



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 7,-

Griekse yoghurt-salade met komkommer en knoflook

Feta Fournou 9,50

Een creatie van tomaat en feta uit de oven

Piperies florinis 9,50

Gegrilde zoete paprika gevuld met fetakaas en verse kruiden

Saganaki 9,50

Gebakken fetakaas

Keftedes 8,50

Griekse gehaktballetjes in tomatensaus

Manitaria 9,50

Gebakken champignons met knoflook, kleine stukjes varkenshaas en verse kruiden

Spanakopita 8,50

Bladerdeeg gevuld met spinazie en fetakaas

Loukaniko 8,50

Gegrilde Griekse worst, geserveerd met mosterd (rundvlees)

Trio 8,-

Een trio van smeersels voor op brood.
Auberginesalade, tonijnsalade en viskuitsalade

Kruidenboter 6,50

Geserveerd met olijven- en tomatentapenade

Pikilia speciaal (voor 2 personen) 24,-

Een combinatie van warme en koude voorgerechten

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers brood

Gluten vrij 
Vegetarisch 

VOORGERECHTEN (VIS)

Tono salata  **8,50**

Huisgemaakte tonijnsalade met verse groenten

Tiganites garides  **11,50**

Gebakken gamba's

Gafrakia **9,50**

Gebakken ansjovis (mini sardines)

Midia **9,50**

Gebakken mosselen

Kalamarakia **10,50**

Krokant gebakken inktvisringen

DOLMADES VARIATIES

Hamachi **9,50**

Gevulde druivenbladeren met rijst en gehakt met een frisse dillesaus

Sarmadakia **9,50**

Griekse koolbladeren gevuld met rijst en gehakt met een frisse citroensaus

SOEPEN

Koto soupa  **7,-**

Griekse kippensoep

Domato soupa   **7,-**

Griekse tomatensoep

SCHOTELS VOOR MINIMAAL 2 PERSONEN

Akropolis schotel ☒

Per persoon 29,50

Royale schotel voor echte liefhebbers
Malse entrecote, Iberico ribs, Kipfilet en Gyros

Specialiteit van de kok

Per persoon 27,50

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 25,50

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

Exogiko ☒ 23,50

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 ☒ 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 22,50

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 (±400 gr) 29,-

Malse Iberico ribs, geserveerd met verse groenten en pepersaus

Entrecote (±260 gr) 27,50

Topkwaliteit runderentrecote, geserveerd met verse groenten en een romige champignonsaus

Fileto Knossos (±270 gr) 29,50

Malse ossenhaas van de grill, geserveerd met verse groenten met keuze uit: pepersaus, champignonsaus of paprikasaus

Ornitha Schotel 22,50

Gegrilde kipfilet geserveerd met verse groente

Athene (±270 gr) 23,50

Varkenshaas van de grill met champignonsaus geserveerd met verse groenten

Paidakia 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 21,50

Een echte Griekse gyros-specialiteit: gyros overgoten met een mix van gestoofde uitjes, champignons, paprika, en afgemaakt met fetakaas

Gyros Wijnsaus 21,50

Gyros overgoten met een Griekse witte wijnsaus

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

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

Tilisos (±270 gr) 29,50

Malse ossenhaas uit het pannetje in huisgemaakte witte wijnsaus

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

Kolokitho-keftedes ✓ 21,-

Courgettespecialiteit met feta en verse groenten, overgoten met tomatensaus en fetakaas

MAALTIJD SALADES

Salata Tonijn ☒ 15,50

Frisse salade met een rucola mix en onze huisgemaakte tonijnsalade

Salata gebakken kaas ✓ 15,50

Frisse salade met een rucola mix en gebakken fetakaas

Salata gegrilde kip ☒ 17,-

Rucolamix, cherry tomaten, rode ui, olijven, croutons en mosterddressing

GRIEKSE GERECHTEN VAN DE GRILL

Olympia (specialiteit van het huis) 24,50

Een mix van topkwaliteit vleessoorten, ossenhaas, souvlaki van varkenshaas, lamsrack, souzouki en gyros

Mix Grill 21,50

Souvlaki, souzouki, varkenshaas, kipfilet en gyros

Retsina 19,50

Lamskotelet, kipfilet, souvlaki en gyros

Heraklion 19,50

Souvlaki, varkenshaas, souzouki en gyros

Souflaki 22,-

3 spiezen van Varkenshaas en gyros

Souzouki 19,50

3 stuks gekruid gehakt en gyros

Bifteki tiri 21,-

Gekruid gehakt gevuld met fetakaas, en gyros

Gyros 18,50

Gesneden stukjes varkensvlees

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

EXTRA TE BESTELLEN

Diverse

Gebakken aardappeltjes	3,50
Frietjes	3,50
Rijst	3,20
Griekse salade	12,50
Extra Olijven	7,-
Extra Olijven en Pepers	7,50
Extra Feta	7,50
Los Pitabrood	2,-

Sauzen

Knoflooksaus	3,20
Pepersaus	3,20
Champignonsaus	3,20
Paprikasaus	3,20
Wittewijnsaus	3,20
Mayonaise	1,-
Ketchup	1,-

