

## GRIEKSE GERECHTEN V/D GRILL

<b>Olympia (specialiteit van het huis)</b>	22,5
Een mix van topkwaliteit vleessoorten, ossenhaas, souvlaki van varkenshaas, lamsrack, souzouki en gyros	
<b>Mix Grill</b>	19,5
Souvlaki, souzouki, varkenshaas, kipfilet en gyros	
<b>Retsina</b>	18,5
Lamskotelet, kipfilet, souvlaki en gyros	
<b>Heraklion</b>	18,5
Souvlaki, varkenshaas, souzouki en gyros	
<b>Souvlaki</b>	19,-
3 spiezen van Varkenshaas en gyros	
<b>Souzouki</b>	18,-
3 stuks gekruid gehakt en gyros	
<b>Bifteki tiri</b>	19,-
Gekruid gehakt gevuld met kaas, en gyros	
<b>Gyros</b>	17,-
Gesneden stukjes varkensvlees	

## VEGETARISCHE SCHOTELS

<b>Vegetarische Mousakas</b>	19,5
Griekse pastei met lagen aardappelen, verse groente en bechamelsaus	
<b>Gemista</b>	19,5
Tomaat en paprika gevuld met rijst en verse kruiden	

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

### EXTRA TE BESTELLEN

Gebakken aardappeltjes	2,8
Frietjes	2,8
Rijst	2,8
Griekse salade	10,5
Extra Olijven	5,5
Extra Olijven en Peper	6,5
Extra Feta	5,5
Los Pitabrood	1,8
<b>Sauzen</b>	
Knoflook-, Peper-, Champignon- Paprika-, of Wittewijnsaus	2,9

## VISGERECHTEN

<b>Elounda (± 250 gr)</b>	27,5
Verse gegrilde tonijn, geserveerd met verse groenten en frisse citroen-dillesaus	
<b>Solomos</b>	22,5
Gegrilde zalmfilet geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus	
<b>Kalamaria</b>	21,-
Krokant gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus	
<b>Garides</b>	25,5
Gebakken grote gamba's geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus	

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

<b>Gyros</b>	9,-
<b>Souzouki (gehakt)</b>	9,-
<b>Kipfilet</b>	9,-
<b>Ossenhaas</b>	14,-
<b>Kalamari</b>	9,5

## ZOETE NAGERECHTEN

<b>Baklava</b>	6,5
Gebak van bladerdeeg, honing en walnoten	
<b>Kormos</b>	6,5
Griekse chocolade creatie met een bolletje	
<b>Yaourt me Meli</b>	6,5
Stevige Griekse yoghurt met walnoten en honing en een toefje slagroom	

## GRIEKSE DRANKJES VOOR BIJ DE MAALTIJD

<b>Ouzo Plomari 200ml</b>	9,5
<b>Mythos Flesje 330 ml</b>	3,-
<b>Imiglikos wit of rood 750 ml</b>	10,5
<b>Merlot Fles 750 ml</b>	10,5
<b>Chardonay fles 750 ml</b>	10,5
<b>Retsina 750 ml</b>	10,5



Restaurant

**DE GRIEK**

Afhaal Diner kaart  
vanaf 16.30 uur



Voor groepen t/m 50 personen  
hebben wij 2 of 3 gangenmenu's  
voor een speciale prijs!  
Bel voor reserveren of informatie

Voorstraat 42  
2225 ER KATWIJK  
071 - 401 08 81

[www.degriekkatwijk.nl](http://www.degriekkatwijk.nl)

## VOORGERECHTEN

<b>Tzatziki</b>	6,-
Griekse yoghurt-salade met komkommer en knoflook	
<b>Piperies florinis</b>	8,5
Gegrilde zoete paprika gevuld met fetakaas en verse kruiden	
<b>Saganaki</b>	8,5
Gebakken fetakaas	
<b>Keftedes</b>	8,5
Griekse gehaktballetjes in tomatensaus	
<b>Manitaria</b>	8,5
Gebakken champignons met knoflook, kleine stukjes varkenshaas en verse kruiden	
<b>Spanakopita</b>	8,-
Bladerdeeg gevuld met spinazie en fetakaas	
<b>Loukaniko</b>	8,-
Gegrilde Griekse worst, geserveerd met mosterd (rundvlees)	
<b>Trio</b>	7,5
Een trio van smeersels voor op brood. Auberginesalade, tonijnsalade en viskuitsalade	
<b>Kruidenboter</b>	6,-
Geserveerd met olijven- en tomatentapenade	

