



Beste gast,

Onze menukaart biedt, naast een aantal bekende traditionele schotels, een zeer ruim aanbod van heerlijke, pure, zeker niet alledaagse Griekse gerechten, waarvan ook de fijnproevers onder u beslist zullen genieten.

We onderscheiden ons door het gebruik van verse producten van de allerbeste kwaliteit en in combinatie met onze unieke wijnkaart met Griekse wijnen is het een ware beleving.

Daarnaast maken we gebruik van het beste van Griekenland in de vorm van kruiden, specerijen, kazen en olijfolie om u de typische Griekse smaak en beleving te kunnen geven. Dat resulteert in authentieke Griekse gerechten, gepresenteerd op een hedendaagse manier.

Beleef met uw tafelgenoot(en) een culinaire ontdekkingsreis. Deel een keur van diverse koude, warme voorgerechten en/of hoofdgerechten.

Een combinatie van 3 tot 4 gerechten per persoon is doorgaans genoeg om uw tafel te vullen met heerlijke, traditionele en verrassend 'andere' Griekse lekkernijen.

Natuurlijk zijn wij u graag behulpzaam bij het maken van uw keuze!

OPENINGSTIJDEN

Maandag t/m Zaterdag vanaf 16.30 tot 23.00 uur; Zondag vanaf 16.30 tot 22.00 uur
Keuken tot 22.00 uur; zondag tot 21.30 uur

Koude voorgerechten

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 1. TZATZIKI
Griekse yoghurt met komkommer,
kruiden en verse knoflook | € 5,50 | 9. GTIPITI
Tot moussesalade opgeklopte feta
(een beetje pikant) | € 7,50 |
| 2. FETA
Griekse schapenkaas | € 7,50 | 10. MELITZANASALATA
Tot moussesalade opgeklopte aubergine
met knoflook | € 7,50 |
| 3. ELIES, PIPERIES
Olijven en pepers in zuur | € 4,50 | 11. LITHOS DIPS
Tzatziki, melitzana salata en gtipiti | € 7,50 |
| 4. TARAMAS
Griekse specialiteit van luchtig geklopte
viskuit en aardappelen | € 7,00 | 12. CHORIATIKI SALATA
Griekse boerensalade | € 8,50 |
| 5. DAKOS
Geroosterd brood met tomaat, ui,
knoflook, basilicum en feta | € 5,50 | 13. TONO SALATA
Tonijnsalade | € 7,50 |
| 6. BEEF TARTAAR | € 9,50 | 14. ROKKA SALATA
Gemengde rucolamelange, cherry tomaatjes,
croutons en Parmezaanse kaas | € 8,50 |
| 7. GARIDES COCKTAIL
Garnaaltjes met cocktailsaus | € 9,50 | 15. SALATA FILETTO
Slamix met gebakken ossehaaspuntjes
en honing/mosterddressing | € 12,50 |
| 8. PIKILIA
Gevarieerde schotel van diverse koude
en warme voorgerechten | € 14,50 | KRUIDENBOTER | € 4,00 |

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd

Warme voorgerechten

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 16. STRIFTOPITES | € 7,50 | 27. KALAMARAKIA | € 8,50 |
| Spiraalvormige taartjes gevuld met feta/zon-gedroogde tomaatjes en met spinazie/prei/feta | | Gebakken inktvisringen geserveerd met knoflooksaus | |
| 17. KOLOKITHOKEFTEDES | € 7,50 | 28. SAGANAKI KEFALOTIRI | € 9,50 |
| Griekse courgette feta staafjes met tzatziki | | Gebakken oude kaas | |
| 18. BOUGIOURDI | € 9,50 | 29. TIROPITAKIA MELI | € 7,50 |
| Twee soorten kaas, tomaten, pepers, olijven uit de oven | | Fillodeeg gevuld met feta, overgoten met honing | |
| 19. ORTIKIA STIFADO | € 12,50 | 30. MANITARIA GEMISTA | € 8,90 |
| Kwartelpootjes in heerlijke rode saus met uitjes | | Reuzechampignons gevuld met gehakt en kaas | |
| 20. KEFTEDES | € 7,50 | 31. GAVROS SALTSA | € 10,50 |
| Gebakken gehaktballetjes met saus | | Gebakken ansjovis in rode saus | |
| 21. DOLMADAKIA | € 6,90 | 32. GAVROS | € 8,00 |
| Gevulde druivenbladeren met rijst, gehakt overgoten met citroensaus | | Gebakken ansjovis | |
| 22. SAGANAKI FETA | € 8,50 | 33. LAGANODOLMADES | € 7,50 |
| Gebakken schapenkaas | | Gevulde koolbladeren met gehakt en rijst | |
| 23. SAGANAKI GARIDES | € 13,50 | 34. SIKOTAKIA | € 13,90 |
| Gebakken scampies met fetasaus | | Gebakken kalfslever met uitjes | |
| 24. GARIDES VOUTIROU | € 12,50 | 35. MELITZANES EN KOLOKITHAKIA | € 7,50 |
| Garnalen in knoflookboter | | Gebakken aubergines en courgettes geserveerd met tzatziki | |
| 25. SAGANAKI MIDIA | € 8,90 | 36. SALIGARIA | € 12,50 |
| Gebakken mosselen met pikante rode saus of met fetasaus | | Escargots met kruidenboter | |
| 26. WODINOS MEZES | € 14,50 | 37. OCHTAPODI SCHARAS | € 12,90 |
| Ossenhaasreepjes met bladspinazie, met yoghurt-mosterdsaus | | Vers gegrilde octopus | |
| | | 38. OCHTAPODI KRASATO | € 12,90 |
| | | Verse octopus bereid met wijn | |

