



Restaurant

DE GRIEK

MENUKAART

Over onze keuken

Onze keukenbrigade hanteert een zuivere en eerlijke keuken, met uitsluitend Griekse Kwaliteitsproducten en zoveel als mogelijk verse ingrediënten en kruiden uit Griekenland, zodat het aroma en de smaak van onze gerechten zoveel mogelijk tot hun recht komen.

Wij hopen dat u zich door ons laat verleiden tot een culinaire belevenis door de rijke Griekse keuken, met haar eeuwenoude recepten en tradities en haar goed bewaarde geheimen.

Ook willen wij u wijzen op de grote variëteit in de Griekse gerechten. Iedere provincie en ieder eiland kent zijn specialiteiten en gewoonten. Door middel van onze zorgvuldig samengestelde menukaarth hebben wij getracht u een goed inzicht te geven in de vele specialiteiten die Griekenland u te bieden heeft.

Wij wensen u een plezierige en sfeervolle culinaire Griekse avond toe!

Smakelijk eten
directie en personeel

geopend van dinsdag t/m zondag van 16.30 uur tot 24.00 uur
telefoon 071-401 08 81

www.degriekkatwijk.nl



VOORGERECHTEN

Tzatziki  	4,90
Griekse yoghurt-salade met komkommer en knoflook	
Feta Fournou  	7,50
Een creatie van tomaat en feta uit de oven	
Piperies florinis  	7,75
Gegrilde zoete paprika gevuld met fetakaas en verse kruiden	
Saganaki 	7,25
Gebakken fetakaas	
Keftedes 	6,90
Griekse gehaktballetjes in tomatensaus	
Manitaria 	7,50
Gebakken champignons met knoflook, kleine stukjes varkenshaas en verse kruiden	
Spanakopita 	6,90
Bladerdeeg gevuld met spinazie en fetakaas	
Loukaniko 	6,75
Gegrilde Griekse worst, geserveerd met mosterd (rundvlees)	
Trio 	5,50
Een trio van smeersels voor op brood. Auberginesalade, tonijnsalade en viskuitsalade	
Kruidenboter  	4,50
Geserveerd met olijven- en tomatentapenade	
Pikilia speciaal (voor 2 personen)	17,50
Een combinatie van warme en koude voorgerechten	

Gluten vrij 
Vegetarisch 

VOORGERECHTEN (VIS)

- Zalm carpaccio**  10,50
Gerookte zalmrolletjes gevuld met roomkaas, geserveerd met rucolasalade, cherrytomaatjes, walnoten, rozijnen en een frisse dillesaus
- Tono salata**  7,50
Huisgemaakte tonijnsalade met verse groenten
- Tiganites garides**  8,75
Gebakken gamba's
- Gafrakia** 7,25
Gebakken ansjovis (mini sardines)
- Midia** 7,25
Gebakken mosselen
- Kalamarakia** 7,50
Krokant gebakken inktvisringen

DOLMADES VARIATIES

- Hamachi** 7,25
Gevulde druivenbladeren met rijst en gehakt met een frisse dillesaus
- Sormadakia** 6,90
Griekse koolbladeren gevuld met rijst en gehakt met een frisse citroensaus

SOEPEN

- Koto soupa**  5,-
Griekse kippensoep
- Domato soupa**   5,-
Griekse tomatensoep

SCHOTELS VOOR MINIMAAL 2 PERSONEN

Piraeus schotel  **Per persoon** **27,50**
Royale schotel voor echte liefhebbers
Malse Kalfsentrecote (±140 gr p.p.), Iberico ribs (±210 gr p.p.),
2 grote Gamba's p.p., geserveerd met verse groenten

Specialiteit van de kok **Per persoon** **22,50**
Bij dit gerecht laat de kok zijn fantasie de vrije loop en bereidt voor u een
combinatie van grill- en ovengerechten.
(een gerecht voor mensen die niet weten wat te kiezen).

Kreta plato  **Per persoon** **22,-**
Souflaki speciaal, Mousaka, Kipfilet, Gevulde Bifteki, gyros

TRADITIONELE GRIEKSE OVENGERECHTEN

Stifado  **18,90**
Een traditionele stoofschotel van gemarineerd mals kalfsvlees
en sjalotjes met lichte nuances van kruidnagel en
kaneel, afgemaakt met rode wijn. Deze schotel wordt
bereid volgens een oud familie recept

Exogiko  **19,50**
Een stoofschotel van lamsvlees met verse groenten en
specerijen, gekruid en vol van smaak. Afgemaakt met geraspte kaas
(Een gerecht zoals de Grieken het eten, zonder
aanpassingen voor de Nederlandse keuken)

Arnaki Fournou  **19,50**
Lamsschenkel in tomatensaus uit de oven

Moschari Fasolakia  **17,50**
Kalfsvlees met sperziebonen

Arnaki Gigantes  **19,50**
Lamsschenkel in tomatensaus met grote witte bonen

Mousakas **17,50**
Griekse pastei met lagen aubergine, aardappelen
gehakt en bechamelsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
gebakken aardappeltjes, rijst, salade en tzatziki

