

MENUKAART

Koude voorgerechten - Orektika Kria

- | | |
|---|---------|
| 1. TZATZIKI | € 5,50 |
| Griekse yoghurt met komkommer, kruiden en verse knoflook | |
| 2. FETA | € 7,30 |
| Griekse kaas | |
| 3. ELIES KE PIPERIES | € 4,50 |
| olijven en pepers in zuur | |
| 4. TARAMAS | € 6,50 |
| een Griekse specialiteit van luchtig geklopte viskuit en aardappelen | |
| 5. DAKOS | € 5,00 |
| geroosterd brood met tomaat, ui, knoflook, basilicum en feta | |
| 6. GLOSSITES ME MELI | € 11,70 |
| Gebakken sliptongetjes met honing/mosterdsaus | |
| 7. GARIDES SALATA | € 8,50 |
| garnalensalade met cocktailsaus | |
| 8. PIKILIA | € 13,50 |
| gevarieerde schotel van diverse voorgerechten | |
| 9. CHORIATIKI SALATA | € 7,50 |
| de bekende Griekse boerensalade | |
| 10. TONO SALATA | € 6,90 |
| tonijnsalade | |
| 11. GTIPTI | € 6,00 |
| tot moussesalade opgeklopte feta (een beetje pikant) | |
| 12. RHODOS DIPS | € 6,50 |
| tzatziki, auberginesalade en gtipiti | |
| 13. MELITZANA SALATA | € 6,50 |
| gegrilde aubergines opgeklopt met look, olijfolie en wijnazijn | |
| 14. ROKKA SALATA | € 6,50 |
| rucola, diverse sla, zongedroogde tomaten, croutons, parmezaanse kaas | |

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd

Warme voorgerechten - Orektika Zesta

18.	BOUGIORDI	€ 8,50
	twee soorten kaas, tomaten, pepers, olijven uit de oven	
19.	MELITZANAKI	€ 7,90
	aubergine met gehakt en kaas uit de oven	
20.	KEFTEDES	€ 6,90
	gebakken gehaktballetjes met saus	
21.	DOLMADAKIA	€ 6,90
	gevulde druivenbladeren met rijst, gehakt en overgoten met mosterdsaus	
22.	SAGANAKI FETA	€ 7,90
	gebakken schapenkaas	
23.	SAGANAKI GARIDES	€ 13,50
	gebakken scampies met fetasaus	
24.	SAGANAKI MIDIA	€ 8,70
	gebakken mosselen met pikante rode saus	
25.	SAGANAKI MIDIA	€ 8,70
	gebakken mosselen met fetasaus	
26.	WODINOS MEZES	€ 13,90
	ossenhaasreepjes / bladspinazie / mosterdsaus / yoghurt - pan	
27.	KALAMARIA TIGANITA	€ 7,90
	gebakken inktvis geserveerd met knoflooksaus	
28.	SAGANAKI KEFALOTIRI	€ 9,50
	gebakken oude schapenkaas	
29.	TIROPITAKIA ME MELI	€ 6,90
	bladerdeeg gevuld met feta, overgoten met honing	
30.	PASTITSAKI	€ 8,50
	lasagne gevuld met spinazie en feta, in de oven bereid	
31.	MANITARIA GEMISTA	€ 8,70
	reuze champignons gevuld met gehakt en kaas	
32.	GAVROS	€ 7,50
	gebakken ansjovis	
33.	LAGANODOLMADES	€ 7,50
	gevulde koolbladeren met gehakt en rijst	
34.	SIKOTAKIA	€ 13,90
	gebakken kalfslever met uitjes	
35.	MELITZANES EN KOLOKITHAKIA	€ 6,50
	met bloem gepaneerde, gebakken aubergines en courgettes, geserveerd met tzatziki	
36.	GEMISTES PIPERJES	€ 8,50
	gevulde zoete rode puntpaprika met fetakaas	
37.	OCHTAPODI SCHARAS	€ 12,90
	vers gegrilde octopus	
38.	OCHTAPODI KRASATO	€ 12,90
	verse octopus bereid met wijn	
39.	SALIGARIA	€ 11,70
	escargots met kruidenbotersaus	
40.	TONOS ME GIGANTES	€ 7,90
	tonijn / grote witte bonen / kaas, gegratineerd	

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd.

