

- | | | | |
|-----|--|-------|---------|
| 1. | TZATZIKI | | € 7,50 |
| | Yoghurt met komkommer en knoflook | | |
| 2. | GRIEKS TRIO | | € 8,50 |
| | Tzatziki, kruidenboter, olijven en pepers | | |
| 3. | TARAMAS | | € 9,50 |
| | Viskuitsalade | | |
| 4. | MELITZANA SALATA | | € 8,50 |
| | Aubergine salade | | |
| 5. | FETA | | € 9,50 |
| | Griekse geitenkaas met olijfolie en uitjes | | |
| 6. | CHORIATIKI | | € 11,50 |
| | Gemengde Griekse boerensalade met olijfolie, olijven, pepers en feta | | |
| 7. | TYRO SALATA | | € 8,50 |
| | Geklopte feta (licht pikant) | | |
| 8. | TONOS SALATA | | € 9,50 |
| | Tonijnsalade op Griekse wijze | | |
| 9. | GARIDES SALATA | | € 12,00 |
| | Garnalensalade | | |
| 10. | MEZE (voor 2 of meer personen) VIS | vanaf | € 36,00 |
| | Mix van warme en koude voorgerechten:
feta, tonijn, taramas, tzatziki, scampi in knoflooksaus, kalamaria en garnalensalade | | |
| 11. | PIKILIA (voor 2 of meer personen) VLEES | vanaf | € 36,00 |
| | Mix van warme en koude voorgerechten:
feta, tzatziki, keftedakia, tiropita of spanakopita, tirosalata, melitzana salata,
gebakken courgettes en aubergines | | |

Alle koude en warme voorgerechten worden geserveerd met vers stokbrood (extra pita € 2,00).

Als u allergieën heeft, laat het ons weten dan kunnen we daar rekening mee houden.

12.	FETA WARM Griekse kaas uit de oven met uien, tomaat en knoflook	€ 12,50
13.	FETA SAGANAKI Gebakken Griekse kaas met citroensap en oregano	€ 11,50
14.	MELITZANA PSITI Aubergine uit de oven met verse knoflook, balsamico en feta	€ 12,50
15.	KEFTEDAKIA Gehaktballetjes in rode (licht pikant) saus	€ 10,50
16.	DOLMADAKIA Gevulde wijnbladeren met gehakt, rijst en saus	€ 11,00
17.	TIROPITA Bladerdeeg gevuld met Griekse kaas	€ 9,50
18.	SPANAKOPITA Bladerdeeg gevuld met spinazie en Griekse kaas	€ 9,50
19.	KOLOKITHAKIA Gebakken schijfjes courgettes geserveerd met tzatziki	€ 9,50
20.	MELITZANAKIA Gebakken schijfjes aubergine geserveerd met tzatziki	€ 9,50
21.	SALINGARIA Slakken in knoflookboter en citroen (specialiteit van de kok)	€ 13,00
22.	KALAMARAKIA Gebakken inktvis met knoflooksaus	€ 12,00
23.	MIDIA TIGANITA Gebakken mosselen met knoflooksaus	€ 12,00
24.	MIDIA SAGANAKI Mosselen in rode (pikante) saus met feta	€ 14,00
25.	GARIDES SCORDATES Garnalen in knoflooksaus (specialiteit)	€ 14,00
26.	GARIDES SAGANAKI Garnalen in rode (pikante) saus met feta	€ 14,00
27.	GTAPODI SCHARAS Octopus van de grill, puree, balsamico en citroensap	€ 14,50
28.	SOUPA IMERAS Verse dagsoep (vraag aan het personeel)	€ 7,00
28a.	GEBAKKEN ANSJOVIS Geserveerd met knoflooksaus en citroen dressing	€ 14,50

