

KRETA

SINCE 1997

SCAN QR
FOR ENGLISH
& DRINKS



KERST MENU 2022

2 GANGEN MENU <i>Voor en hoofd of hoofd en nagerecht</i>	36,95	4 GANGEN MENU <i>Chef's soup, voor, hoofd en na gerecht Inclusief koffie of thee en tafelwater</i>	56,95
3 GANGEN MENU <i>Voor, hoofd en nagerecht Inclusief koffie of thee en tafelwater</i>	46,95	ALL GREEK CHRISTMAS <i>4 Gangen inclusief Wijn of Speciaal bier arrangement, koffie of thee en tafelwater</i>	69,95

VOORGERECHTEN

CHEF'S SOUP

*Huisgemaakte Griekse gele
spliterwtten soep met pompoen
en pijnboompitten*

...

KEFTEDAKIA

*Gehaktballetjes volgens Oma's recept in
verse tomatensaus met kruidige
kefalotiri kaas*

...

SPANAKOPITA

*Krokant boerenfilodeeg uit de oven gevuld
met spinazie, dille, ui
en feta*

...

GARIDES SAGANAKI

*Gebakken garnalen, met verse groenten in
tomatensaus gratineerd met feta
uit de oven.*

...

PUMPKIN KEFTEDES

*Pompoen-courgette feta koekjes
geserveerd met verse dille, huisgemaakte
munt yoghurt dip*

...

GREEK SAUSAGES

*Proeverij van 3 Griekse worsten van de grill
ambachtelijk gemaakt in Kalamata met
mosterd en jam.*

...

CRISPY KALAMARIA

*Krokante inktvisringen gekruid met verse
dille en oregano geserveerd met aioli
en citroen*

...

METSOVO BITES

*Huisgemaakte smokey cheesebites met 3
soorten Griekse kaas, crispy panko jasje en
zoetzure tomatenjam*

...

MELITZANO STO FOURNO

*Langzaam geroosterd aubergine met
paprika, cherrytomaat in tomatensaus uit
de oven **(Vegan) +1,00 Feta***

...

SMOKED BAWYKOV SALMON

*Ambachtelijk gerookte Bawykov zalm met
gemarineerde biet en jam van Kalamata
olijven **+2,50***

...

Voorgerechten worden geserveerd met **ambachtelijk desembrood**
van de Bökkersmolle uit Olst

HOOFDGERECHTEN

SALMON OUZO & ORANGE

Zalmfilet met ahornsiroop glaze, venkel, hazelnoot crumble, ouzo en sinaasappelgel

...

ROASTED LAMBSHANK

Langzaam geroosterde lamsschenkel met aubergine, hilopites (pasta), kefalotiri kaas en eigen jus

...

VEGATARIAN STIFADO

Stoofpot van gemixde champignons met stifado ui, aubergine en wortel (**Vegan**)
+2,00 Feta

...

ENTRECOTE

Entrecote 275 gram (NL grassfed) met aardappel rosti, crouton gebakken in boter en rode wijn saus

...

MIX GRILL

Varkenshaas, biefstuk, kip en lamsrugfilet met gegrilde groenten en huisgemaakte pepersaus **+3,50 Gyros**

...

WILD GAME

Hertenbiefstuk met oesterzwammen, shiitake champignons, puree van zoete aardappel en rode wijn saus

...

DORADO HILOPITES

Dorade met spinazie a la creme, hilopites (pasta), gemarineerde bieten, pijnboompitten

...

PORK TENDERLOIN

Varkenshaas medaillons van de grill met Metaxa 5* saus oesterzwammen en cranberry confijt

...

Hoofdgerechten krijgen **salade** en **1 side** naar keuze
huisgemaakte **friet** of Griekse rode **rijst**

DESSERTS

BAKLAVA

Huisgemaakt met walnoten, pistache, aromatische siroop en een bol pistache ijs (**Vegan**)

...

BOUGATSA CARAMEL APPLES

Boeren filodeeg met vanille roomvulling, vers fruit, vanille roomijs met slagroom

...

BANOFFEE COUPE

Coupe met banaan, karamel en straciatella ijs met verse banaan, koek crumble, huisgemaakt karamel saus en slagroom.

...

BERRY ME CHOCOLATE

Romige chocolade cheesecake met frambozengel, chocolade parels, sorbetijs en rood fruit

...

GRIEKSE KAAS PROEVERIJ

Griekse kaasplankje met huisgemaakte jams, fruit en Griekse broodringen

...