★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Taverna Agora

Taverna Agora

Menu Prices — October 24, 2026

Taverna Agora menu with prices in United States, updated October 2019:
169 items across 12 categories, prices from $4.95 to $29.50.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Taverna Agora Menu with Prices (United States)

Taverna Agora menu with prices in United States, updated October 2019: 169 items across 12 categories, prices from $4.95 to $29.50. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/taverna-agora

Menu categories: Popular Items · Soups & Fresh Greens · Mezze · Village Platters · Village Pitas · Oven & Grill · Pastas · Burgers & Pie · Desserts · From the Grill · Taverna Classics · Souvlaki Platters

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**
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 Gemista - Baked bell peppers stuffed with seasoned ground beef, rice, tomatoes, and fresh herbs. Served with vegetables.	**$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 — **$14.50**
Agneau tendre mijoté dans une sauce tomate au vin rouge, niché sur un lit d'orzo et parsemé de fromage mizithra.

Pastitcio Lunch — **$9.95**
Layers of seasoned ground beef, pasta, and béchamel sauce. Served with vegetables.

Chicken Penne Mykonos Lunch (Pastas) — **$11.95**
Poulet grillé sur penne, mélangé avec des épinards, feta, champignons, oignons, tomates, poireaux et une sauce crème au...

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**

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

Mezze

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

Oven & Grill

ITEM	PRICE
Pork Souvlaki Bouchées de porc grillées à la broche accompagnées de légumes savoureux. Accompagné d'un riz pilaf parfumé, d'un tzatzik...	**$14.95**
Braised Lamb Shank Jarret d'agneau braisé doucement mijoté dans une sauce à base de tomates et de vin rouge, rehaussée d’une touche subtile...	**$25.95**
Stuffed Peppers (Oven & Grill) Poivrons farcis au four et grillés, remplis de viande hachée bien assaisonnée, de riz, de tomates juteuses et d'herbes f...	**$14.50**
Moussaka Tranches d'aubergines rôties, bœuf haché épicé, et fines rondelles de pommes de terre, nappés d'une sauce béchamel onctu...	**$14.50**

ITEM	PRICE
Lamb Chops* Paidakia - Seasoned with a hint of rosemary and grilled to order. Served with roasted lemon potatoes and vegetables.	**$26.95**
Athenian Chicken Poitrine de poulet farcie aux épinards et au feta, nappée d'une sauce à la crème de l'estragon. Accompagnée de riz et de...	**$17.50**
Taverna Grilled Chicken (Oven & Grill) Poulet grillé à la taverne, infusé d'une marinade maison à base de moutarde et de vinaigrette au vin rouge, puis arrosé...	**$17.95**
Grilled Salmon & Gigantes Fausses gigantes mariées à des tomates juteuses, du feta crémeux, du chou rouge croquant et des artichauts rôtis à la fl...	**$21.95**
Stuffed Pork Chop* Hirini Brizola - Chargrilled and 'stuffed with garlic, spinach, and feta. Finished with rosemary aioli and served with v...	**$17.50**
Ribeye* Mosxarissia Brizola - Accompagnée d'une sauce Chianti aux champignons sauvages. Accompagnée de pommes de terre au citron...	**$24.95**

Pastas

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

Desserts

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

Soups & Fresh Greens

ITEM	PRICE
Lemon Chicken Soup Une soupe crémeuse de poulet et riz, délicatement épaissie avec des œufs battus et relevée d'une pointe de citron.	**$5.00**
Small Greek Village Salad (serves 1-2) Tomates mûries au soleil, concombre croquant, poivrons verts, oignons rouges, olives Kalamata savoureuses, le tout parse...	**$9.50**
Large Greek Village Salad (serves 3-5) Un mélange vibrant de tomates juteuses, concombres croquants, poivrons verts, oignons rouges, olives Kalamata et fromage...	**$14.50**

ITEM	PRICE
Mediterranean Grilled Salmon Salad Lunch Tomatoes, feta, Kalamata olives, eggplant, red onions, and roasted peppers, tossed in housemade lemon dill vinaigrette....	**$19.50**

Mezze

ITEM	PRICE
Meatball Keftedes Fluffy aromatic beef and lamb meatballs. Served with tomato sauce and yoghurt.	**$11.00**
Greek Spreads Trio Une généreuse assiette de tzatziki crémeux, feta épicée et hummus onctueux, accompagnée de pita fraîche. Parfait pour pa...	**$16.50**

Village Platters

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Platter Accompagné de tzatziki, salade grecque fraîche et frites façon Taverna.	**$11.00**
Gyro Platter Served with tzatziki, Greek Village Salad, and Taverna fries.	**$11.00**
Pork Platter Served with tzatziki, Greek Village Salad, and Taverna fries.	**$12.00**

Village Pitas

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Pita Savoureux poulet grillé accompagné de relish de tomates, feta émietté, oignons croquants, et laitue fraîche. Le tout env...	**$10.00**
Gyro Pita Fromage feta crémeux, relish de tomates savoureuses, oignons croquants, laitue fraîche et tzatziki onctueux, le tout enr...	**$10.00**
Pork Pita Feta crémeuse, relish de tomates, oignons croustillants, laitue fraîche, et tzatziki onctueux enveloppés dans une pita m...	**$11.00**

From the Grill

ITEM	PRICE
Village Burger (lunch) Un burger de bœuf haché frais rehaussé de feta épicée, accompagné de tomates juteuses et de laitue croustillante, le tou...	**$12.00**
Lamb Burger Hand-pattied and topped with feta, caramelized peppers & onions, lettuce, and tzatziki on a brioche bun. Served with Tav...	**$15.50**

Taverna Classics

ITEM	PRICE
Lamb Tips and Orzo Lunch Arni Youvetsi - Sautéed lamb in tomato red wine sauce, served over orzo pasta and topped with mizithra cheese.	**$16.50**
Pastitcio Lunch Strates de sirloin haché assaisonné, pâtes bucatini, fromage kefalograviera et sauce béchamel. Accompagné de légumes sau...	**$11.50**
Chicken Penne Mykonos Lunch Morceaux de poulet grillé accompagnés de pâtes penne, mélangées à des épinards frais, du feta crémeux, des champignons,...	**$13.50**

ITEM	PRICE
Moussaka Lunch Layers of roasted eggplant, ground beef and potato, and topped with béchamel sauce. *Village Favorite	**$12.50**

Desserts

ITEM	PRICE
Baklava Cheesecake New York-style cheesecake with baklava filling.	**$8.00**

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**

ITEM	PRICE
Pork Chop* Côte de porc tomahawk grillée, accompagnée d'épinards et de feta. Rehaussée d'une touche d'aïoli au romarin et accompagn...	**$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**
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 épicée, 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**
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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**
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

ITEM	PRICE
Traditional Baklava Layers of phyllo pastry, walnuts, sugar, cinnamon, and nutmeg.	**$6.00**
Limoncello Cake Lemon cake with lemon cream frosting.	**$8.00**