29.	GYROS		€ 22,00
	Dun gesneden varkensreepjes van de draaigrill		
30.	GYROS SPECIAAL		€ 24,00
	Dun gesneden varkensreepjes gebakken met groente en champignons (licht pikant)		
31.	BIFTEKI GEMISTO		€ 22,50
	Gehakt gevuld met fetakaas geserveerd met gyros		
32.	SPARE RIBS		€ 21,50
33.	APHRODITE SCHOTEL		€ 23,50
	Varkenshaasje, soutsouki, varkensspies en gyros		
34.	VENUS SCHOTEL		€ 26,50
	3 lamskoteletten (frenched racks) en gyros		
35.	MARATHON SCHOTEL		€ 23,50
	Varkensspies, 1 soutsouki, kipfilet en gyros		
36.	PLATON SCHOTEL		€ 25,50
	2 varkenshaasjes, ossenhaas en gyros		
37.	KOTOPOULO SCHARAS		€ 22,50
	Kipfilet van de grill		
		1 pers.	2 pers.
38.	MIX GRILL	€ 28,00	€ 59,00
	Lamskotelet, varkensspies, soutsouki, gyros en kipfilet (voor 2 pers. met tzatziki en boerensalade)		
39.	SALONIKA SPECIAAL		€ 29,50
	Ossenhaas, varkensfilet, lamsrack, kipfilet en gyros		
40.	PSARONEFRI GEMISTO		€ 29,50
	Varkenshaas gevuld met feta en tomaat geserveerd met gyros en ouzofetasaus		

Alle grillgerechten worden geserveerd met bijpassende salade, friet, rijst en tzatziki.

Als u allergieën heeft, laat het ons weten dan kunnen we daar rekening mee houden.

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 41. | TIGANIA
Grieks traditioneel gerecht uit de pan met groenten, champignons en (kip of varken) | € 25,50 |
| 42. | OLYMPIA SUCCES
Varkensspies, soutsouki, kipfilet, gyros en mousaka | p.p. € 27,50 |
| 43. | OLYMPIA SUCCES
Varkensspies, soutsouki, kipfilet, gyros, mousaka en boerensalade | 2 p. € 59,00 |

SPECIAL

KATERINI SCHOTEL (voor 2 personen)

Mix van vlees- en visgerechten met knoflooksaus, tzatziki en boerensalade

€ 67,00

Alle grillgerechten worden geserveerd met bijpassende salade, friet, rijst en tzatziki.

GRILLSPECIALITEITEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 44. | SOUVLAKI A LA CHEF
Spies met (varkenshaas of kipfilet) met uien en paprika | € 27,00 |
| 45. | SOUVLAKI SPECIAAL (Geflambeerd aan tafel)
Spies met ossenhaas, varkenshaas, lamskotelet, kip en gyros | € 34,00 |
| 46. | SOUVLAKI OSSENHAAS
Argentijnse grain-fed ossenhaas souflaki met gegrilde paprika en uien | € 37,50 |
| 47. | MOSCHARI FILETO
Argentijnse grain-fed ossenhaas van de grill ± 250 gram | € 35,00 |
| 48. | PAIDAKIA (Frenched Racks)
5 Lamskoteletten | € 33,50 |
| 49. | T-BONE STEAK
Australische grain-fed T-bone | € 33,50 |
| 50. | RIB-EYE
Argentijnse grain-fed rib-eye | € 33,50 |

Alle grillspecialiteiten worden geserveerd met bijpassende salade, friet, rijst en tzatziki.

Als u allergieën heeft, laat het ons weten dan kunnen we daar rekening mee houden.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | PAPOUTSAKI | € 22,50 |
| | Aubergine gevuld met gehakt, twee soorten kaas en tomaat | |
| 52. | MOUSAKA | € 23,50 |
| | Aubergine, courgette, gehakt, aardappelen, bechamelsaus geserveerd met feta | |
| 53. | STIFADO | € 25,50 |
| | Kalfsvlees met sjalotjes in wijnsaus | |
| 54. | GIOUVETSI | € 23,00 |
| | Pasta op Griekse wijze met lamsvlees | |
| 55. | FOURNISTO | € 25,50 |
| | Lamsschenkel uit de oven geserveerd met aardappelpuree | |
| 56. | GEMISTA | € 23,00 |
| | Gevulde paprika's en tomaat met gehakt en rijst op Griekse wijze geserveerd met feta | |
| 57. | MELITZANA ARNI | € 24,00 |
| | Aubergine en lamsvlees uit de oven | |
| 58. | KOKINISTO | € 23,50 |
| | Kalfsvlees in rode saus | |

VEGETARISCH

- | | | |
|-----|---|---------|
| 59. | MOUSAKA | € 22,00 |
| | Aardappelen, verschillende groenten, kaas en bechamelsaus | |
| 60. | PAPOUTSAKI | € 22,00 |
| | Aubergine gevuld met groenten op Griekse wijze | |
| 61. | GEMISTA | € 22,00 |
| | Gevulde paprika's met tomaat en rijst op Griekse wijze | |

