

KALIMERA apporte le rythme d'Athènes au cœur de Bordeaux avec l'ouverture de son nouveau restaurant !

Avis à tous les épicuriens bordelais ! KALIMERA, l'adresse incontournable pour les amoureux de street food grecque, ouvre les portes de son tout nouveau restaurant en plein cœur du quartier flambant neuf et dynamique du Belvédère.

«Nous avons envie de faire voyager les bordelais en Grèce, en l'espace de quelques minutes. Nos plats sont une expression vibrante de la cuisine grecque moderne et notre objectif est de transporter nos convives dans les rues d'Athènes à travers des saveurs audacieuses et tout cela sans avoir besoin de passeport !» déclare Télémaque, le fondateur de Kalimera.

Rendez-vous chez KALIMERA Bordeaux au 1 place Marie de Gournay pour une escapade gourmande qui éveillera les sens aux délices modernes de la Grèce.



Une interprétation moderne des classiques grecs



Chez KALIMERA, la spécialité c'est le fameux souvlaki ! Un classique de la street food grecque ici twisté à la sauce KALIMERA en version bœuf ou poulet provenant de fermes françaises ou encore en version halloumi chypriote certifié AOP, le tout enveloppé dans une authentique pita grecque de blé complet. A l'intérieur de cette recette signature, on retrouve des saveurs audacieuses comme le houmous épicé ou le tzatziki crémeux à l'avocat.

Le menu va au-delà des wraps, proposant des plats à partager qui capturent l'esprit généreux de la cuisine grecque.



Big Mezze Platter

Une assiette à partager composée de brochettes de poulet, halloumi, tzatziki à l'aneth, tzatziki au basilic, houmous au persil et à la féta, baby potatoes au paprika, féta, olives de Kalamata et pita grecque. Idéal pour un apéro entre amis.



Pistacchio Feta

La star des entrées à partager, de la féta dans une feuille filo, le tout enrobé de miel spicy, pistaches et houmous spicy.



Basil tzatziki

Un classique grecque twisté au basilic. Fraîcheur garantie !

Fidèle à ses racines, Télémaque, le fondateur de KALIMERA, finalise chaque plat avec de l'huile d'olive du domaine familial situé en Laconie, dans le sud du Péloponnèse.



Qui se cache derrière KALIMERA ?

Télémaque Argyriou, fondateur de KALIMERA, incarne l'authenticité de cette cuisine grecque moderne. Animé par le désir de partager sa passion pour la cuisine de son enfance, cet ancien banquier fait le pari audacieux de quitter le monde de la finance pour se reconvertir dans celui de la gastronomie. bercé par les recettes traditionnelles de sa famille, Télémaque a su réinventer les classiques grecques pour créer une expérience culinaire unique, signée KALIMERA.

Depuis ses débuts dans un food truck à Londres en 2015, KALIMERA s'est imposé comme une référence incontournable de la cuisine grecque moderne. Fort de succès avec déjà deux adresses à Paris et Lille, il ouvre aujourd'hui sa troisième adresse à Bordeaux, et ne cesse de continuer de transporter les amoureux de la cuisine méditerranéenne !

Ambiance solaire et pop chez KALIMERA Bordeaux

Idéalement situé entre le cœur de Bordeaux et l'effervescence de la rive droite, KALIMERA invite les convives à vivre une expérience unique dans une ambiance unique. On savoure le meilleur de la street food grecque dans un cadre vibrant et coloré. L'immense hauteur sous plafond et les colonnes jaune citron, signées par le street artist This Is My Costume, font voyager les yeux sous le soleil d'Athènes.



Disposant à l'intérieur de 50 places assises, le restaurant arbore aussi une belle terrasse de 30 places assises. KALIMERA Bordeaux offre un espace idéal pour profiter de la cuisine grecque moderne, en toute convivialité.

KALIMERA Bordeaux apporte une nouvelle dimension à la scène culinaire de la «Perle d'Aquitaine». Que l'on soit un passionné de cuisine grecque ou simplement en quête d'une expérience street food méditerranéenne, KALIMERA propose un voyage culinaire qui fait voyager les papilles en Grèce !

À propos de Kalimera :

Fondé en 2015 à Londres par Télémaque Argyriou, KALIMERA est le fruit d'une passion pour la cuisine grecque réinventée en version street food moderne. Avec des établissements à Lille, Paris et désormais Bordeaux, KALIMERA vous invite à savourer l'incontournable souvlaki, une pita grecque revisitée au blé complet, garnie de poulet, d'agneau ou de halloumi, et de houmous sublimé par l'huile d'olive issue des terres familiales de Télémaque. Fraîche, savoureuse et toujours de saison, la cuisine de KALIMERA offre ainsi une véritable escapade culinaire en Grèce à chaque bouchée.

KALIMERA

Ouverture le 2 septembre 2024 à Bordeaux

KALIMERA Bordeaux - 1 place Marie de Gournay 33100 BORDEAUX - Service continu - 7j/7 - de 12h à 22h30

KALIMERA Lille - Grand Scène - 31 Rue de Béthune, 59800 Lille

KALIMERA Paris - Ground Control - 81 Rue du Charolais, 75012 Paris

www.kalimera.london - Instagram : @eatkalimera