

SIGNATURE STEAKS

VAN DE GRILL, GESELECTEERD OP KWALITEIT



RIB-EYE

aanrader

250 gr ♦ 29.5

300 gr ♦ 38

Mooi gemarmerd, mals en vol van smaak

TOMAHAWK 🔥

om te delen

per 100 gr ♦ 10

(gemiddeld 900 - 1200 gr)

Geserveerd als volledig stuk.
Een echte eyecatcher, perfect om samen te delen

Vraag ons naar het exacte gewicht

T-BONE STEAK

voor de liefhebber

400 gr ♦ 39

Langzaam gegrild voor een diepe robuuste smaak

KEUZE, GESERVEERD MET

Friet ♦ Groenten

MAAK HET COMPLEET MET SAUS

Champignonsaus ♦ 4
Pepersaus ♦ 4
Metaxasaus ♦ 4.5
Fetasaus ♦ 5

LEKKERE AANVULLINGEN

Extra friet ♦ 4
Extra groenten ♦ 8
Extra rijst ♦ 3.5

COMPLIMENTEER MET WIJN

Glas huiswijn (droog & halfzoet) ♦ 5.5
Glas Merlot ♦ 7
Fles Cabernet Sauvignon ♦ 26.5

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

MEEST GEKOZEN

Trio-Elinic

9

Huisgemaakte kruidenboter met rode en groene pesto

UITGELICHT GERECHT

Gerookte Zalm

17

Verschillende soorten sla, pittenmix, Griekse oude kaas snippers (Kefalotiri), uien en croutons

Aanbevolen wijn: onze droge witte huiswijn. Favoriet bij vaste gasten (+€5.5)

AANBEVOLEN GERECHT

Pikilia (warm & koud)

21

Een royale combinatie van onze favoriete warme en koude voorgerechten. **Ideaal om te delen** (1-2 pers.)

Past perfect bij een fris glas Chardonnay Boutari (+€7)

KLASSIEK

Olijven en Pepperoni

11

Griekse olijven & Griekse pepers

Feta met Tomaat

12.5

Heel stuk feta met tomaat geserveerd met olijven

Taramas

9.5

Huisgemaakte Griekse viskuitsalade

SPECIAAL

Carpaccio

17

Geserveerd met rucola, mixnootjes en een dressingsaus

Tonosalata

15

Tonijsalade met groenten, mayonaise, kruiden en uien

LICHT

Huisgemaakte Kruidenboter

5

Tzatziki

8.5

Griekse yoghurt met knoflook en komkommer

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers stokbrood van het huis

Maak uw ervaring compleet: voeg een pita toe voor €2 per stuk



VOORGERECHTEN

WARME VOORGERECHTEN

CHEF'S KEUZE

Scampi's Saganaki

15

Gebakken scampi's in speciale tomaten-roomsaus

Aanbevolen wijn: een glas Moschofilero. Favoriet bij vaste gasten (+€7)

UITGELICHT

Kotosalata

17

Stukjes gegrilde kipfilet met slamix, balsamicodressing, Griekse oude kaas snippers, uien en zachte dressing

Past perfect bij een fris glas Chardonnay (+€7)

