



TŻATZI MENU

CARTE DES MEZZÉS, PIDE & AUTRES DÉLICES



HOUMOÛS

PURÉE DE POIS
CHICHE À LA PÂTE
DE SÉSAME ET AU
JUS DE CITRON

LE "CLASSIQUE" AU SÉSAME

- > + garniture **veggie**
with vegetarian garnish
- > + garniture **viande**
with meat garnish

6,50-

9,70-

10,20-

HOUMOÛS CITRON CONFIT

humus with candied lemon

6,50-

MEZZÈS FROIDS

CRISPY TABOULÉ

au riz soufflé & grenade
crispy tabouleh with puffed rice
& pomegranate

6,50-

YOGURTLU HAVUÇ

dip de carottes, sésame & citron
carrot dip, sesame & lemon

6,50-

TZATZIKI

yaourt, concombre & menthe
yogurt, cucumber & mint

6,70-

MOUTABBAL EL'AS

crème de topinambours, sésame,
yaourt, huile de noisettes & cumin
Jerusalem artichoke cream, sesame,
yogurt, hazelnut oil & cumin

6,70-

FETA MARINÉE

miel & thym ou huile d'olive & thym
marinated feta, honey & thyme
or olive oil & thyme

8,20-

ŒUF FRIT

au sésame & graines de nigelle,
fraîcheur de yaourt à la menthe
fried egg with sesame & nigella seeds,
freshness of mint yogurt

6,80-

SALADE FATOUCHE

sucrine, menthe, radis, concombre,
tomates cerises, croûtons
& vinaigrette au sumac
sucrine lettuce, mint, radish, cucumber,
cherry tomatoes, croutons
& sumac vinegar dressing

6,10-

MÈZZES CHAUDS

BÖRECK

feuilleté fromage / épinard
cheese & spinach puff pastry

7,00-

KEFTAS BŒUF & AGNEAU

À LA GRENADE x2 7,10-
beef & lamb meatballs with pomegranate

BROCHETTES DE VOLAILLE

CHICH TAOUK x2 7,10-
poulet mariné au citron et grillé,
épices & safran

grilled chicken marinated with lemon,
spices & saffron

POULET CROUSTILLANT

sauce yaourt, citron & menthe
crispy chicken with yoghurt,
lemon & mint sauce

7,60-

FALAFELS

aux herbes fraîches
falafel with fresh herbs

x5 6,50-

FRITES DE POLENTA

aux herbes
fries of polenta with herbs

6,50-

SHAWARMA D'AGNEAU

effiloché d'agneau au mélange
shawarma & houmous
pulled lamb with shawarma & hummus mix

7,60-

SAMBUSAK

MUHAMMARA x2 6,50-
chaussons à la purée de poivrons épicée
turnover with spicy pepper puree

6,50-

LÉGUMES RÔTIS

CHOUX-FLEURS RÔTIS

pesto de zaatar & sauce tahina
roasted cauliflower with zaatar pesto & tahina sauce

6,00-

PATATES DOUCES RÔTIES

avec tahina & tomate
roasted sweet potatoes with tahina & tomato

6,00-

LÉGUME DE SAISON RÔTI

& sauce tahina
roasted seasonal vegetable with tahina sauce

6,00-

Tee-shirt, vaisselle & savon pour les mains disponibles chez
CURIEUX concept store - 6A quai Kellermann - STRASBOURG

légende :

🌱 : plat **végétarien**

🌱🌱 : plat **vegan**

liste des allergènes disponible sur demande

Instagram

Wifi : Tzatz_Public
Pass. : Houmouslover1



ASSIETTES DU MOMENT

GARNIE DES 3 PRODUITS DU MOMENT

11,50-

plate garnished with the 3 products of the moment

GARNIE DE 2 PRODUITS DU MOMENT + HOUMOUS CLASSIQUE

11,50-

plate garnished with 2 products of the moment + classic humus

> **SALADE FATOUCHE** fatouche salad

> **SOUPE DU MOMENT** current soup

> **GARNITURE DU MOMENT** current garnish

> + sup. garniture

viande ou veggie

+ meat or vegetarian garnish

PIDE

CUITES AU FOUR, LES PIDE SONT DES GALETES DE PÂTE À
PAIN GARNIES DE VIANDE, DE LÉGUMES OU DE FROMAGE

PIDE FROMAGES

9,90-

yaourt grec, tulum, oignons rouges,
fromage blanc turc, noix & miel

*pide with greek yogurt, tulum, red onions,
Turkish cottage cheese, walnuts & honey*

PIDE LÉGUMES

9,90-

tomate, poireaux, panais, carottes,
navet au curcuma, oignons rouges,
pesto de zaatar & tahiné - *pide with
tomato, leeks, parsnips, carrots, turnip with
turmeric, red onions, zaatar pesto & tahini*

PIDE POULET

9,90-

yaourt, poireaux, butternut, kaşar,
navet au paprika & pesto de zaatar
*chicken pide with yogurt, leeks, butternut, kaşar
cheese, turnip with paprika & zaatar pesto*