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd

Soepen

- 42. NTOMATOSOUPA** € 4,50
Vegetarische tomatensoep
- 43. KREATOSOUPA** € 6,50
Kruidige kalfsbouillon met verse groente en stukjes kalfsvlees
- 44. FASSOLADA** € 5,50
Typische Griekse witte bonensoep

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd

Sauzen

PEPERSAUS	€ 2,90	CHAMPIGNONSAUS	€ 3,00
TOMATENSAUS	€ 2,80	KERRIESAUS	€ 2,90
KNOFLOOKSAUS	€ 2,90		

Extra bijgerechten

- 46. RIZI** € 3,50
Rijst met tomatensaus
- 47. PATATES FOURNOU** € 3,50
Aardappeltjes uit de oven
- 48. PATATES TIGANITES** € 3,00
Frietjes
- 49. GIGANTES** € 5,90
Grote witte bonen in tomatensaus
- 50. GIROS** € 6,50
Kleine stukjes geroosterd varkensvlees met uien
- 51. MIKRO TZATZIKI** € 3,50
Griekse yoghurt met komkommer, kruiden en verse knoflook
- 52. LAGANO SALATA** € 3,50
Witte koolsalade

Voor onze kleine gasten

- | | |
|--|---------|
| 53. KINDERMENU MET KIPFILET
Kip Kipfilet, friet en appelmoes | € 8,50 |
| 54. KINDERMENU MET GIROS
Giros, friet en appelmoes | € 8,50 |
| 55. KINDERMENU MET FRIKANDEL
Frikandel, friet en appelmoes | € 7,50 |
| 56. KINDERMENU MET SUZUKI
2 Suzuki, friet en appelmoes | € 9,50 |
| 57. KINDERMENU MET KALAMARIA
Inktvisringen, friet en appelmoes | € 10,50 |

Vegetarische gerechten

- | | |
|---|---------|
| 58. GORTOMOUSAKAS
Vegetarische mousaka; ovengerecht bestaande uit aardappelen, aubergine, courgettes en kaas overgoten met bechamelsaus | € 16,50 |
| 59. KRITHARAKI
Griekse pasta met tomatensaus en feta of gebakken champignons en parmezaanse kaas | € 15,00 |
| 60. VEGETARISCHE PIKILIA
Schotel van gevulde paprika, pastitsaki, dolmadakia, grote witte bonen en tzatziki | € 16,50 |
| 61. PASTITSIO
Ovengerecht bestaande uit Lasagnebladen gevuld met spinazie en feta | € 17,50 |
| 62. SKIOUFIKTA
Creteense pasta in groentesaus met feta | € 15,50 |

Deze gerechten worden geserveerd met salade.