KLASSIEK

Dolmadakia

13

Gevulde wijnbladeren met gehakt en rijst, overgoten met roomsaus

Midia Tiganita

12

Gebakken mosselen in een krokant jasje, geserveerd met knoflooksaus

Gevulde Paprika

14.5

Paprika gevuld met gehakt en rijst in tomatensaus

Keftedakia

12

Gehaktballetjes in tomatensaus

Tomatensoep

7

Met croutons

VIS

Scampi's Pikant

13.5

Gebakken scampi's in pikante saus

Kalamaria Tiganita

13.5

Gebakken inktvisringen geserveerd met knoflooksaus

OVEN & KAAS

Feta Saganaki

13

Krokant gebakken feta met balsamicodressing

Halloumi

11.5

Gebakken halloumi met tomaten-jam

Spanakotiropita

11

Bladerdeeg gevuld met Griekse feta en spinazie

Manitaria Tiganita

13.5

Gebakken champignons met groenten

Skordósomo

6.5

Grieks knoflookbrood uit de oven met olijfolie, knoflook en oregano

SPECIAAL

Xtapodi Scharas

19

Gegrilde octopus met balsamicodressing en uien

Loukaniko

13.5

Traditionele Griekse worst met mosterd, balsamicodressing en uien

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers stokbrood van het huis

Maak uw ervaring compleet: voeg een pita toe voor €2 per stuk

HOOFGERECHTEN

CHEF'S SPECIALITEITEN

MEEST GEKOZEN

Ossenhaas

34

Malse ossenhaas geserveerd met saus naar keuze

Keuze saus: champignon-, peper- of fetasaus

Past perfect bij een glas rode huiswijn of een fles Grande Reserve Boutari

GEFLAMBEERD AAN TAFEL

Mythos Pan

34

Verskillende soorten stukjes filet in champignonsaus, geflambeerd bij u aan tafel

Past perfect bij een fles Axia

CHEF'S KEUZE

Metaxa Pan

36

Ossenhaas in Metaxasaus

Past perfect bij een glas Merlot Boutari of een fles Cabernet Sauvignon Boutari

Ossenhaas Mavrodaphne

34

Zacht gegrilde ossenhaas, bereid in mavrodaphne-wijnsaus

Kip Mustarda

25.5

Gebakken kipfilet in smaakvolle grove mosterdsaus

Bekris Mezes

32

Varkens- en ossenhaas in pikante saus

Varkenshaas Gemisto

30.5

Varkenshaas gevuld met gerookte kaas en zongedroogde tomaat in tijmsaus

Arní Kótsi

27

Malse lamsschenkel, langzaam gegaard op Griekse wijze

Kota Rola

29

Kipfilet gevuld met gerookte kaas en Ardennen ham overgoten met speciale saus en gekarameliseerde uien

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met salade en gebakken aardappelen



HOOFDGERECHTEN

VANAF TWEE PERSONEN

CHEF'S KEUZE

Chateau Briand

38 p.p.

250gr Malse ossenhaas geserveerd met champignonsaus, roomsaus en gebakken groenten

Past perfect met een fles Grande Reserve

AANBEVOLEN GERECHT

Gevarieerde Specialiteiten

34 p.p.

Souvlaki, lamskoteletten, zalm, gamba's, gebakken inktvisringen en gyros met uien. Geserveerd met tzatziki en knoflooksaus

Past perfect met een glas rode huiswijn of een fles Axia

Paris & Helena

33.5 p.p.

Ossenhaas, gamba's, gebakken inktvisringen, scampi's pikant en gyros met uien.

Geserveerd met tzatziki en knoflooksaus

Rhodos Schotel

30 p.p.

Lamskoteletten, suzuki, souvlaki en gyros met uien.

Geserveerd met tzatziki

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met boerensalade en frites



VEGETARISCH

Vegetarische Pan

24

Verschillende groenten met feta in tomatensaus

Bovenstaand vegetarische gerecht wordt geserveerd met salade en frites

Volledige menu (incl. vertalingen)



Allergenen & informatie

HOOFDGERECHTEN

GRILLGERECHTEN

Paidakia	32	Mixed Grill	25.5
Vier lamskoteletten (French Racks) met gyros en uien		Souvlaki, suzuki, kipfilet met gyros en uien	
Mythos Schotel	31	Gyros	21.5
Varkenshaas, ossenhaas, souvlaki, lamskotelet met gyros en uien		Traditioneel gekruide, geroosterde stukjes varkensvlees en uien	
Kip van de Grill	23.5	Gyros Special	23.5
Ambachtelijk gegrilde kipfilet, subtiel gekruid met gyros en uien		Gyros met gebakken champignons, uien en paprika	
Leonidas	24	Souvlaki	22.5
2 Spiezen van kipfilet met gyros en uien		2 Spiezen van varkenshaas met gyros en uien	
Suzuki	22.5	Bifteki	24
2 Stukjes gehakt met gyros en uien		Gehakt gevuld met feta geserveerd met gyros en uien	
Aphroditi	25.5		
Varkenshaas, ossenhaas, schnitzel met gyros en uien			