Soepen - Soupes

- | | |
|---|--------|
| 42. NTOMATOSOUPA
vegetarische tomatensoep | € 4,50 |
| 43. KREATOSOUPA
kruidige kalfsbouillon, met verse groente en stukjes kalfsvlees | € 6,00 |
| 44. FASSOLADA
de typische Griekse witte bonensoep | € 5,50 |

Deze soepen worden met stokbrood geserveerd.

Extra bijgerechten

- | | |
|---|--------|
| 46. RIZI
rijst met tomatensaus | € 3,50 |
| 47. PATATES FOURNO
aardappelen uit de oven | € 3,50 |
| 48. PATATES TIGANITES
frites | € 2,70 |
| 49. GIGANTES
grote witte bonen in saus | € 5,90 |
| 50. GIROS
kleine stukjes geroosterd varkensvlees met uien | € 6,50 |
| 51. SPAGHETTI
spaghetti met tomatensaus | € 5,90 |
| 52. MELITZANA
aubergines uit de oven | € 5,90 |
| 53. MIKRO TZATZIKI
Griekse yoghurt met komkommer, kruiden en verse knoflook | € 3,50 |
| 54. LAGANO SALATA
witte koolsalade | € 3,50 |

Sausen - Salties

PEPERSAUS	€ 2,70
CHAMPIGNONROOMSAUS	€ 2,90
TOMATENSAUS	€ 2,70
KERRIESAUS	€ 2,90
KNOFLOOKSAUS	€ 2,70

Voor onze kleine gasten - Pedika

56. KINDERMENU MET KIPFILET kipfilet, frites en appelmoes	€ 8,50
57. KINDERMENU MET GIROS giros, frites en appelmoes	€ 8,50
58. KINDERMENU MET FRIKANDEL 1 frikandel, frites en appelmoes	€ 7,50
59. KINDERMENU MET SUZUKI 2 souzouki, frites en appelmoes	€ 9,50
60. KINDERMENU MET INKTVISRINGEN kalamaria, frites en appelmoes	€ 9,50

Vegetarische gerechten - Chortofagita

61. GORTOMOUSAKAS vegetarische mousaka, ovengerecht bestaande uit aubergines, courgettes, aardappelen, kaas, overgoten met bechamelsaus met salade	€ 15,50
62. KRITHARAKI Griekse pasta, met schapenkaas, saus en salade	€ 13,50
63. VEGETARISCHE PIKILIA een schotel van aubergines, spaghetti, dolmadaki, grote witte bonen en feta, geserveerd met tzatziki en boerensalade	€ 15,50
64. PASTITSIO lasagnebladen gevuld met spinazie en feta, in de oven bereid en geserveerd met salade	€ 17,50

Visgerechten - Psaria

- | | |
|--|---------|
| 65. GARIDES PLAKI
gepelde wilde zeegarnalen in groentesaus, gesmolten kaas uit de oven | € 24,50 |
| 66. LAVRAKI
gegrilde zeebaarsfilet, geserveerd met slasalade | € 21,50 |
| 67. KALAMARIA
gebakken inktvisringen | € 17,50 |
| 68. BAKALIAROS
gebakken verse kabeljauwfilet geserveerd met gesmoorde spinazie | € 19,50 |
| 69. GARIDES SCHARAS
5 gegrilde ongepelde gamba's geserveerd met slasalade | € 23,50 |
| 70. DIAFORA PSARIA
gemengde visschotel bestaande uit gebakken gamba's, inktvis, slibtongetje en zalm | € 23,50 |
| 71. GLOSSA
gebakken zeetong geserveerd met slasalade | € 26,50 |
| 72. FILETTO SOLOMOS
gegrilde zalmfilet geserveerd met slasalade | € 19,50 |
| 73. TSIPOURA FILETTO
gegrilde doradefilet geserveerd met slasalade | € 21,50 |
| 74. BAKALIAROS PLAKI
kabeljauw in groentesaus, gesmolten kaas uit de oven
(bereidingstijd ± 20 minuten) | € 23,50 |
| 75. THALASSINA MET SPAGHETTI
spaghetti met zeevruchten en rode saus | € 18,50 |
| 76. THALASSA SCHOTEL (voor twee personen)
2 zalmfilet, 2 rode poonfilet, 2 scrampies, kalamaria met knoflooksaus en boerensalade | € 53,50 |