PIDE ÉPINARDS

9,90-

yaourt grec, épinards à l'ail,
oignons rouges & fromage kaşar
*pide with greek yoghurt, spinach with
garlic, red onions & kaşar cheese*

PIDE AGNEAU

9,90-

tomate, effiloché d'agneau,
butternut & piment confit
*pulled lamb pide with tomato, butternut
& candied pepper*

SPÉCIALITÉS

SHAKSHUKA

11,70-

haricots géants, petits légumes
à la tomate, labné & œuf
*giant beans, small vegetables with tomato,
labné & egg*

POULPE GRILLÉ

23,00-

purée topinambour, sauce vierge
mandarine & câpres frits
*grilled octopus, Jerusalem artichoke puree,
tangerine sauce vierge & fried capers*

BUGDAY

14,00-

risotto de blé vert & légumes racines,
bouillon épice
*green wheat & root vegetables risotto,
spiced broth*

STIFADO DE BŒUF

19,00-

bœuf mijoté aux épices
& riz parfumé
beef simmered with spices & fragrant rice

DESSERTS

nos glaces

flavor list

CITRON
MANDARINE
MELON

ORANGE SANGUINE
YAOURT
CHOCOLAT
AMANDE
PISTACHE,
NOIX

EKMEK KADAYIFI

6,50-

gâteau de kadaïf croustillant, pâtissière de semoule
à la fleur d'oranger & crème fouettée
*crispy kadaïf cake, semolina pastry cream with orange
blossom & whipped cream*

BAKLAVAS AUX NOIX, AMANDES & MIEL

6,50-

baklavas with walnuts, almonds & honey

GLACE NOIX & olives de kalamata confites

6,50-

walnuts ice cream with candied kalamata olives

TARTELETTE CHOCOLAT NOIX

6,50-

sablé croustillant, crème de noix & mousse chocolat
crispy shortbread, walnut cream & chocolate mousse

KÜNEFE cheveux d'ange, fromage & pistaches

6,50-

angel hair, cheese & pistachios

MILLE CRÊPES

6,50-

gâteau de crêpes, crème fouettée & pistache
crepe cake, whipped cream & pistachio

CAFÉ GOURMAND

7,90-

3 mignardises maison
gourmet coffee with 3 homemade sweets

GLACES OU SORBETS

x2 boules 5,00-

voir nos parfums ci-contre

2 scoops of ice cream (see the flavor list)

Design & déco. Tzatzli:

P. CLAUDE DRACH

Tee-shirt made by

ERASMOOTH

BOISSONS MAISON



LA LIMONANA

La Limonana est une boisson très répandue en Israël. Son nom est la combinaison des mots "limon" (לימון, "citron" en hébreu) et "nana" (נענע "menthe").

Elle est composée de jus de citron pressé, de sucre & de feuilles de menthe hachées.

	33cl	50cl	100cl
Limonana	3,60-	5,20-	10,40-
Thé glacé	3,60-	5,20-	10,40-
Rooibos, grenade & fleur de sureau			

NOS SODAS

Homemade & peu sucrés

Nature	33cl	3,50-
Agrumes	33cl	3,50-
Grenade	33cl	3,50-

SOFTS

Bee Zen 25cl 4,10-
Tisane pétillante & relaxante
parfumée à la pêche & au miel
Made in Alsace



Mastiqua Water 33cl 4,50-
boisson finement gazeuse & ultra
rafraîchissante à la sève mastiha

Ayran Gazi 33cl 3,20-
boisson traditionnelle lactée
& légèrement salée à base de yaourt

Diabolo 33cl 3,50-

Sirop à l'eau 33cl 2,90-
> Citron, Grenadine, Menthe, Fraise,
Mandarine, Melon, Pistache, Pastèque...

JUS DE FRUITS 25cl 3,70-
Sautter - Alsace

Pomme d'Alsace, Tomate BIO,
Pamplemousse BIO, Orange

Orange pressée 25cl 4,70-

EAUX

Plate ou Pétillante* 75cl 3,50-

*Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée
et affinée rendue potable par traitement.

COCKTAILS SANS-ALCOOL

STOP THE WATER 25cl 6,00-
Nectar de grenade, basilic,
sirop de sureau & eau gazeuse

FREE MOJITO 25cl 6,00-
Limonade, citron vert & menthe
saveur au choix : melon / pastèque
mandarine / pistache / grenade

GINGER BEER MAISON 25cl 6,00-
Recette secrète au citron
et au gingembre

POMELO VERDE 25cl 6,00-
Jus de pomme, citron vert, concombre

BIÈRES



PRESSIONS

Pelargós - 5° 3,80- 6,00-
Bière de soif, légère & douce

Gallia Nouveau Western 4,20- 6,60-
France - 6° - IPA blonde à la fraîcheur
d'agrumes et herbacée

BOUTEILLES

Efes Pilsen - Turquie - 5,0° 33cl 5,80-

Pikri - IPA artisanale - Grèce - 5,5° 33cl 6,80-

Kirki Ale - Pale ale artis. - Grèce - 5,5° 33cl 6,80-

SANS-ALCOOL

Heineken 0.0 - 0,0° 33cl 5,80-

COCKTAILS

SO FRESH ! 20cl 7,50-
Vin blanc, purée de poire
& sirop de poire

HUGOS 20cl 9,00-
Liqueur de sureau Fiorente,
Mastiqua water, citron vert,
menthe fraîche & eau gazeuse