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met salade, tzatziki, rijst en frites

OVENGERECHTEN

Mousakas	25	Gyros Juvetsi	24.5
Authentieke Griekse klassieker: laagjes aubergine, aardappel, gehakt en bechamelsaus		Gyros in romige Metaxasaus, afgewerkt met een dubbele kaasgratin	
Stamnas	29.5	Stifado	29.5
Lamsstoof met feta in kruidige tomatensaus, geserveerd met Griekse pasta (Kritharaki)		Griekse stoofschotel met kalfsvlees en sjalotten in rode wijnsaus	
Kokinisto	29.5		
Griekse stoofschotel van lamsvlees en feta in kruidige tomatensaus geserveerd met Griekse pasta (Kritharaki)			

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met salade en gebakken aardappelen



HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Kalamaria Tiganita	25.5	Tsipoura	28
Gebakken inktvisringen		Hele dorade van de grill	
Pangasiusfilet	25	Mix Vis	30.5
Geserveerd met knoflooksaus		Kalamaria, pangasiusfilet, kabeljauwfilet, en gamba's	
Solomos	28.5	Kalamaria & Gamba's	31.5
Zalmfilet in een romige garnalensaus*		Gebakken inktvisringen met gamba's	
Garides	33	Glossa Tiganiti	40
Gebakken gamba's		Gebakken zeetong	
Bakaliaros	30.5		
Gebakken kabeljauwfilet			

Geserveerd met salade, knoflooksaus en frites

*Solomos geserveerd met eigen saus

KINDERGERECHTEN

Frikandel	12	Kipfilet	13
Kipnuggets	12	Souvlaki	14
Vissticks	12	Kalamaria	15
Gyros	13	Spaghetti met gehaktballetjes	12

M.u.v. spaghetti worden de bovenstaande gerechten geserveerd met frites en appelmoes

Volledige menu (incl. vertalingen)



Allergenen & informatie

MAAK HET **COMPLEET**

SALADES

Boerensalade	11	Komkommersalade	7
Koolsalade	6.5	Tomatensalade	7

BIJGERECHTEN

Extra Frites	4	Extra Rijst	3.5
Gegratineerde Aardappelen (in roomsaus)	6.5	Witte Bonen (in tomatensaus)	7
Extra Mousakas	9	Extra Gyros (met uien)	10

SAUZEN

Mayonaise	1.5	Pikante tomatensaus	3
Ketchup	1.5	Pepersaus	4
Curry	1.5	Champignonsaus	4
Appelmoes	2.5	Fetasaus	5
Knoflooksaus	3.5	Mavrodaphnesaus	4.5
Metaxasaus	4.5	Griekse rode wijnsaus	

Griekse specialiteitensaus met Metaxa (Griekse brandewijn)



HUISWIJNEN & OUZO

PER GLAS OF KARAF

Onze Griekse huisfavorieten voor aan tafel

WIJN PER GLAS OF KARAF

	1/4L	1/2L	1L	Per glas
Huiswijn Wit · Rood · Rosé Droog	8.5	14	23.5	5.5
Retsina Wit Droog	8.5	14	23.5	5.5
Imiglykos Wit · Rood Halfzoet	8.5	14	23.5	5.5
Samos Wit Zoet, dessertwijn	9	14.5	24.5	6.5
Mavrodaphne Rood Zoet, dessertwijn	9	14.5	24.5	6.5