## VOORGERECHTEN (VIS)

<b>Zalm carpaccio</b>	13,5
Gerookte zalmrolletjes gevuld met roomkaas, geserveerd met rucolasalade, cherrytomaatjes, walnoten, rozijnen en een frisse dillesaus	
<b>Tono salata</b>	8,-
Huisgemaakte tonijnsalade met verse groenten	
<b>Tiganites garides</b>	10,5
Gebakken gamba's	
<b>Midia</b>	8,5
Gebakken mosselen	
<b>Kalamarakia</b>	9,5
Krokant gebakken inktvisringen	

## SPECIAL DEAL VOOR 4 PERSONEN

<b>Familie Grillschotel</b>	64,-
4 Souflaki	
4 Kipfilet	
4 Souzouki	
Gyros voor 4 personen	
geserveerd met gebakken aardappeltjes, rijst, salade en tzatziki	

## SCHOTELS VOOR MINIMAAL 2 PERSONEN

<b>Akropolis schotel (per persoon)</b>	27,-
Royale schotel voor echte liefhebbers	
Malse entrecote, Iberico ribs, Kipfilet en Gyros	
<b>Specialiteit van de kok (per persoon)</b>	24,-
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).	
<b>Kreta plato (per persoon)</b>	23,5
Souflaki speciaal, Mousaka, Kipfilet, Gevulde Bifteki, Gyros	

## TRADITIONELE GRIEKSE OVENGERECHTEN

<b>Stifado</b>	21,-
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	
<b>Arnaki Fournou</b>	20,5
Lamsschenkel in tomatensaus uit de oven	
<b>Moschari Fasolakia</b>	20,5
Kalfsvlees in tomatensaus met sperziebonen	
<b>Arnaki Gigantes</b>	21,5
Lamsschenkel in tomatensaus met grote witte bonen	
<b>Mousakas</b>	21,-
Griekse pastei met lagen aubergine, aardappelen gehakt en bechamelsaus	

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

## SPECIALITEITEN V/D GRILL

<b>Iberico (±400 gr)</b>	26,-
Malse Iberico ribs, geserveerd met verse groenten en pepersaus	
<b>Entrecote (±260 gr)</b>	26,-
Topkwaliteit kalfsentrecote, geserveerd met verse groenten en een romige champignonsaus	
<b>Fileto Knossos (±270 gr)</b>	27,5
Malse ossenhaas van de grill, geserveerd met verse groenten met keuze uit: pepersaus, champignonsaus of wittewijn saus	
<b>Ornitha schotel</b>	19,5
Gegrilde kipfilet geserveerd met verse groente	
<b>Athene (±270 gr)</b>	21,-
Varkenshaas van de grill met champignonsaus geserveerd met verse groenten	
<b>Paidakia</b>	23,5
Lamsracks (5 stuks), geserveerd met verse groenten	
<b>Xipetra (zonder varkensvlees)</b>	24,-
Ossenhaas, lamsrack, kipfilet en griekse worst van de grill, geserveerd met verse groenten	
<b>Gyros speciaal</b>	19,5
Een echte Griekse gyros-specialiteit: gyros overgoten met een mix van gestoofde uitjes, champignons, paprika, en afgemaakt met fetakaas	
<b>Gyros Wijnsaus</b>	19,5
Gyros overgoten met een Griekse witte wijnsaus	

## GERECHTEN UIT HET PANNETJE

<b>Gyros Tiganaki</b>	21,-
Gyros uit een pannetje in een roomsaus met, paprika, ui, champignons, knoflook en peterselie afgemaakt met hollandse kaas	
<b>Kotopoulo Tiganaki</b>	21,5
Reepjes kipfilet uit het pannetje in een mosterdsaus met champignons	
<b>Kota Smirneiki</b>	21,5
Reepjes gebakken kipfilet met knoflook in een saus van honing en Griekse specerijen, geserveerd op een bedje van verse groenten	
<b>Tillisos (±270 gr)</b>	27,5
Malse ossenhaas uit het pannetje in huisgemaakte witte wijnsaus	

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