

## 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	10,50
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)	14,50
Calamaria gefrituurde inktvisringen	9,50

Voorgerechten worden geserveerd met  
gegrild pita brood

# DINER

## GRILL

Gyros reepjes varkensvlees van het spit met tzatziki	19,95
Thessaloniki twee souvlaki van kip met een frisse honing-mosterd saus (200gr)	22
Afroditi twee traditionele souvlaki van varkensvlees met tzatziki (200 gr)	23
Mykena twee met fetakaas gevulde bifttekis met tzatziki	22
Mixed grill Groot/Klein gyros, souzouki, ossenhaas, varkenshaas en een souvlaki van kip	27,50 / 24,50
Ossenhaas 29,50	Entrecote 24,50
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	26
Kyklades twee souvlaki van lam geserveerd op een bedje van Griekse groenten uit de oven (200 gr)	25,50

## OVEN

Kleftiko in de oven bereid lamsschenkel met Griekse groenten en feta	26,50
Moussaka verschillende lagen van aubergine, rundergehakt en aardappelen met bechamelsaus	22,50

## VIS

Calamaria gefrituurde inktvisringen	22
Solomos gegrilde zalm met een citroendressing, vers gegrilde courgette en tomaat	24
Garides vijf grote zeegamba's met knoflook en witte wijnsaus	27

## STOOF

Stifado rundvlees met sjalotjes	23,50
Kokinisto rundvlees in rode wijn saus	23

## GRIEKSE PASTA

met salade

Maneshtra vegetarisch met feta, olijven, yoghurt, oregano en tomaat	18
Maneshtra met stoofvlees met runderstoofvlees in tomaten rode wijnsaus en Griekse oude kaas	21

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	10,50
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 vinegar (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	19,95
Thessaloniki two souvlaki of chicken served with honey-mustard sauce (200 gr)	22
Afroditi two traditional souvlaki of pork served with tzatziki (200 gr)	23
Mykena two with feta cheese filled biftekis served with tzatziki	22
Mixed grill Large / Small gyros, souzouki, tenderloin, pork tenderloin and chicken souvlaki	27,50 / 24,50
Tenderloin 29,50 : Entrecote 25,50	
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	26
Kyklades two souvlaki of lamb served with Greek vegetables out of the oven (200 gr)	25,50

## OVEN

Kleftiko lamb shank out of the oven with Greek vegetables and feta cheese	26,50
Moussaka different layers of potatoes, eggplant, minced meat and bechamel sauce	22,50

## FISH

Calamaria fried squid rings	22
Solomos grilled salmon with a lemon dressing, fresh grilled zucchini and tomato	24
Garides five large sea prawns with garlic in a white wine sauce	27

## STEW

Stifado beef with shallots	23,50
Kokinisto beef in red wine sauce	23

## GREEK PASTA

served with a salad

Maneshtra vegetarian with feta cheese, olives, yogurt, oregano and tomatoes	18
Maneshtra with beef stew with beef stew in a tomato red wine sauce and old Greek cheese	21

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