MOJITO GRENADINE 20cl 8,50-
Rhum Havana 3 ans,
sirop de grenade, orange & menthe

SPICY DELIGHT 11cl 8,50-
Rhum Havana 3 ans,
purée de passion, jus de pomme
& sirop de cannelle maison

ATTRAPE RÊVE 15cl 8,00-
Vodka infusée orange et épices,
purée de grenade, jus de citron
& sirop de grenade

SKINOS SPRITZ 17cl 8,50-
Liqueur Skinos, ginger beer maison,
Mastiqua water

PISTACHIO ZEPHYR 10cl 8,00-
Ouzo, sirop de pistache,
jus de citron & menthe fraîche

BARNABAS 10cl 8,50-
Otto's Vermouth, gin Bombay Sapphire,
jus de pamplemousse
& sirop d'agrumes maison

MEDITERRANEAN GINTO 12cl 9,00-
Greek dry gin Votanikon
& Tonic Mediterranean

prix nets,
service compris

CUVÉES TZATZI

EN BLANC OU ROSÉ

IGP Côtes de
Gascogne

12cl V	50cl V	75cl V
4,00	14,90	20,00

AUTRES VINS

BLANCS :

Poivre d'Âne - VDF Languedoc / BIO	4,90	18,90	24,50
Riesling Wine Note / vin nature AOC Alsace	5,90	23,00	29,50
Notios - IGP Péloponnèse - Grèce	6,80	25,50	34,00
Cuvée Tzatziki moelleux IGP Côtes de Gascogne	4,30	16,00	21,50
Dom. Massaya - V. de la Bekaa - Liban	-	-	33,00

ROUGES :

Le temps des gitans - IGP Hérault Mas de Janiny	4,30	16,00	21,50
Vieille Mule - IGP Côtes Catalanes	5,00	18,60	25,00
Lyrarakis Kotsifali - IGP Crète - Grèce	5,50	20,60	27,50
Notios - IGP Péloponnèse - Grèce	6,80	25,50	34,00

ANISÉES, LIQUEÛRS ET DIGESTIFS

TURQUIE - Raki

4cl 4,20-

Spiritueux proche de l'anisette, le Raki est né d'une double distillation dans un alambic de cuivre avec un mélange d'épices & d'anis.

GRÈCE - Ouzo

4cl 4,20-

Distillé deux fois à partir de raisin dans un alambic en cuivre, l'Ouzo tire sa complexité de l'anis et de 14 herbes et épices, comme le fenouil, la cannelle ou encore la muscade.

GRÈCE

Skinos - Liqueur de mastiha 4cl 6,20-

Liqueur rare à base de mastiha. Connue depuis Hippocrate et uniquement récoltée dans 24 villages au nord de l'île de Chios, cette sève d'arbuste est ensuite distillée avec de l'alcool agricole et de l'eau pour obtenir une liqueur à 30° et au goût inimitable.

Metaxa - 7 ans 4cl 6,20- 12 ans 8,70-

Brandy aux notes de muscat & de brioche pour le 7 ans. Bois de chêne grillé & épices pour le 12.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Expresso	2,10-
Expresso rallongé	2,10-
Double expresso	3,80-
Café noisette	2,40-
Capuccino	3,20-
Café au lait	3,20-

CHOC. CHAUD MAISON 3,80-

à la fève de tonka

CHOC. VIENNOIS MAISON 4,60-

à la fève de tonka

LIMONANA CHAUDE 3,60-

THÉ VERT MAISON 2,10-

à la menthe & aux pignons de pin

THÉS BIO LES JARDINS DE GAÏA

Pionnier alsacien des thés & infusions bio et équitables depuis 1994

3,90-

THÉ VERT "INSTANT DIVIN"

Figue & amande

Divine gourmandise à partager, une généreuse association de la figue, de l'amande & de l'orange sur une base de thé vert.

TISANE DE FRUITS "RÊVERIE"

Orange & Épices

Cette composition harmonieuse libère une infusion fruitée, intense, relevée par une légère note mentholée.

THÉ NOIR "BEAUTÉ ORIENTALE"

Cannelle

Harmonieuse rencontre du thé noir et des arômes subtils de la véritable cannelle de Ceylan pour une liqueur savoureuse et légèrement sucrée.

ROOIBOS AUX FRUITS - Sans théine

Une saveur fruitée, légèrement piquante mais ronde et équilibrée.

BEYROUTH COFFEE 8,50-

Metaxa, café épice & crème chantilly

LEMÓNI GROG 8,00-

Rhum ambré, thé vert maison, jus de citron & gingembre

TZATZI accepte les modes de règlement suivants :

Espèces / CB à partir de 10 € (sauf sans contact) /
Tickets rest., chèques rest., chèques déjeuners,
chèques de table et chèques vacances

TZATZI n'accepte pas : les chèques, les billets de 500€.