

GRIEKSE GERECHTEN V/D GRILL

Olympia (specialiteit van het huis)	24,5
Een mix van topkwaliteit vleessoorten, ossenhaas, souvlaki van varkenshaas, lamsrack, souzouki en gyros	
Mix Grill	21,5
Souvlaki, souzouki, varkenshaas, kipfilet en gyros	
Retsina	19,5
Lamskotelet, kipfilet, souvlaki en gyros	
Heraklion	19,5
Souvlaki, varkenshaas, souzouki en gyros	
Souflaki	22,-
3 spiezen van Varkenshaas en gyros	
Souzouki	19,5
3 stuks gekruid gehakt en gyros	
Bifteki tiri	21,-
Gekruid gehakt gevuld met kaas, en gyros	
Gyros	18,5
Gesneden stukjes varkensvlees	

VEGETARISCHE SCHOTELS

Vegetarische Mousakas	21,-
Griekse pastei met lagen aardappelen, verse groente en bechamelsaus	
Gemista	21,-
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	3,5
Frietjes	3,5
Rijst	3,2
Griekse salade	12,5
Extra Olijven	7,-
Extra Olijven en Peper	7,5
Extra Feta	7,5
Los Pitabrood	2,-

Sauzen	
Knoflook-, Peper-, Champignon- Paprika-, of Wittewijnsaus	3,2

VISGERECHTEN

Elounda (± 250 gr)	29,5
Verse gegrilde tonijn, geserveerd met verse groenten en frisse citroen-dillesaus	
Solomos	24,-
Gegrilde zalmfilet geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus	
Kalamaria	22,5
Krokant gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus	
Garides	27,5
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

Gyros	11,-
Souzouki (gehakt)	11,-
Kipfilet	11,-
Ossenhaas	16,-
Kalamari	12,-

ZOETE NAGERECHTEN

Baklava	7,5
Gebak van bladerdeeg, honing en walnoten	
Kormos	7,5
Griekse chocolade creatie met een bolletje	
Yaourt me Meli	7,5
Stevige Griekse yoghurt met walnoten en honing en een toefje slagroom	

GRIEKSE DRANKJES VOOR BIJ DE MAALTIJD

Ouzo Plomari 200ml	12,-
Mythos Flesje 330 ml	4,-
Imiglikos wit of rood 750 ml	12,-
Merlot Fles 750 ml	12,-
Chardonay fles 750 ml	12,-
Retsina 750 ml	12,-



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

VOORGERECHTEN

Tzatziki	7,-
Griekse yoghurt-salade met komkommer en knoflook	
Piperies florinis	9,5
Gegrilde zoete paprika gevuld met fetakaas en verse kruiden	
Saganaki	9,5
Gebakken fetakaas	
Keftedes	8,5
Griekse gehaktballetjes in tomatensaus	
Manitaria	9,5
Gebakken champignons met knoflook, kleine stukjes varkenshaas en verse kruiden	
Spanakopita	8,5
Bladerdeeg gevuld met spinazie en fetakaas	
Loukaniko	8,5
Gegrilde Griekse worst, geserveerd met mosterd (rundvlees)	
Trio	8,-
Een trio van smeersels voor op brood. Auberginesalade, tonijnsalade en viskuitsalade	
Kruidenboter	6,5
Geserveerd met olijven- en tomatentapenade	

VOORGERECHTEN (VIS)

Tono salata	8,5
Huisgemaakte tonijnsalade met verse groenten	
Tiganites garides	11,5
Gebakken gamba's	
Midia	9,5
Gebakken mosselen	
Kalamarakia	10,5
Krokant gebakken inktvisringen	

SPECIAL DEAL VOOR 4 PERSONEN

Familie Grillschotel	68,-
4 Souflaki	
4 Kipfilet	
4 Souzouki	
Gyros voor 4 personen	
geserveerd met gebakken aardappeltjes, rijst, salade en tzatziki	

SCHOTELS VOOR MINIMAAL 2 PERSONEN

Akropolis schotel (per persoon)	29,5
Royale schotel voor echte liefhebbers Malse entrecote, Iberico ribs, Kipfilet en Gyros	
Specialiteit van de kok (per persoon)	27,5
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)	25,5
Souflaki speciaal, Mousaka, Kipfilet, Gevulde Bifteki, Gyros	

TRADITIONELE GRIEKSE OVENGERECHTEN

Stifado	23,-
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	
Arnaki Fournou	22,-
Lamsschenkel in tomatensaus uit de oven	
Moschari Fasolakia	22,-
Kalfsvlees in tomatensaus met sperziebonen	
Arnaki Gigantes	23,-
Lamsschenkel in tomatensaus met grote witte bonen	
Mousakas	22,5
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 (±400 gr)	29,-
Malse Iberico ribs, geserveerd met verse groenten en pepersaus	
Entrecote (±260 gr)	27,5
Topkwaliteit kalfsentrecote, geserveerd met verse groenten en een romige champignonsaus	
Fileto Knossos (±270 gr)	29,5
Malse ossenhaas van de grill, geserveerd met verse groenten met keuze uit: pepersaus, champignonsaus of wittewijn saus	
Ornitha schotel	22,5
Gegrilde kipfilet geserveerd met verse groente	
Athene (±270 gr)	23,5
Varkenshaas van de grill met champignonsaus geserveerd met verse groenten	
Pidakia	26,-
Lamsracks (5 stuks), geserveerd met verse groenten	
Xipetra (zonder varkensvlees)	25,-
Ossenhaas, lamsrack, kipfilet en griekse worst van de grill, geserveerd met verse groenten	
Gyros speciaal	21,5
Een echte Griekse gyros-specialiteit: gyros overgoten met een mix van gestoofde uitjes, champignons, paprika, en afgemaakt met fetakaas	
Gyros Wijnsaus	21,5
Gyros overgoten met een Griekse witte wijnsaus	

GERECHTEN UIT HET PANNETJE

Gyros Tiganaki	23,-
Gyros uit een pannetje in een roomsaus met, paprika, ui, champignons, knoflook en peterselie afgemaakt met hollandse kaas	
Kotopoulo Tiganaki	23,-
Reepjes kipfilet uit het pannetje in een mosterdsaus met champignons	
Kota Smirneiki	23,-
Reepjes gebakken kipfilet met knoflook in een saus van honing en Griekse specerijen, geserveerd op een bedje van verse groenten	
Tilosos (±270 gr)	29,5
Malse ossenhaas uit het pannetje in huisgemaakte witte wijnsaus	

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