*Alle ovengerechten worden geserveerd met bijpassende salade, friet, rijst en tzatziki.
Als u allergieën heeft, laat het ons weten dan kunnen we daar rekening mee houden.*

SPECIAL MIX VAN VIS	Mix van vis voor 1 persoon	€ 32,00
	Mix van vis met boerensalade voor 2 personen	€ 69,00

62.	KALAMARAKIA Gebakken inktvis	€ 21,50
63.	SOLOMOS Gegrilde zalmfilet met aardappelpuree en knoflooksaus	€ 23,50
64.	TSIPOURA Dorade uit de grill met olijfolie, citroen en knoflook	€ 27,50
65.	GLOSSA Gebakken zeetong	€ 32,00
66.	GLOSSA FILETO Gebakken tongfilets	€ 25,00
67.	GARIDES SKORDATES Gebakken garnalen uit de pan (specialiteit) in knoflookcitroensaus	€ 26,50
68.	GARIDES SAGANAKI Garnalen of Mosselen in rode, licht pikante saus met feta en kruiden	€ 24,50
69.	TONOS FILETO Tonijnfilet, calamaris, aardappelpuree en knoflooksaus	€ 26,50
70.	GTAPODI Gegrilde octopus met aardappelpuree op Griekse wijze	€ 27,50
71.	GARIDES SOUVLAKI Gepelde gamba's aan de spies gegrild	€ 29,50
72.	LINGUINE GARIDES Linguine met garnalen in rode, licht pikante saus en feta	€ 24,50

Alle visgerechten worden geserveerd met bijpassende salade, friet, rijst en knoflooksaus.

Als u allergieën heeft, laat het ons weten dan kunnen we daar rekening mee houden.

73.	SOUVLAKI Varkensspies	€ 12,50
74.	GYROS Dun gesneden reepjes vlees	€ 12,50
75.	KOTA FILETO Kipfilet	€ 12,50
76.	'T KLEIN MANNEKE Frikadel	€ 12,50
77.	KIPNUGGETS Zes stuks	€ 12,50
78.	KALAMARAKIA Gebakken inktvis	€ 12,50

Alle kindergerechten worden geserveerd met friet, appelmoes en mayonaise en zijn te bestellen tot max. 16 jaar.

Als u allergieën heeft, laat het ons weten dan kunnen we daar rekening mee houden.

EXTRA'S

79.	KRUIDENBOTER	€ 5,50
80.	FRIET	€ 4,00
81.	RIJST	€ 4,00
82.	PITA LOS / BROOD	€ 2,00
83.	WITTE BONEN	€ 5,50
84.	OLIJVEN / PEPERS	€ 6,00
85.	GYROS	€ 11,50

SAUZEN

86.	FETASAUZ MET OUZO	€ 4,50
87.	KNOFLOOKSAUZ	€ 3,00
88.	CHAMPIGNONSAUZ	€ 4,50
89.	STROGANOFFSAUZ	€ 4,50
90.	PEPERSAUZ	€ 4,50
91.	MAYONAISE / KETCHUP	€ 2,00

FRISDRANKEN

COLA	€ 3,50
SINAS	€ 3,50
CASSIS	€ 3,50
APPELSAP	€ 3,50
TONIC	€ 3,50
BITTER LEMON	€ 3,50
FRISTI	€ 3,50
CHOCOMEL	€ 3,50
SPA ROOD	€ 3,50
SPA BLAUW	€ 3,50
ICE TEA	€ 3,50
1L. GRIEKS MINERAALWATER	€ 6,00
0,75L. BRUISEND MINERAALWATER	€ 5,00

KOFFIE & THEE

KOFFIE	€ 3,50
ESPRESSO	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 3,75
GRIEKSE KOFFIE	€ 3,50
THEE	€ 2,50
MUNTTHEE	€ 3,50
WARME CHOCOMEL	€ 3,50
FRAPPÉ	€ 5,50
Koude koffie spec. met ijs	