SPECIALITEITEN V/D GRILL

Iberico (±420 gr) 	23,50
Malse Iberico ribs, geserveerd met verse groenten en pepersaus	
Entrecote (±280 gr) 	24,-
Topkwaliteit kalfsentrecote, geserveerd met verse groenten en een romige champignonsaus	
Fileto Knossos (±270 gr) 	24,90
Malse ossenhaas van de grill, geserveerd met verse groenten met keuze uit: pepersaus, champignonsaus of wittewijn saus	
Ornitha schotel 	18,50
Gegrilde kipfilet geserveerd met verse groente	
Athene (±270 gr) 	18,90
Varkenshaas van de grill met champignonsaus geserveerd met verse groenten	
Paidakia 	21,90
Lamsracks (5 stuks), geserveerd met verse groenten	
Xipetra (zonder varkensvlees) 	21,50
Ossenhaas, lamsrack, kipfilet en griekse worst van de grill, geserveerd met verse groenten	
Gyros speciaal 	17,25
Een echte Griekse gyros-specialiteit: gyros overgoten met een mix van gestoofde uitjes, champignons, paprika, en afgemaakt met fetakaas	
Gyros Wijnsaus 	17,25
Gyros overgoten met een Griekse witte wijnsaus	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes, rijst, salade en tzatziki

GERECHTEN UIT HET PANNETJE

Gyros Tiganaki  17,50
Gyros uit een pannetje in een roomsaus met, paprika, ui, champignons, knoflook en peterselie afgemaakt met hollandse kaas

Kotopoulo Tiganaki  18,50
Reepjes kipfilet uit het pannetje in een mosterdsaus met champignons

Kota Smirneiki  18,90
Reepjes gebakken kipfilet met knoflook in een saus van honing en Griekse specerijen, geserveerd op een bedje van verse groenten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes, rijst, salade en tzatziki

VEGETARISCHE SCHOTELS

Vegetarische Mousakas   17,90
Griekse pastei met lagen aardappelen, verse groente en bechamelsaus

Gemista   17,90
Tomaat en paprika gevuld met rijst en verse kruiden

Kolokitho-keftedes  18,20
Courgettespecialiteit met feta en verse groenten, overgoten met tomatensaus en fetakaas

MAALTIJD SALADES

Salata Tonijn  12,50
Frisse salade met een rucola mix en onze huisgemaakte tonijnsalade

Salata gebakken kaas  12,50
Frisse salade met een rucola mix en gebakken fetakaas

Salade gegrilde kip  9,80
Rucolamix, cherry tomaten, rode ui, olijven, croutons en dressing

GRIEKSE GERECHTEN VAN DE GRILL

Olympia (specialiteit van het huis) 	19,50
Een mix van topkwaliteit vleessoorten, ossenhaas, souvlaki van varkenshaas, lamsrack, souzouki en gyros	
Mix Grill 	16,90
Souvlaki, souzouki, varkenshaas, kipfilet en gyros	
Retsina 	16,50
Lamskotelet, kipfilet, souvlaki en gyros	
Heraklion 	15,90
Souvlaki, varkenshaas, souzouki en gyros	
Souflaki 	14,90
3 spiezen van Varkenshaas en gyros	
Souzouki 	14,90
3 stuks gekruid gehakt en gyros	
Bifteki tiri 	15,50
Gekruid gehakt gevuld met kaas, en gyros	
Gyros 	13,90
Gesneden stukjes varkensvlees	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes, rijst, salade en tzatziki

EXTRA TE BESTELLEN

Diverse

Gebakken aardappeltjes	2,50
Frietjes	2,50
Rijst	2,65
Extra Olijven	3,50
Extra Olijven en Pepers	4,75
Extra Feta	4,80
Los Pitabrood	1,50

Sauzen

Knoflooksaus	2,40
Pepersaus	2,40
Champignonsaus	2,40
Paprikasaus	2,40
Wittewijnsaus	2,40
Mayonaise	0,80
Ketchup	0,80

VISGERECHTEN

Paralia	21,50
Gebakken sliptong, grote gamba's en gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus	
Ammoudia	19,50
Gebakken sliptongen geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus	
Elounda (± 250 gr) 	25,50
Verse gegrilde tonijn, geserveerd met verse groenten en frisse citroen-dillesaus	
Solomos 	19,25
Gegrilde zalmfilet geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus	
Kalamaria	17,90
Krokant gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus	
Garides 	22,90
Gebakken grote gamba's geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus	
Glossa (± 430 gr)	25,50
Gebakken zeetong geserveerd met verse groenten en en frisse citroen-dillesaus	
Garides tiganaki	23,75
Grote Gamba's in een pannetje met een zachte knoflook-tomaten saus, afgemaakt met fetakaas	

Alle visgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes, rijst en salade

VOOR ONZE KLEINE GASTEN **tot 14 jaar**

Alle kindergerechten worden geserveerd met rijst,
salade frietjes en mayonaise

Gyros	8,50
Souzouki (gehakt)	8,50
Kipfilet	8,50
Ossenhaas	13,50
Kalamari	8,90



**Voor groepen t/m 40 personen
hebben wij 2 of 3 gangenmenu's
voor een speciale prijs!
Bel voor reserveren of informatie**

071 - 401 08 81

of vraag het aan de bediening.

