, and tzatziki.	\$19.00
From the Grill	
Lamb Chops* Paidakia - Seasoned with a hint of rosemary and grilled to order. Served with roasted lemon potatoes and vegetables.	\$28.00
Taverna Grilled Chicken Le poulet grillé Taverna est infusé de notre vinaigrette maison à la moutarde et au vin rouge, puis sublimé avec de l'hu...	\$18.50
Village Burger (dinner) Un burger de bœuf haché frais agrémenté de cheddar fondant, de tranches de tomate juteuses et de laitue croustillante, n...	\$11.00
Grilled Salmon and Gigantes Giant beans mixed with tomatoes, feta, red cabbage, and fire-roasted artichokes.	\$22.50
Stuffed Pork Chop* Hirini Brizola - Chargrilled and 'stuffed with garlic, spinach, and feta. Finished with rosemary aioli and served with v...	\$18.00
Taverna Classics	
Pastitcio Des étages de bœuf haché assaisonné, de pâtes et de sauce béchamel réunis dans un plat réconfortant. Accompagné de légum...	\$15.00
Lamb Tips and Orzo Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce tomate au vin rouge, déposés sur des pâtes orzo et parsemés de fromage...	\$20.00

ITEM	PRICE
Chicken Penne Mykonos Morceaux de poulet grillé sur un lit de penne, mélangés avec des épinards, feta, champignons, oignons, tomates, poireaux...	\$16.00
Moussaka Layers of roasted eggplant, seasoned ground beef, and thin-sliced potatoes, topped with béchamel sauce. Served with vege...	\$15.00
Desserts	
Traditional Baklava Layers of phyllo pastry, walnuts, sugar, cinnamon, and nutmeg.	\$6.00
Limoncello Cake Lemon cake with lemon cream frosting.	\$8.00