BIER

TAPBIER	€ 3,60
0,4 Lt. BIER	€ 6,50
MALT BIER/RADLER	€ 3,50
WIT BIER	€ 4,00
MYTHOS BIER	€ 4,50

GEDISTILLEERD

OUZO	€ 4,50
METAXA 5*	€ 7,50
METAXA 7*	€ 9,00
METAXA PRIVATE RESERVE	€ 12,50
SAMBUCA	€ 6,50
REMY MARTIN	€ 10,50
BACARDI	€ 6,50
GORDON'S GIN	€ 6,50
WODKA	€ 6,50
JOHNNIE WALKER (BLACK LABEL)	€ 7,50
AMARETTO	€ 6,50
COINTREAU	€ 6,50
GRAND MARNIER	€ 6,50
TIA MARIA	€ 6,50
BAILEYS	€ 6,50
BANANEN LIKEUR	€ 6,50
KOUMKOUAT	€ 6,50
Griekse mandarijnen likeur	

ORTHI PETRA WHITE – Zacharioudakis Winery **€ 32,50**

Een expressieve blend van Sauvignon Blanc en Vidiano met aroma's van tropisch fruit, citrus en witte bloemen. Fris en complex met een elegante afdronk. Ideaal bij lichte pasta's en feta-gerechten.

GEROVASSILIOU WHITE – Gerovassiliou Estate**€ 34,50**

Een harmonieuze combinatie van Malagouzia en Assyrtiko, met intense florale en fruitige tonen. Rijke structuur en levendige frisheid maken deze wijn perfect bij mediterrane gerechten en gegrilde vis.

STONE HILLS – Palivou Estate**€ 29,50**

Malagouzia en Chardonnay vormen samen een aromatische en romige wijn met tonen van perzik, citrus en een lichte houttoets. Heerlijk bij gevogelte, visgerechten en kazen.

MAGIC WHITE – Plithakis Winery**€ 27,50**

Een verfijnde Malvasia met een bloemige geur, tropisch fruit en een hint van kruiden. Een zachte, aromatische wijn die heerlijk is als aperitief of bij Griekse meze.

XINOMAVRO RESERVE OLD – Alpha Estate

€ 47,50

Een krachtige en elegante Xinomavro met aroma's van rijp rood fruit, kruiden en subtiele houttonen. Volle body en een lange afdronk. Perfect bij rood vlees en wildgerechten.

GRANDE RESERVE – Boutari Winery

€ 37,50

Een klassieke Xinomavro met rijpe tannines, kruidige tonen en gedroogd fruit. Vol en complex, ideaal voor bij gerijpte kazen en rijke vleesgerechten.

LIMNIONA – Oenops

€ 29,50

Een expressieve wijn met aroma's van rijpe bessen, kruiden en viooltjes. Vol en soepel met zachte tannines.

BIBLIA CHORA RED – Biblia Chora Estate

€ 35,50

Een fluweelzachte blend van Cabernet Sauvignon, Merlot en Agiorgitiko. Diep rood fruit, chocolade en vanille tonen zorgen voor een rijke en evenwichtige wijn. Heerlijk bij gegrild vlees en stoofgerechten.

LA VIE EN ROSE – Palivou Estate**€ 28,50**

Een frisse en fruitige Moschofilero-rosé met tonen van rozenblaadjes, citrus en rode bessen.
Licht en elegant, perfect als aperitief of bij zomerse gerechten.

TECHNI ALIPIAS ROSÉ – Wine Art Estate**€ 31,50**

Een verfijnde rosé van Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo en Cabernet Sauvignon. Aromatisch met tonen van aardbeien en kruiden, een mooie balans tussen frisheid en structuur. Heerlijk bij lichte maaltijden en zeevruchten.

DESSERTWIJNEN**Samos**

Zoete muscaatwijn

1 Liter € 35,00**½ Liter € 18,50** **€ 6,20****Mavrodafni**

Griekse rode portwijn

1 Liter € 35,00**½ Liter € 18,50** **€ 6,20****HUISWIJNEN****HUISWIJN ROOD / WIT (droog)****1 Liter € 30,00****½ Liter € 14,50** **€ 4,90****HUISWIJN ROOD / WIT**

Imiglykos (half zoet)

1 Liter € 30,00**½ Liter € 14,50** **€ 4,90****RETSINA**

Griekse witte harswijn

1 Liter € 30,00**½ Liter € 14,50** **€ 4,90**

Naast bovenstaande wijnen kunt u bij ons personeel ook vragen naar onze “speciaal voor u” geselecteerde en geïmporteerde wijnen uit verschillende streken in Griekenland.