

Homemade  
Balkan food

Réservation  
www.ibrik.fr

Prix TTC  
Service inclus

6/7 - Double shift

# BY DAY

## MEZZE – 10

V / végétarien

### CAVIAR D'AUBERGINE (V)

Aubergine brûlée et fumée réduite,  
cébette, tomate confite, suc de cuisson,  
pain à l'ail

### BRICK AGNEAU

Brick agneau de 7h et oeuf, jus de cuisson,  
crème de menthe, piment espelette,  
grenade

### TARAMA

Oeufs de cabillaud fumés en tarama,  
tombée d'épinards, tuile au sumac

### HUMMUS CAJOU (V)

Hummus à la noix de cajou, poireau  
brûlé, poivron confit, stick au fenouil

## PLATS – 20

### SCHNITZEL

Volaille marinée en chapelure, pommes  
de terre tranchées, sauce biggy à la  
cébette, petite salade

### PIDE / PIZZA (V)

LA PIZZA des Balkans, cascaval,  
halloumi et fêta, poireaux et sauce tomate  
condimentée, menthe et pickles

### SOUVLAKI A LA RUSSE

Petits pois, pomme de terre, carotte,  
volaille, oeuf, mayo cornichons et câpres,  
oeufs de truite

### BLKN TOAST (V)

Mega tartine pain Berton, labneh, petits  
pois, menthe, oeuf mollet, Graviéra  
(fromage brebis), pickles moutarde

### MITITEI

Brochettes de boeuf et agneau au BBQ,  
pommes de terre grenaille, sauce  
moutarde, vierge d'olives et fenouil

### GAMBAS SAGANAKI (+4)

Gambas, pâtes langue d'oiseau comme un  
risotto, réduction de crème de gambas,  
oignon, aneth et épinards

## DESSERTS – 11

### LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

Le best-seller du Café : gâteau à la  
pistache d'Iran, glaçage citron et rose

### CHO, CHO, CHO, CHOCOLAT

Très fondant au chocolat, glace au yaourt  
grec (sans gluten)

### PAPANASI

Petits beignets au fromage frais, crème  
aigre, coulis de fruits de saison

### CREMSNIT

Feuilleté à la crème diplomate, citriques,  
poudre de Combava

## FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 25

PLAT + DESSERT – 25

MEZZE + PLAT + DESSERT – 33

Prix TTC/Service non inclus

BLKN CONNECTION

# BY NIGHT

---

## MICI – LES ENTRÉES (seul ou à partager)

---

- Octopus - Poulpe mariné au BBQ, condiment au poivron, poireaux brûlés, réduction d'orange, amandes fumées - 19
- Schnitzel - Panure de haut de cuisse de volaille mariné, sauce aux deux paprikas, menthe, grenade - 14
- Russkiy (V) - Carottes, pomme de terre, petits pois et pomme, cornichons, mayonnaise légère, oeufs de truite - 12
- Icre - Tarama d'oeufs fumés de cabillaud, boutargue, kumquat en sirop, dentelle de pâte au sumac - 16
- Horiatiki Salata (V) - Labneh, poireau, myrtilles confites, zaatar, siphon de sauge, graines de courge - 13
- Borek / Brick - Agneau de 7 heures, oeuf coulant, sauce menthe, réduction de jus de cuisson - 14
- Vinete (V) - Aubergine en caviar, entière et en tuile, pickles de moutarde, tomate cherry confite, cébette - 15
- Mititei - Petite saucisse sans peau (boeuf, agneau), moutarde douce maison, vierge fenouil et olive, poudre de fenouil - 17

## MARI – LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

---

- Sarmale - Viande de boeuf hachée et condimentée, feuilles de chou en fermentation, polenta rôtie, crème aigre - 29
- Dolmas - Orzotto, gambas flambées à l'ouzo, bisque de gambas et homard, ail des ours - 34
- Pide (V) - Comme une pizza, halloumi, cascaval et fêta, poireaux et oignons confits, passata, pickles d'oignons - 25
- Saramura - Dorade Royale fumée au bbq, légumes confits de saison, bouillon de légumes et sauce soja - 38

## LE GRAND MAHALA DES BALKANS

**Epaule d'agneau confite finish BBQ, accompagnements retour de marché  
(POUR 2 MIN) – 52/PERS – (Droit de couvert/10)**

## DESSERTS

---

- Tout chocolat (gluten free) - Fondant au chocolat 70% et gingembre, glace au yaourt grec - 12
- Papanasi - Beignets au fromageon, crème sure, coulis de fruits rouges, sésame- 11
- Le best-seller - Gâteau à la pistache et roses d'Iran, glaçage au citron, à IBRIK depuis son ouverture- 13
- Cremsnit - Millefeuille déstructuré, crème princesse à la vanille de Madagascar, bergamote, noisettes - 14