

Koude voorgerechten

Tzatziki - Griekse yoghurt met knoflook	5,50
Tonijnsalade	9,50
Garnalencocktail	9,50
Gerookte zalm	10,50
Jambon peponi - meloen met rauwe ham	9,50
Pikilia - diverse koude voorgerechten	12,50
Carpaccio Ossenhaas met rucola en parmezaanse kaas	10,50

Warme voorgerechten

Feta Fyllo - gebakken feta kaas opgerold met bladerdeeg, honing en kaneel	9,00
Keftedes - gehaktballetjes in tomatensaus	7,50
Saganaki - gebakken fetakaas	9,00
Kalamaria - gebakken inktvis met skordalia	9,00
Octopus v.d. grill - met rucola sla en olijfolie	12,50
Midia - gebakken mosselen met skordalia	8,00
Garides saganaki grote garnalen uit de oven in tomatensaus	12,50
Garides knoflook gepelde garnalen gebakken in olie met verse knoflook en afgeblust met ouzo	12,50
Pikilia - diverse warme voorgerechten	12,50
Tomatensoep	5,50

Visgerechten

Geserveerd met frites, rijst, skordalia en salade

Kalamaria - gebakken inktvis	19,50
Paralia - doradefilet, zalmfilet, en 2 scampies van de grill	21,50
Zalmfilet - van de grill	20,50
Scampies - van de grill	26,50
1 persoons Thalassa Schotel 2 scampies, sliptong, kalamaria en mosselen	23,50
2 persoons Thalassa Schotel 4 scampies, 2 sliptongen, kalamaria en mosselen	46,00

Van de Grill en Mixschotel

Geserveerd met frites, rijst, tzatzikisous en salade

Suflaki - stukjes mager varkensvlees aan een spies (2 stuks) en giros	18,50
Kipfilet - gegrild	19,50
Lamskoteletten - gegrild	22,50
Kreta Schotel met giros, kipfilet, suflaki en sutzuki	19,90
Plaka Schotel - bifteki, kipfilet, lamshaas, giros	19,90

Specialiteiten van de Grill

Geserveerd met frites, rijst, tzatzikisous en salade

Specialiteit van de Chef-kok	23,50
met ossenhaas, lamshaas en varkenshaas	
Lamshaas	24,00
Ossenhaas met kruidenboter	27,50

Schotel

minimaal 2 personen

Geserveerd met frites, rijst, tzatzikisous en salade

Irodion Schotel - 2 lamshaas, 2 sutzuki's, 2 suflaki's, kipfilet en giros	48,00
Alexandros Schotel - 2 scampies, 2 ossenhaas, 2 suflaki, 2 lamshaas en giros	52,00

Traditionele gerechten

Geserveerd met frites, rijst en salade

Lamshaas - met Kritharaki (Griekse pasta), spinazie en fetakaas	21,50
Exochiko - Stoofschotel van het Griekse platteland. Goed gekruid lamsvlees, groenten en knoflook in ovenpapier bereid in de oven zodat het gerecht zijn volle aroma behoudt	21,50
Thrakiotiko - mals kalfsvlees met mostert, knoflook en oregano	21,50
Stifado - stoofschotel kalfsvlees met sjalotjes en tomatensaus	20,50
Mousaka - meerdere lagen aardappelen, aubergines en gehakt, overgoten met bechamelsaus	19,50

Vegetarisch

Vegetarische Schotel - laat u verrassen	18,50
--	-------

Voor onze kleine gasten t/m 12 jr

Geserveerd met frites en appelmoes

Lefteris - Giros	10,00
Donald Duck - Suzuki	10,00
Mickey Mouse - Suflaki	10,00
Bobo - Kipfilet	10,00
Nemo - Vissticks	10,00
Pinokkio - Frikandel	10,00

Kerstmenu

Voorgerecht

Tigania

Stukjes varkensvlees in een pannetje met paprika en kleine tomaatjes

of

Kritharoto Thalasinon

Kritharaki (Griekse pasta) met zeevruchten

Hoofdgerecht

Ovengegaard mals lamsvlees van de schouder

Met aardappeltjes en wijnsaus

of

Kabeljauwhaasje uit de oven

Met ratatouille en lichte tomatensaus

Nagerecht

Trilogie van Merinque

Chocolademousse, yoghurt met caramelsaus en bosvruchten

of

Karydopita

Grieks Walnotengebak met vanilleijs en slagroom

of A la carte Menu

3 gangen keuzemenu bestaande uit een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

of Speciaal Vis of Vlees Menu

Een speciaal 3 gangen keuzemenu met vlees of vis, bestaande uit een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

(Wij hebben een speciale kaart voor u samengesteld)

Per persoon **42,00**