



ambrosia 




Apéritifs



Ouzo Pilavas (Pastis Grec)	6,50 €
Ricard (Pastis Français)	6,50 €
Campari	6,50 €
The Spritzers (Aperol/Campari/Limoncello)	9,50 €
Hugo	9,50 €
Mavrodaphne (vin doux et fruité de patras)	8,00 €
Negroni	10,00 €
Americano	10,00 €
Martini (blanc ou rouge)	7,00 €
Crémant	9,00 €
Kir Royal	10,00 €
Kir	8,00 €
Porto (rouge ou blanc)	7,50 €
Crodino / San Bitter (aperitivo non-alcool)	5,00 €
Picon bière	6,50 €
Grace Gin (Greek Botanical Gin Evvoia)	11,00 €
Mataroa (Greek Botanical Gin)	10,00 €

Bières



Bofferding	4,50 €
Battin Gambrinus	4,50 €
Nissos (Greek Island Pilsener Artisanal)	5,00 €
Mythos (Greek lager beer)	5,00 €
Erdinger weissbier (bière Blanche)	6,80 €
Clausthaler (Bière sans alcool)	4,00 €

Softs & Jus

Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite	3,80 €
Fuze Tea	3,80 €
Fever Tree (Mediterranean Tonic)	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon	4,00 €
Aranciata Rossa (boisson pétillante au jus d'orange)	4,00 €
Limonata (boisson pétillante au jus de citron)	4,00 €
Eau 25cl (Plate ou Pétillant)	3,50 €
Eau 50cl (Plate ou Pétillant)	4,50 €
Eau 1 L (Plate ou Pétillant)	6,80 €
Jus d'Orange	3,80 €
Jus de Pomme	3,80 €
Jus d'Ananas	3,80 €
Jus de Tomate	3,80 €
Jus Multivitamines	3,80 €

ambrosia

*in 2011,
brothers George and Christos opened Ambrosia, with
the vision of bringing their traditional Greek heritage
to the heart of Luxembourg.*

*Ambrosia means "Food of the Gods", and we strive to
make top-quality Greek cuisine, made with the
freshest ingredients, and prepared with passion by our
talented chefs.*

*From freshly grilled calamari to succulent lamb
shanks, there is a dish for everyone. We also offer
various vegetarian and gluten-free options to accom-
modate all dietary needs.*

*To pair with your meal, we have an extensive wine list
that includes the best Greek vintages.*

*Food is a way to bring people together and create a
sense of community. That's why we offer a warm and
inviting atmosphere where friends and family can
come together to enjoy a meal and make memories.*

*Whether you're looking for a romantic evening out, a
family gathering, or a quick bite, we look forward to
welcoming you and sharing a taste of Greece with
you.*



(MENU IN ENGLISH)

Authentic Greek Cuisine

Orektika Zesta

(MEZZES) | ENTREES CHAUDES



Octapodi _____ 19,00 €
Poulpe grillé à l'huile d'olive

Calamari _____ 17,00 €
Calamar grillé à l'huile d'olive et tzatziki

Pikilia Zesti Assortiment d'entrées chaudes _____ 22,00 €
(Aubergines, courgettes, boulettes de viande, spanakopita, feta saganaki, calamar, tzatziki)

Piperia Scaras _____ 10,00 €
Poivrons grillés à l'ail et tzatziki

Piperoni Scaras _____ 10,00 €
Piments verts grillés à l'ail et tzatziki

Dolmades _____ 11,00 €
Feuilles de vigne, farcies au riz et à la viande hachée en sauce

Salmadakja _____ 11,00 €
Feuilles de chou, farcies au riz et à la viande hachée en sauce

Spanakopitas / Tiropitas _____ 10,00 €
Pâte feuilletée aux épinards et fromage fêta

Melinzana Fournou _____ 12,00 €
Aubergine au four, en sauce tomate, fromage blanc

