



KOUDE MEZEDES

DOLMADAKIA 🌿

Wijnbladeren (4st.) gevuld met rijst, dille en geserveerd Griekse yoghurt

9,95

PANTZARIA SALATA 🌿

Gemarineerde rode bieten in knoflook, mesclun sla en Griekse yoghurt

10,95

CHORIATIKI SALATA 🌿

Verse boerensalade met barrel aged feta, Kalamata-olijven, Griekse olijfolie en azijn

13,50

MIXED DIPS PLATTER 🌿

Tzatziki, Tiro kafteri en Melitzana dips op een plankje met pita en desembrood

13,50

WARM MEZEDES

KEFTEDAKIA

Gehaktballetjes Oma's recept in kruidige tomatensaus en geraspte kefalotyri kaas

9,95

SPANAKOPITA 🌿

Boerenfilodeeg uit de oven gevuld met spinazie en feta. Kleine portie of normaal

9,95 / 12,50

KOLOKITHOKEFTEDES 🌿

Courgette-feta koekjes (3st.) verse kruiden geserveerd met romige Griekse yoghurt

11,50

FETA BOUGIOURDI 🌿

Feta met verse tomaat, paprika gegratineerd met kefalotiri kaas uit de oven

13,50

GARIDES SAGANAKI

Garnalen gebakken in kruidige tomatensaus met groente en fetakaas uit de oven

16,95

PIKILIA MEZEDES

Mix van diverse Griekse tapas geserveerd met brood als voorgerecht (min 2p.)

18,95 p.p.

MANITARIA 🌿

Mix van pikante champignons gesmoord in Mavrodafne wijn met krokante ui

9,95

CRISPY KALAMARIA

Krokante inktvisringen met dille, knoflookmayonaise en citroen

13,50

METSOVO BITES 🌿

Gerookte kaasbites (3st.) met drie soorten kaas, crispy panko en zoetzure tomatenjam

12,50

LOUKANIKO

Ambachtelijke gegrilde pikante worst uit Kalamata met kool, uiensalade en mosterd

11,95

CRUNCHY TALAGANI 🌿

Talagani (haloumi-stijl) kaas in een krokant pankocrust met bloesemhoning uit Kreta

10,50

KOUNOUPIDI PSITO 🌿

Geroosterde gekruide bloemkool uit de oven met een tahini yoghurt dressing

10,50

Mezedes kunt u met elkaar delen als voorgerecht of als maaltijd.

Als voorgerecht 1 p.p **Hoofdgerecht** min. 2 a 3 p.p.

Voor tafels meer **dan 4 pers** adviseren we **Griek Mezedes menu** z.o.z.

EXTRA MEZE SIDES/BIJGERECHTEN

***Tzatziki portie** 7,95 ***Pita** 2,25 ***Desembrood** 4,25 ***Kalamata olijven** 6,50

***Portie Barrelaged Feta** 6,95 ***Gigantes bonen** in tomatensaus 10,95

***Thalassina Meze** gemarineerde vis 9,95

***Gyros** geroosterd varkensvlees 200gr 10,95 ***Bifteikia** gegrilde rundergehakt 2st 11,95

***Paidakia** lamskoteletten 2st 14,95 ***Souvlakia** varkenshaasspiesjes 2st 12,95

Heeft u een allergie? Vraag ons personeel naar de allergeneninformatie.

HOOFDGERECHTEN

MOUSSAKA

Klassieke ovenschotel met aubergine, aardappel, vegetarisch gehakt, bechamel en tomatensaus uit de oven

24,50

BEKRI MEZE

Gegrilde varkenshaas met gesmoorde champignons in verse roomsaus met Metaxa cognac en zwarte peper

25,50

BIFTEKI GEMISTO

Gegrilde rundergehakt gevuld met fetakaas, gyros (varkensvlees), tzatziki, uiensalade en pitabrood

25,50

MELITZANA GEMISTI

Aubergine uit de oven gevuld met verse groenten, kruidige tomatensaus en fetakaas (**ook vegan optie**)

24,50

PAIDAKIA

Gegrilde lamskoteletten (**NL grassfed**) met geroosterd bloemkool en huisgemaakte tahini-yoghurtsaus

28,50

MIX GRILL

Bifteki, kipdijfilet, varkenshaas souvlaki, gyros (varkensvlees), tzatziki en pitabrood +5,00 lamskotelet (**NL grassfed**)

28,50

SOLOMO

Zalmfilet gelakt met zwarte knoflookmarinade, courgette en Grieks gemarineerde rode bieten

26,50

BBQ KOTOPOULO SOUVLAKI

Gegrilde spies van kipdijfilet gelakt met BBQ-saus, gyros (varkensvlees), knoflooksaus, uiensalade en pitabrood

25,50

MOSHARI STIFADO

Stoofpot van mals rundvlees met Griekse witte bonen, sjalot, wortel in rode wijn en tomatensaus (**ook vegan optie**) 

25,50

DAILY SPECIALS

Seizoensgebonden **specialiteiten, steaks** die elke keer variëren, vraag onze medewerkers naar de huidige specials

.....

U kunt bij uw hoofdgerecht **1 side/garnituur** uitkiezen:
Huisgemaakte **Friet**, Rode **Rijst**, Orzo **Pasta**, Verse **Salade**

GREEK MEZEDES MENU

Een complete Griekse ervaring in 3 gangen samen gesteld door onze chef met tapas, grill en oven gerechten inclusief een wisselend dessert (**vanaf 2 personen**) voor 49,50 p.p.

DESSERTS

BAKLAVA

Krokant filodeeggebak in laagjes met verse walnoten en pistache overgoten met een honingsiroop geserveerd met vanille ijs

12,95

BERRY ME CHOCOLATE

Witte chocolade cheesecake met frambozen sorbetijs, gel van framboos, witte chocolade parels en vers fruit

13,95

GREEK YOGURT

Griekse romige yoghurt met speciale Vissino kersen in siroop, geroosterd pistache met zeezout en anijs cress

10,95

BOUGATSA

Boerenfilodeeg met een vanillecrèmevulling uit de oven met kaneel en suiker, vanille ijs, slagroom en vers fruit

13,50

PARFAITTA STICKY TOFFEE

Ijsscoupe met karamel en straciatella ijs, huisgemaakte sticky toffee cake, koekkrumels en warme karamelsaus

12,95

SEASONAL SORBET

Een seizoensgebonden ijsscoupe ijs op basis van fruitsmaken, slagroom, vers fruit en frambozensaus.

12,95