

KOUDE VOORGERECHTEN

Wutiro brood met kruidenboter	6,50
Psomi apo to grill zes geroosterde broodjes met feta, tomaat, oregano en knoflook	8,50
Olijf Mix	7,50
Tzatziki yoghurt met knoflook en komkommer	7,50
Tarama salata viskuitsalade	8,50
Melitsana salata auberginesalade met knoflook	8,95
Tirokafteri licht pittige fetakaas dip met paprika	8,95
Tzatziki, melitsana en tirokafteri combinatie van tzatziki, melitsana- en tirokafteri	8,95
Choriatiki traditionele Griekse salade	11,50
Pikilia een plankje met diverse warme en koude hapjes vanaf twee personen of meer	14,50 p.p

WARME VOORGERECHTEN

Feta saganaki gebakken feta in honing en sesamzaadjes	10,50
Spanakopita filodeeg gevuld met spinazie en feta met een honing-mosterdsaus	8,50
Boujourti diverse Griekse kazen uit de oven met tomaat, ui en oregano	10,95
Keftedakia gehaktballetjes in tomatensaus	8,50
Midia gebakken mosselen met feta in tomatensaus	8,50
Octopus gegrilde octopus met een vinaigrette van olijfolie en rode wijnazijn (indien voorradig)	14,95
Calamaria gefrituurde inktvisringen	9,50

Voorgerechten worden geserveerd met gegrild pita brood

DINER

Gyros reepjes varkensvlees van het spit met tzatziki	21,50
Thessaloniki twee souvlaki van kip met een frisse honing-mosterd saus (200gr)	23,50
Afroditi twee traditionele souvlaki van varkensvlees met tzatziki (200 gr)	24,50
Mykena twee met fetakaas gevulde biftekis met tzatziki	23,50
Mixed grill Groot/Klein	29 / 26
gyros, souzouki, ossenhaas, varkenshaas en een souvlaki van kip	
Ossenhaas 31	Entrecote 26
geserveerd op een bedje van Griekse groenten met een saus naar keuze: - pepersaus - champignonsaus - zoet-pittige rode port saus	

LAM

Mykonos lamsrack geserveerd met tzatziki	27
Kyklades twee souvlaki van lam geserveerd op een bedje van Griekse groenten uit de oven (200 gr)	27

OVEN

Kleftiko in de oven bereid lamsschenkel met Griekse groenten en feta	27
Moussaka verschillende lagen van aubergine, rundergehakt en aardappelen met bechamelsaus	23,50

VIS

Calamaria gefrituurde inktvisringen	23
Solomos gegrilde zalm met een citroendressing, vers gegrilde courgette en tomaat	25
Garides vijf grote zeegamba's met knoflook en witte wijnsaus	28

STOOF

Stifado rundvlees met sjalotjes	24,50
Kokinisto rundvlees in rode wijn saus	24

GRIEKSE PASTA

Maneshtra vegetarisch met feta, olijven, yoghurt, oregano en tomaat	20
Maneshtra met stoofvlees met runderstoofvlees in tomaten rode wijnsaus en Griekse oude kaas	23

Grill-, lams-, oven-, vis- en stoofgerechten worden geserveerd met patat, verse groenten v/d dag en salade

Zie ons vegetarisch/vegan menu op de volgende kaart

COLD STARTERS

Wutiro bread with herbed butter	6,50
Psomi apo to grill six roasted bruschetta with feta, tomato, oregano and garlic	8,50
Olive Mix	7,50
Tzatziki yogurt with garlic and cucumber	7,50
Tarama salata roe salad	8,50
Melitsana salata eggplant salad with garlic	8,95
Tirokafteri light spicy feta cheese dip with paprika	8,95
Tzatziki, melitsana en tirokafteri combination of tzatziki, melitsana- and tirokafteri	8,95
Choriatiki traditional Greek salad	11,50
Pikilia a selection of cold and warm appetizers for two people or more	14,50 P.P

HOT STARTERS

Feta saganaki baked feta with honey and sesame seed	10,50
Spanakopita puff pastry filled with spinach and feta with a honey-mustard sauce	8,50
Boujourti various Greek cheeses out of the oven with tomato, onion and oregano	10,95
Keftedakia meatballs in tomato sauce	8,50
Midia baked mussels with feta cheese in tomato sauce	8,50
Octopus grilled octopus with a vinaigrette of olive oil and red wine vinegair (if available)	14,95
Calamaria fried squid rings	9,50

Starters will be served with grilled pita bread

DINER

GRILL

Gyros strips of pork meat from the spit served with tzatziki	21,50
Thessaloniki two souvlaki of chicken served with honey-mustard sauce (200 gr)	23,50
Afroditi two traditional souvlaki of pork served with tzatziki (200 gr)	24,50
Mykena two with feta cheese filled biftekis served with tzatziki	23,50
Mixed grill Large / Small	29 / 26
gyros, souzouki, tenderloin, pork tenderloin and chicken souvlaki	
Tenderloin 31	Entrecote 26
served with Greek vegetables with a sauce to choose from: - pepper sauce - mushroom sauce - sweet & spicy red port sauce	

LAMB

Mykonos lamb rack served with tzatziki	27
Kyklades two souvlaki of lamb served with Greek vegetables out of the oven (200 gr)	27

OVEN

Kleftiko lamb shank out of the oven with Greek vegetables and feta cheese	27
Moussaka different layers of potatoes, eggplant, minced meat and bechamel sauce	23,50

FISH

Calamaria fried squid rings	23
Solomos grilled salmon with a lemon dressing, fresh grilled zucchini and tomato	25
Garides five large sea prawns with garlic in a white wine sauce	28

STEW

Stifado beef with shallots	24,50
Kokinisto beef in red wine sauce	24

GREEK PASTA

served with a salad

Maneshtra vegetarian with feta cheese, olives, yogurt, oregano and tomatoes	20
Maneshtra with beef stew with beef stew in a tomato red wine sauce and old Greek cheese	23

Grill-, lamb-, oven-, fish- and stew dishes will be served with fries, vegetables and a salad

See our vegetarian/vegan menu on the next menu