Melinzana _____ 10,00 €
Aubergines frites avec tzatziki

Kolokithaki _____ 10,00 €
Courgettes frites avec tzatziki

Keftedakia _____ 11,00 €
Boulettes de viande, sauce tomate et Feta

Pita _____ 3,00 €
Pain Grec grillé

Pita Skordo _____ 3,00 €
Pain grec à l'ail

Liopsomo _____ 4,50 €
Pain grillé à l'ail et tapenade des olives noires



Orektika

(MEZZES) | ENTRÉES FROIDS

Kria Pikilia _____ 22,00 €

MEZZE - Assortiment froids

Poulpe, Calamar, Tzatziki, Tarama, Caviar d'aubergine, Feuilles de vignes, Feta, Olives, Haricots géants en sauce tomate

Octapodi Krio _____ 14,00 €

Poulpe froid au vinaigre et tzatziki

Calamari Krio _____ 13,00 €

Calamar froid au vinaigre et tzatziki

Tzatziki _____ 7,00 €

Yaourt au concombre et à l'ail

Tarama _____ 9,00 €

Mousse d'œufs de cabillaud

Melinzanosalata _____ 9,00 €

Caviar d'aubergines

Tirosalata _____ 8,00 €

Mousse de fromage feta

Elies Kalamon _____ 7,00 €

Olives noires de Kalamata

Dolmadakja _____ 8,00 €

Feuilles de vigne farcies au riz et herbes

Salates / Salades

Helliniki (Horiatiki) _____ 18,00 €

Salade Grecque classique

Petinari _____ 17,00 €

Salade mixte avec poulet

Tonosalata _____ 18,00 €

Salade mixte avec thon grillé



Orektika

(MEZZES) | ENTRÉES FROIDS

Tyria / Fromages

Feta _____ 9,00 €
Fromage de brebis

Feta Fournou _____ 12,00 €
Feta avec tomate et herbes, preparation au four

Feta Saganaki _____ 12,00 €
Feta frit, Roquette, tomate cerise

Graviera Saganaki _____ 11,00 €
Gruyère Crétois frit

Graviera & Meli _____ 13,00 €
Gruyère Crétois frit, Miel & Sesam

Mastelo / Haloumi / Talagani _____ 13,00 €
Fromage blanc grillé, Roquette, tomate cerise

Synodeia / Accompagnement

Fasolia Gigantes _____ 6,00 €
Haricots blancs Géants en sauce tomate

Pommes Frites _____ 4,00 €

Riz (AROMATISMENO) _____ 4,00 €

Kritharaki Pâte Grecque _____ 5,00 €
(MANESTRA) (ORZO)

Patates Fournou _____ 6,00 €
Pommes de terre



Kyria Piata

PLATS

Piato hellas _____ 26,00 €
Assiette de brochette de porc, côtelettes d'agneau, Gyros, tzatziki sauce, frites

Piato crète _____ 26,00 €
Assiette de filet de bœuf, filet d'agneau, gyros, tzatziki sauce, frites

Piato helena _____ 26,00 €
Assiette de filet de bœuf, filet de poulet, gyros, tzatziki sauce, pommes au four

Gyros _____ 21,00 €
Viande de porc, tzatziki sauce, pommes frites

Gyros fourno _____ 23,00 €
Viande de porc au four, sauce metaxa au fromage graviera, pommes frites

Bifteki _____ 22,00 €
Steak haché farci au feta, tzatziki sauce, pommes frites

Medaillon kotopoulo _____ 21,00 €
Medaillon de poulet, sauce metaxa au fromage avec pommes de terre au four

Fileto Arni _____ 28,00 €
Filet d'agneau, tzatziki sauce, pommes de terre au four

Anamikto Arni _____ 28,00 €
Filets & côtellets d'agneau, tzatziki, pommes de terre au four

Paidakia _____ 27,00 €
Côtelettes d'agneau, tzatziki sauce, pommes frites

Souvlaki Arni _____ 28,00 €
Brochette d'agneau, maître d'hôtel, pommes frites, riz, tzatziki

Souvlaki Vodino _____ 29,00 €
Brochette de bœuf, maître d'hôtel, pommes frites, riz, tzatziki

Medaillon Vodino _____ 29,00 €
Medaillons de bœuf, sauce metaxa au fromage graviera et pommes de terre au four



Fournou

AU FOUR

Moussaka _____ 23,00 €
Gratin d'aubergines, pommes de terre à l'eau, viande hachée, et crème béchamel

