

MÁTI

Dans la cuisine grecque,

*le partage est un art.
Une caractéristique importante de
cette cuisine est le concept de «mezze»,*

*qui consiste en une sélection d'entrées
et de petites assiettes servies en partage.*



Paros, 1971. Photography
by Zacharias Stellas.

AMUSE-BOUCHE

PITA AU LEVAIN GRILLÉ 2
Servi avec huile d'olive extra vierge et moustos

OLIVES MARINÉES 8
Kalamata, agrumes, herbes

FETA 14
Origan/sumac, huile d'olive extra vierge

TREMPETTES 11\$

TZATZIKI

Yogourt, concombre,
aneth, ail

KOPANISTI/KAFTERI

Feta, poivrons grillés,
ail, piment

TARAMA

Oeufs de Carpe, pain, ail,
pomme de terre, onion

MELITZANOSALATA

Aubergines marinées,
ail, persil

SALADES

SALADE GRECQUE 22
Feta, tomates, concombre, olives Kalamata,
onions rouges marinés

VERTE HACHÉE 21
Sucrine, fenouil, concombre, onions verts,
aneth

MELON D'EAU 24
Melon d'eau, feta, pistaches, miel, moustos

CRUDO

DORADE
Huile d'origan, agrumes, pistaches, urfa
biber, Evoo

ENTRÉES CHAUDES

SAUCISSE GRILLÉ 19
Citron, sumac

CALMAR FRIT 23
Aioli au feta, citron

PIEUVRE GRILLÉE 29
Skordalia, onions marinés, citron

À-CÔTÉS

HARICOTS VERTS 14

HORTA 12
D9CC

POMMES DE TERRES CITRONNÉES 10
Citron, Persil, Evoo

SHISHITO GRILLÉS 13
Feta, origan

PLÂTS À PARTAGER

CÔTELETTE DE PORC GRILLÉE 34
Persil, Aneth, Citron

PASTICCIO 26
Boeuf, Bucatini, Kefalotyri

AGNEAU BRAISÉ 58
Fenouil, Jus de cuisson, Herbes

POULET DE CORNOUAILLES 36
Pomme de terre au citron, Citron grillé

LOUP DE MER GRILLÉ 65
Citron grillé, Câpres, Aneth

GEMISTA (LÉGUMES FARCIS DU JARDIN) 32
Légumes de saison, riz, herbes, ail

DESSERTS

YOGOURT GRECQUE 14
Confiture maison, huile d'olive infusée

LOUKOUMADES 12
Miel, citron, cannelle

CRÈME GLACÉE AU BAKLAVA 10
Pistache, Phyllo, Miel

OLIVE 9

IG matimontreal

www.matimontreal.com

MÁTI



Paros, 1971. Photography by Zacharias Stellas.

Dans la cuisine grecque,

*le partage est un art.
Une caractéristique importante de
cette cuisine est le concept de «mezze»,*

*qui consiste en une sélection d'entrées
et de petites assiettes servies en partage.*



AMUSE-BOUCHE

GRILLED PITA	2
Served with extra virgin olive oil and moustos	
HOUSE OLIVES	8
Kalamata, citrus, herbs	
GREEK FETA	14
Oregano/Sumac, Evoo	

DIPS 11\$

TZATZIKI Greek Yogurt, Cucumber, Dill, Garlic	KOPANISTI/KAFTERI Feta, Roasted Peppers, Garlic, Chilli
TARAMA Carp Roe, Bread, Potatoe, Onion, Garlic	MELITZANOSALATA Roasted Eggplants, Garlic, Parsley

SALADS

GREEK SALAD	22
Feta, Tomato, Cucumber, Red Onions, Kalamata Olives	
CHOPPED GREENS	21
Lettuce, Fennel, Scallions, Dill, Cucumber, Kefalotyri	
WATERMELON	24
Watermelon, Feta, Pistachio, Infused Honey, Musto	

CRUDO

SEA BREAM	31
Oregano Oil, Citrus, Pistachio, Urfa Biber, Evoo	

HOT STARTERS

GRILLED SAUSAGE	19
Lemon, Sumac	
FRIED CALAMARI	23
Feta dip, Lemon	
GRILLED OCTOPUS	29
Caper, Red Onion, Lemon	

SIDES

GREEN BEANS	14
Yogurt, Shallots, Toasted pumpkin seeds	
HORTA	12
Swiss Chard* Saute, Lemon, Fennel Evoo	
LEMON POTATOES	10
Lemon, Parsley, Evoo	
BLISTERED PADRON PEPPERS	13
Feta, Oregano	

TO SHARE

GRILLED PORK CHOPS	34
Parsley, Dill, Lemon	
PASTICCIO	26
Beef, Bucatini, Kefalotyri	
LAMB NECK	58
Fennel, Lamb Jus, Herbs	
WHOLE CORNISH HEN	36
Lemon Potato, Charred lemon	
WHOLE BRANZINO	65
Charred Lemon, Caper, Dill	
GEMISTA (STUFFED GARDEN VEG)	32
Rice, Herbs, Garlic	

DESSERTS

GREEK YOGURT	10
Fruit Preserve, Infused Evoo	
LOUKOUMADES	11
Honey, Lemon, Cinnamon	
BAKLAVA ICE CREAM	10
Pistachio, Phyllo, Honey	
SOUR CHERRY SORBET	9