**Voor groepen tot 40 personen
is er een aparte ruimte beschikbaar.**

WIJN PER GLAS/PER KARAF



Glas



1/4 L



1/2 L



1 L

Huiswijn droog

rood, wit of rosé

3,50

5,50

10,-

19,-

Imiglikos (halfzoet)

rood of wit

3,50

5,50

10,-

19,-

Retsina

witte harswijn

3,50

5,50

10,-

19,-

Samos

zoete witte wijn

3,70

6,50

11,-

21,-

Mavrodaphe

3,70

6,50

11,-

21,-

Glas

Fles

Merlot



4,00



18,00

Chardonnay

4,00

18,00

Bieren van de tap

Jupiler

2,50

Grote Jupiler

4,20

Bier uit fles

Mythos (Grieks bier)

3,20

Hoegaarden Radler

3,-

Hoegaarden Witbier

3,-

Jupiler alcoholvrij

3,-

La Chouffe

4,50

Franziskaner Weissbier 0,5L

4,80

RODE WIJNEN

Merlot

18,-

Volle rode kleur met paarse tinten, aroma's van rood fruit, kruiden, zijdezachte smaak en een subtiele afdronk. Pastaschotels, rood vlees of kazen passen prima hierbij.

Nemea Dry Red, Kidonis Winery

18,50

Variety: Agiorgitiko 100% A.O.C Nemea - Op eik gerijpt: 1 Jaar
De kenmerken van de Griekse druif Agiorgitiko op z'n best in deze diep robijnrode wijn ontmoet een intens fruitig aroma van kersen, bosvruchten de karakters van vanille, gedroogd fruit en chocolade, in een perfecte balans! Het verouderingsproces in de eiken vaten veroorzaakt het aroma van chocolade. Combineert het beste met de rijke smaak van kaas, delicatessen en kruidige rijke sauzen.

Kotsifali Michalakis Estate Dry Red

24,-

Variety: Kotsifali 100% PGI Kreta - Op eik gerijpt: 6 maanden
Dieprode kleur, met de smaak van zonnige tomaten, rijp fruit en pruimen. Heerlijk genieten bij kip, lam, groentegerechten

Syrah Dry Red, Petriessa Estate

24,-

Variety: 100% Syrah PGI C. Griekeland - Op eik gerijpt: 1 jaar
Deze wijn heeft een donkerrode kleur en wordt gedomineerd door aroma's van bramen, kersen en bosvruchten. Met rijke structuur, zijdeachtige tannines die een volle smaak en een lange afdronk geven.

Cabernet Sauvignon

28,-

Dieprode, krachtige kleur, aroma's van donkerrood fruit en kruiden, volle smaak en een lange afdronk. Te combineren met kazen of 'rode' gerechten uit de mediterrane keuken.

WITTE WIJNEN

Chardonnay

18,-

Geteeld in het land waar de wijngaarden floreren sinds de oudheid, wordt uit deze druivensoorten een uitzonderlijke wijn geproduceerd. Mooi vol en rond mondgevoel en een voor Chardonnay karakteristieke afdronk. Geniet van deze wijn in combinatie met 'witte' gerechten.

Moschofilero

23,-

Variety: Moschofilero 100%

Uit deze unieke Griekse druivensoort wordt een heerlijke wijn geproduceerd, met een evenwichtige zuurgraad en met een buitengewone bouquet van bloemen en vers fruit. Goed te combineren met vis, pasta, salades en fruit.

Ktima/Estate Michalakis Villana, 100% villana

24,-

Michalakis Estate Vilana Dry White

Variety: 100% Vilana BGA Kreta

De wijn heeft een stogele kleur. met aroma's van bloemen en citrusvruchten en de karakteristieke overheersing van limoen en citrus. De wijn heeft een frizure smaak met verfrissende aroma's in de mond en de zoete afdronk die de soort onderscheidt.

Michalakis Estate Gold Cuvee White

28,-

Druiven: Malvasia 50% - Moschato (Muscat) 40% - Chardonnay 10%

Goudgele kleur, stevig bouquet met hoofdtonen van ananas en perzik, gebalanceerde zuurgraad, krachtige, volle en lange afdronk. Ideaal bij gegrilde visgerechten, spaghetti met vis, smaakvolle, rijpe kazen en rijk gevulde salades.

ROSÉ WIJNEN

Atarachos Rosé

18,50

Heldere rosé kleur, complexe aroma's met heerlijk bouquet aan vers fruit, kersen, pruimen, kruisbessen en wilde aardbeien. Rijke en volle smaak met duidelijke, verse tannine. te combineren met gegrild wit vlees, pasta, witte kazen en fruit. Ook als aperitief erg lekker.