Deze gerechten worden geserveerd met frites, salade en knoflooksaus

Traditionele Griekse gerechten

- 77. MOUSAKA** € 16,90
ovengerecht bestaande uit gekruid gehakt, aubergines, courgettes, aardappelen, kaas, overgoten met bechamelsaus en geserveerd met tzatziki en salade.
- 78. STIFADO** € 18,50
een traditioneel stoofgerecht van gemarineerd kalfsvlees, sjalotjes, met lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn. Geserveerd met aardappelen uit de oven.
- 79. THRAKIOTIKO** € 18,50
typisch Grieks gerecht afkomstig uit Oost Thrake. Bestaande uit kalfsvlees, aubergines, courgettes, tomaten, paprika, aardappelen en speciale Griekse kaas. Dit gerecht dankt zijn speciale smaak aan de aardewerken pot waarin het gerecht wordt bereid en geserveerd.
- 80. PASTITSADA** € 17,50
een geurig gerecht van het eiland Corfu. Lamschenkel, gepelde tomaten en Griekse kruiden worden gestoofd in een marinade van mavrodaphewijn en laurierblad. Geserveerd met Griekse pasta (kritharaki) en schapenkaas.

Pan gerechten - Fagita Tiganita

- 83. TIGANIA KOTOPOULO** € 18,50
stukjes gebakken kipfilet met groente en kruiden
- 84. TIGANIA CHIRINO** € 20,50
gebakken varkenshaas met champignons, uien en groenten
- 85. TIGANIA WODINO** € 22,50
(Bekri Meze) gebakken ossenhaas, groenten en kruiden, afgeblust met Metaxa cognac
- 86. TIGANIA ARNAKI** € 22,50
gebakken lamhaasjes geserveerd met gesmoorde spinazie in een yoghurt-mosterdsaus

Deze gerechten worden geserveerd met frites en salade

Vlees van de grill - Kreaa Scharas

- | | |
|---|---------|
| 87. THESSALONIKI
souzouki, souflaki, giros en mousaka | € 17,50 |
| 88. SOUFLAKI CHIRINO
varkensvlees aan de spies en giros | € 15,90 |
| 89. GIROS
kleine stukjes geroosterd varkensvlees | € 14,50 |
| 90. BIFTEKI
gekruid gehakt gevuld met schapenkaas en geserveerd met giros | € 15,90 |
| 91. PAIDAKIA
5 gegrilde <i>frenched</i> lamskoteletjes | € 19,50 |
| 92. CHORIATIKO PIATO
souzouki, souflaki, kalfslever en giros | € 17,50 |
| 93. SPECIALITEIT TOU MAGIRA (voor 2 personen)
2 souzouki, 2 varkenshaas, 2 souflaki, mousaka, giros en boerensalade | € 49,50 |
| 94. ERMIS
souzouki, souflaki, kipfilet en giros | € 16,50 |
| 95. RHODOS
souzouki, souflaki, varkenshaas, lamskoteletje en giros | € 18,50 |
| 96. SIKOTI
gegrilde kalfslever | € 18,00 |
| 97. MIXED GRILL
kipfilet | € 22,50 |
| 98. SOUFLAKI KOTOPOULO | € 15,90 |
| 99. MYKONOS
bifteki, lamskoteletje, kipfiletspies en giros | € 18,50 |

Deze gerechten worden geserveerd met frites, salade en tzatziki

Specialiteiten van het huis - Specialite tou spitou

- | | |
|--|---------|
| 100. SOUFLAKI SPECIAAL | € 19,50 |
| gegrilde varkenshaas aan een spies, overgoten met champignonsaus, geserveerd met giros | |
| 101. LINDOS SOUFLAKI | € 21,50 |
| gegrilde ossenhaas, varkenshaas, lamshaas en kipfilet aan een spies, overgoten met champignonroomsaus. | |
| 102. FILETTO ATHINA | € 20,50 |
| gegrilde lamshaasjes geserveerd met giros. | |
| 103. PSARONEFRI | € 18,50 |
| varkenshaas met pepersaus | |
| 104. FILETTO APHRODITHE | € 22,50 |
| gegrilde ossenhaas overgoten met champignonroomsaus | |
| 105. PAIDAKIA ARTEMIS | € 24,50 |
| sappige lamscarré, goed gekruid (bereidingstijd ± 25 minuten) | |
| 106. FILETTO KOTOPOULO | € 16,50 |
| kipfilet overgoten met kerriesaus | |
| 107. ORTIKIA | € 17,50 |
| 2 geroosterde kwarteltjes met tzatziki (geserveerd zonder sperzieboontjes) | |