Visgerechten

- | | |
|---|---------|
| 63. LAVRAKI
Gegrilde zeebaarsfilet | € 22,50 |
| 64. LAVRAKI GEMISTO
Gegrilde zeebaarsfilet gevuld met gamba's in heerlijke vissaus met truffelpuree | € 28,50 |
| 65. BAKALIAROS
Gebakken verse kabeljauwfilet met gesmoorde spinazie | € 21,50 |
| 66. BAKALIAROS PLAKI
Verse kabeljauw in groentesaus, gesmolten kaas uit de oven (bereidingstijd 20 min.) | € 23,50 |
| 67. GARIDES SCHARAS
5 Gegrilde ongepelde gamba's | € 23,50 |
| 68. GARIDES PLAKI
Gepelde gamba's in groentesaus, gesmolten kaas uit de oven | € 24,50 |
| 69. DIAFORA PSARIA
Gemengde visschotel, bestaande uit gebakken gamba's inktvisringen, slibtongetje en zalm | € 24,50 |
| 70. GLOSSA
Gebakken zeetong | € 28,50 |
| 71. GLOSSA SPECIAL
Gebakken zeetong met garnaaftjes en champignons afgeblust met witte wijn | € 30,50 |
| 72. FILETTO SOLOMOS
Gegrilde zalmfilet | € 20,50 |
| 73. FILETTO SOLOMOS MET SKIOUFIKTA
Gegrilde zalmfilet met Creteense pasta | € 22,50 |
| 74. KALAMARIA
Gebakken inktvisringen | € 17,50 |
| 75. KRITHAROTO
Griekse pasta met zeevruchten in witte saus | € 19,50 |
| 76. TSIPOURA FILETTO
Gegrilde doradefilet | € 22,50 |
| 77. THALASSA SCHOTEL (voor twee personen)
Gemengde visschotel bestaande uit zalmfilet, rode poonfilet, slibtongetjes, scampies en gebakken inktvisringen met knoflooksaus | € 54,50 |

Deze gerechten worden geserveerd met friet en salade.

Traditionele Griekse gerechten

- 78. MOUSAKA** € 16,90
Ovengerecht bestaande uit aardappelen, gekruid gehakt, aubergine, courgettes en kaas overgoten met bechamelsaus
- 79. 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
- 80. THRAKIOTIKO** € 19,50
Typisch Grieks gerecht afkomstig uit Oost Thracië, bestaande uit kalfsvlees, aubergines, courgettes, paprika, aardappelen in tomatensaus en feta.
Dit gerecht dankt zijn speciale smaak aan de aardewekpot waarin het wordt bereid.
- 81. PASTITSADA** € 18,50
Gestofde lamschenkel in een marinade van gepelde tomaten, mavrodaphnewijn en Laurierblad, geserveerd met Griekse pasta en geraspte schapenkaas.
Een geurig gerecht van het eiland Corfu.
- 82. KOKKINISTO MOSCHARI** € 18,50
Kalfsvlees in rode saus geserveerd met skioufikta (Creteense pasta)
Deze gerechten worden geserveerd met salade.

Deze gerechten worden geserveerd met salade.

Pangerechten

- 83. KOTOPOULO A LA CRÈME** € 19,50
Gebakken kipfilet met champignonsaus en truffelpuree
- 84. PSARONEFRI RODAKINO** € 22,50
Gebakken varkenshaas met perzik en truffelpuree
- Deze pangerechten worden geserveerd met salade.*
- 85. TIGANIA WODINO** € 23,50
Gebakken ossenhaas, groenten en kruiden, afgeblust met Metaxa cognac (Bekri Meze)
- 86. TIGANIA ARNAKI** € 23,50
Gebakken lamshaasjes geserveerd met gesmoorde spinazie in een yoghurt-mosterdsaus
- 87. TIGANIA CHIRINO** € 22,50
Gebakken varkenshaas in roomsaus met champignons, groenten en uien

Deze pangerechten worden geserveerd met friet en salade.

Vlees van de grill

88. THESSALONIKI	€ 17,50
Suzuki, suflaki, giros en mousaka	
89. GIROS	€ 14,50
Kleine reepjes geroosterd varkensvlees	
90. BIFTEKI	€ 16,50
Gekruid gehakt gevuld met schapenkaas geserveerd met giros	
91. PAIDAKIA	€ 21,50
5 Gegrilde frenched lamskoteletjes	
92. CHORIATIKO PIATO	€ 17,50
Suzuki, suflaki, kalfslever en giros	
93. PLATEAU TOU MAGIRA (voor 2 personen)	€ 52,50
Schotel met suzuki, varkenshaas, suflaki, mousaka en giros geserveerd met boerensalade	
94. ERMIS	€ 17,50
Suzuki, suflaki, kipfilet en giros	
95. RHODOS	€ 19,50
Suzuki, suflaki, varkenshaas, lamskoteletje en giros	
96. SIKOTI	€ 18,00
Gegrilde kalfslever	
97. MIXED GRILL	€ 24,50
Kipfilet, varkenshaas, lamshaas en ossenhaas	
98. SUFLAKI KOTOPOULO	€ 16,50
2 Kipfiletspiezen en giros	
99. MYKONOS	€ 18,50
Bifteki, lamskoteletje, kipfiletspies en giros	
100. LITHOS SCHOTEL (voor 2 personen)	€ 56,50
Vis- en vleeschotel met zalmfilet, gamba's, kalamaria, suzuki, lamskoteletjes, kipfilet, suflaki en giros geserveerd met boerensalade	

Deze gerechten worden geserveerd met friet, tzatziki en salade.