Giouvetsi _____ 27,00 €
Souris d'agneau au four, petites pâtes grecques à la sauce tomate

Stifado _____ 27,00 €
Souris d'agneau au four, avec échalotes à la sauce tomate

Kleftiko _____ 28,00 €
Souris d'agneau à la sauce tomate, feta, poivrons, olives, romarin avec pommes de terre au four

Arni Melinzanes _____ 27,00 €
Souris d'agneau au four avec aubergines à la sauce tomate

_____ *Thalassina / de mer* _____

Tsipoura _____ 26,00 €
Dorade grillée à l'huile d'olive, légumes de riz

Lavraki _____ 26,00 €
Bar grillé à l'huile d'olive, légumes et riz

Tono _____ 27,00 €
Filet de thon grillé, légumes et riz

Xifia _____ 26,00 €
Espadon grillé, légumes, riz

Kalamari sti skara _____ 26,00 €
Calamar grillé, à l'huile d'olive, légume et riz

Kalamari tiganito _____ 26,00 €
Calamar frit, tzatziki sauce, légumes et riz

Octapodi _____ 30,00 €
Poulpe grillé, tzatziki sauce, légumes et riz

Pelagos 1 (POISSONS MIXTE POUR 1 PER) _____ 29,50 €
filet de thon, espadon, calamar, crevette, légume et riz

Pelagos 2 (POISSONS MIXTE POUR 1 PER) _____ 29,50 €
dorade, bar, calamar, crevette, légume et riz



Desserts

Galaktoboureko _____ 7,00 €
Pâte phyllo que l'on remplit d'une crème pâtissière

Baklava _____ 7,00 €
Pâte phyllo que l'on remplit miel et les noix

Yaourt Grec _____ 7,00 €
aux noix et miel

Folia _____ 7,50 €
Gâteau aux noix et chocolat noir

Tartufo Pistacchio _____ 8,00 €
Glace à la pistache, cœur de pistache, recouvert et avec des grains de pistache

Tartufo di Pizzo _____ 8,00 €
Glace à noisette, glace au chocolat, cœur fondant chocolat

Sorbet de Citron Artisanal _____ 7,50 €



Boissons chaudes

<i>Café</i>	_____	3,00 €
<i>Espresso</i>	_____	3,00 €
<i>Double Espresso</i>	_____	4,50 €
<i>Cappuccino</i>	_____	4,00 €
<i>Lait Ruse</i>	_____	4,00 €
<i>Elimikos (Café Grec)</i>	_____	3,50 €
<i>Tee Gschwendner</i>	_____	5,00 €

Digestifs

<i>Apostagma Lazaridis</i>	_____ (5cl)	6,50 €
<i>Masticha</i>	_____ (5cl)	6,50 €
<i>Rakomelo</i>	_____ (5cl)	6,50 €
<i>Vodka</i>	_____ (5cl)	7,50 €
<i>Whiskey Scotch</i>	_____ (5cl)	7,50 €
<i>Glenfiddich (12 years)</i>	_____ (5cl)	9,50 €
<i>Bacardi</i>	_____ (5cl)	7,00 €
<i>Grace gin (botanical gin)</i>	_____ (5cl)	9,50 €
<i>Gin</i>	_____ (5cl)	8,50 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	_____ (5cl)	7,50 €
<i>Grand Marnier</i>	_____ (5cl)	7,50 €
<i>Sambuca</i>	_____ (5cl)	7,00 €
<i>Baileys</i>	_____ (5cl)	6,50 €
<i>Cointreau</i>	_____ (5cl)	7,50 €
<i>Metaxa 5*</i>	_____ (5cl)	7,00 €
<i>Metaxa 7*</i>	_____ (5cl)	7,50 €
<i>Metaxa Grande Fine</i>	_____ (5cl)	9,50 €
<i>Remy Martin</i>	_____ (5cl)	9,50 €
<i>Calvados</i>	_____ (5cl)	8,00 €
<i>Fernet Branca</i>	_____ (5cl)	7,00 €
<i>Jagermeister</i>	_____ (5cl)	6,50 €