Indien niet anders vermeld worden deze gerechten geserveerd met rijst, frites, sperzieboontjes en salade

DRIE GANGEN KEUZEMENU

maandag t/m donderdag: € 22,50 - vrijdag t/m zondag : € 24,50
Op feestdagen, koningsdag en lokale festivaldagen : € 24,50

Wijzigingen in ons Drie Gangen Keuzemenu zijn niet mogelijk.

Koude voorgerechten - Orektika Kria

- 3.01 TZATZIKI kwark met komkommer, kruiden en verse knoflook
- 3.03 ELIES KE PIPERIES olijven en peperoni in zuur
- 3.05 DAKOS geroosterd brood met tomaat, ui, knoflook, basilicum en feta
- 3.13 GTIPITI tot moussesalade opgeklopte feta (een beetje pikant)
- 3.16 MELITZANA SALATA gegrilde aubergines opgeklopt met look, olijfolie en wijnazijn

Warme voorgerechten - Orektika Zesta

- 3.20 KEFTEDES gebakken gehaktballetjes met saus
- 3.33 LAGANO-DOLMADES gevulde koolbladeren met gehakt en rijst

Soepen - Soupes

- 3.43 KREATOSOUPA kruidige kalfsbouillon, met verse groente en stukjes kalfsvlees
- 3.44 FASSOLADA de typische Griekse witte bonensoep

Chortofagita - Vegetarische gerechten

- 3.61 GORTOMOUSAKAS vegetarische mousaka, zie ingrediënten op nr. 3.77, maar dan zonder vlees
- 3.62 KRITHARAKI Griekse pasta, met schapenkaas en saus
- 3.63 VEGETARISCHE PIKILIA een schotel van aubergines, spaghetti, dolmadaki, grote witte bonen en feta, geserveerd met tzatziki en boerensalade

Traditionele Griekse gerechten

- 3.77 MOUSAKA ovengerecht bestaande uit gekruid gehakt, aubergines, courgettes, aardappelen, kaas, overgoten met bechamelsaus en geserveerd met tzatziki en salade.
- 3.80 PASTITSADA een geurig gerecht van het eiland Corfou. Lamsschenkel, gepelde tomaten en Griekse kruiden worden gestoofd in een marinade van mavrodaphewijn en laurierblad. Geserveerd met Griekse pasta (kritharaki) en schapenkaas.

DRIE GANGEN KEUZEMENU (vervolg)

Wijzigingen in ons Drie Gangen Keuzemenu zijn niet mogelijk.

Visgerechten - Psaria

- 3.67 KALAMARIA gebakken inktvis
- 3.75. GLOSSITSES gebakken slibtongetjes

Deze gerechten worden geserveerd met frites, salade en knoflooksaus

Vlees van de grill - Kreatera scharas

- 3.89 GIROS kleine stukjes geroosterd varkensvlees
- 3.90 BIFTEKI gekruid gehakt gevuld met schapenkaas, geserveerd met giros
- 3.92 KOTOPOULO kipfilet overgoten met kerriesaus
- 3.94 ERMIS souzouki, souflaki, kipfilet en giros

Deze gerechten worden geserveerd met frites, salade en tzatziki

Nagerechten - Epidoropia

- 3.183 BANANA ROYAL vanille-ijs met verse banaan, chocoladesaus, geroosterde walnoten en slagroom
- 3.187 DAME BLANCHE traditionele coupe vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom
- 3.188 BAKLAVAS zoet gebak van bladerdeeg gevuld met noten en honingsaus
- 3.190 GIAOERTI TIS STANIS Griekse roomyoghurt, honing en noten
- 3.191 GALAKTOBOUREKO met vanillepudding gevuld bladerdeeg, geserveerd met ijs en slagroom

Kafedes – Koffie - Thee

- KOFFIE
- KOFFIE cafeïnevrij
- ESPRESSO
- CAPPUCINO
- THEE
- KOFFIE MET SLAGROOM