Specialiteiten van het huis

101. SUFLAKI SPECIAAL	€ 20,50
Gegrilde varkenshaas aan een spies en giros met champignonroomsaus	
102. FILETTO ATHINA	€ 23,50
Gegrilde lamshaasjes en giros	
103. FILETTO APHRODITE	€ 24,50
Gegrilde ossenhaas met champignonroomsaus	
104. FILETTO KOTOPOULO	€ 16,90
Kipfilet overgoten met kerriesaus	
105. PAIDAKIA ARTEMIS	€ 25,50
Sappige goed gekruid lamscarré (bereidingstijd 25 min.)	
106. ORTIKIA	€ 18,50
2 Gegrilde kwarteltjes geserveerd met tzatziki	

Deze gerechten worden geserveerd met friet, sperzieboontjes en salade.

DRIEGANGEN KEUZEMENU VOOR € 26,00

Wijzigingen in ons driegangen keuzemenu zijn niet mogelijk

Koude voorgerechten

Tzatziki, Griekse yoghurt met komkommer, kruiden en verse knoflook

ELIES, PIPERIES, Olijven en pepers in zuur

DAKOS, Geroosterd brood met tomaat, ui, knoflook, basilicum en feta

GTIPITI, Tot moussesalade opgeklopte feta (een beetje pikant)

MELITZANA SALATA, Tot moussesalade opgeklopte aubergine met knoflook

Warme voorgerechten

KEFTEDES, Gebakken gehaktballetjes met saus

LAGANODOLMADES, Gevulde koolbladeren met gehakt en rijst

Soepen

KREATOSOUPA, Kruidige kalfsbouillon met verse groente en stukjes kalfsvlees

FASSOLADA, Typische Griekse witte bonensoep



Vegetarische gerechten

GORTOMOUSAKAS, Vegetarische mousaka; ovengerecht bestaande uit aardappelen, aubergine, courgettes en kaas overgoten met bechamelsaus

KRITHARAKI, Griekse pasta met tomatensaus en feta of gebakken champignons

VEGETARISCHE PIKILIA, Schotel van gevulde paprika, pastitsaki, dolmadakia, grote witte bonen en tzatziki

Traditionele Griekse gerechten

MOUSAKA, Ovengerecht bestaande uit aardappelen, gekruid gehakt, aubergine, courgettes en kaas overgoten met bechamelsaus

PASTITSADA, Gestoomde lamschenkel in een marinade van gepelde tomaten, mavrodaphnewijn en laurierblad, geserveerd met Griekse pasta en geraspte schapenkaas.

Een geurig gerecht van het eiland Corfu.

Deze gerechten worden geserveerd met salade.

DRIEGANGEN KEUZEMENU VOOR € 26,00

Wijzigingen in ons driegangen keuzemenu zijn niet mogelijk

Visgerechten

Kalamaria, Gebakken inktvisringen en knoflooksaus

GLOSSITSES, Gebakken slibtongetjes en knoflooksaus

Vlees van de grill

GIROS, Kleine reepjes geroosterd varkensvlees met tzatziki

BIFTEKI, Gekruid gehakt gevuld met schapenkaas geserveerd met giros en tzatziki

ERMIS, Suzuki, suflaki, kipfilet en giros met tzatziki

FILETTO KOTOPOULO, Kipfilet overgoten met kerriesaus

Deze gerechten worden geserveerd met friet en salade.



Nagerechten

BANANA ROYAL, Banaan met vanilleroomijs, chocolade-ijs, chocoladesaus, walnoten en slagroom

DAME BLANCHE, Vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom

BAKLAVAS, Grieks gebak met noten en honingsaus, slagroom

GIAOURTI ME MELI, Griekse roomyoghurt met walnoten en honing

ALAKTOBOUREKO, Filodeeg met vanille-griesmeelpudding, geserveerd met vanilleroomijs en slagroom

KOFFIE

KOFFIE

KOFFIE (cafeïnevrij)

KOFFIE MET SLAGROOM

ESPRESSO

CAPPUCINO

THEE