OUZO PER GLAS OF KARAF

	1/4L	1/2L	1L	Per glas
Ouzo	22	40	75	4.5

Volledige menu (incl. vertalingen)



Allergenen & informatie

WITTE WIJN

PER FLES

Van fris tot vol en rond. Perfect bij vis, kip en lichte gerechten

POPULAIR

Chardonnay (Boutari) 35

Vol, rond en licht romig
Ook per glas (€7)

MEEST GEKOZEN

Moschofilero (Boutari) 27

Fris, bloemig en elegant
Ook per glas (€7)

FRIS & LICHT

Kretikos (Boutari) 27

Licht, soepel en zacht

Atlantis Wit (Estate Argyros) 31.5

Strak, fris en elegant

ZACHT & FRUITIG

Roussas Wit (Roussas Winery) 35

Zacht, fruitig en toegankelijk

AROMATISCH & EXPRESSIEF

Malagouzia (Alpha Estate) 26.5

Aromatisch, tropisch en licht kruidig

CHAMPAGNE

PER FLES

Feestelijk, verfijnd en perfect om te delen

PREMIUM

Moët & Chandon Brut Impérial 120

Elegant, verfijnd en feestelijk



RODE WIJN

PER FLES

Van soepel tot krachtig. Perfect bij onze grillgerechten

POPULAIR

Grande Reserve (Boutari) 35

Diep, vol en verfijnd, perfect bij vlees

CHEF'S KEUZE

Syrah (Boutari) 32

Krachtig, kruidig, vol karakter

SOEPEL & TOEGANKELIJK

Merlot (Boutari) 26.5

Zacht, rond en soepel drinkbaar
Ook per glas (€7)

Axia (Alpha Estate) 26.5

Fruutig, soepel met lichte kruidigheid

KRACHTIG & KARAKTERVOL

Cabernet-Sauvignon (Boutari) 26.5

Stevig, vol en rijk van smaak

ROSÉ WIJN

PER FLES

Fris, fruitig en perfect voor zonnige momenten

FRIS & TOEGANKELIJK

Rosé Sec (Boutari) 24.5

Fris, licht en droog

Rosé Demi Sec (Boutari) 25.5

Zacht, fruitig en licht zoet
Ook per glas (€6)

VOL & FRUITIG

Akakies (Kir-Yianni) 26.5

Rijk, fruitig en zacht

Vissinokipos Agiorgitiko (Palivou Estate) 31.5

Fris, fruitig en licht kruidig

Volledige menu (incl. vertalingen)



Allergenen & informatie

DRANKEN

FRISDRANKEN

Cola / Cola Zero	3.6	Chaudfontaine	3.6
Fanta	3.6	(Plat / bruisend, 0.25L)	
Sprite	3.6	Ice Tea (sparkling)	3.6
Cassis	3.6	Met ijs en citroen	
Gingerale	3.6	Ice Tea Green	3.6
Bitter Lemon	3.6	Met ijs en citroen	
Rivella	3.6	Tonic	3.6
Appelsap	3.6	Met citroen	
Jus d'Orange	3.6	Chocomel	3.6
Verse Jus d'Orange	5.75	Met slagroom (+€0.5)	
		Fristi	3.6

Zagori	6.5	Souroti	6.5
Fles Grieks plat water (1L)		Fles Grieks koolzuurhoudend water (0.7L)	

BIEREN

VAN DE TAP	
Warsteiner	3.9 / 6 (0.25L / 0.4L)
Pater Linus Blond	5.75

OP FLES	
Mythos (Grieks)	4.5
Jupiler	3.9
Liefmans	4.5
Palm	3.9
Koning Ludwig (wit bier)	6
Warsteiner - Alcoholvrij (<0.5%)	4.5
Warsteiner - Radler (2.5%)	4.5
Warsteiner - Radler (0.0%)	4.5