VISGERECHTEN

Paralia 25,-

Gebakken sliptong, grote gamba's en gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

Ammoudia 25,-

Gebakken sliptongen geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Elounda (± 250 gr) 29,50

Verse gegrilde tonijn, geserveerd met verse groenten en frisse citroen-dillesaus

Solomos 24,-

Gegrilde zalmfilet geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Kalamaria 22,50

Krokant gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

Garides 27,50

Gebakken zeetong geserveerd met verse groenten en frisse citroen-dillesaus

Garides tiganaki 28,50

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

Gyros met frietjes 11,-

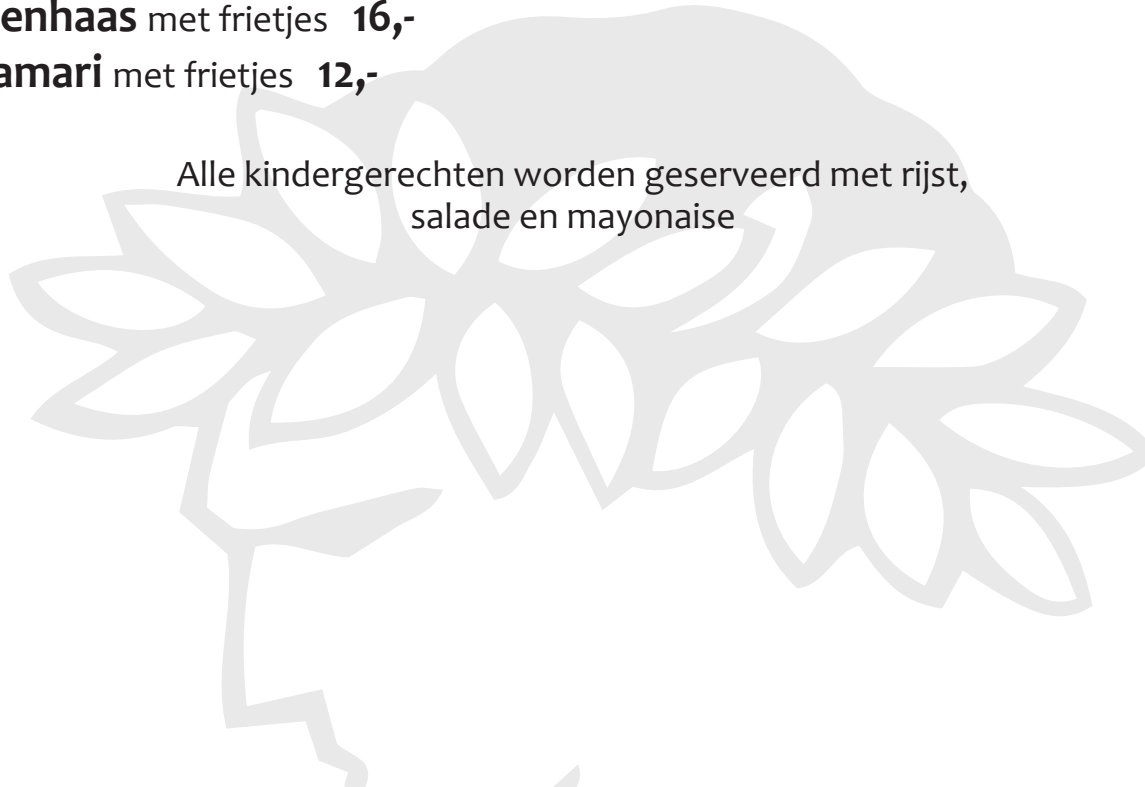
Souzouki (gehakt) met frietjes 11,-

Kipfilet met frietjes 11,-

Ossenhaas met frietjes 16,-

Kalamari met frietjes 12,-

Alle kindergerechten worden geserveerd met rijst,
salade en mayonaise



Heeft u iets te vieren, bijvoorbeeld een bruiloft of een verjaardag.

Of wilt u uw personeelsuitje op Griekse wijze vieren?

Voorgroepen tot 40 personen, kan in overleg een
traditioneel Grieksmenu worden samengesteld.

Voor het reserveren van groepen vanaf 15 personen is ook een
gehele aparte ruimte aanwezig. Kijk voor meer informatie op
onze website of bel

071 - 401 08 81

WIJN PER GLAS/PER KARAF

	 Glas	 1/4 L	 1/2 L	 1 L
Huiswijn droog				
rood, wit of rosé	4,50	7,50	14,-	25,-
Imiglikos (halfzoet)				
rood of wit	4,50	7,50	14,-	25,-
Retsina				
witte harswijn	4,50	7,50	14,-	25,-
Samos				
zoete witte wijn	4,80	8,-	15,-	27,-
Mavrodaphe	4,80	8,-	15,-	27,-

	Glas	Fles
Merlot	 5,20	 25,-
Chardonnay	 5,20	 25,-

Bieren van de tap

Jupiler	3,-
Grote Jupiler	5,-

Bier uit fles

Mythos (Griekse pils)	4,-
Hoegaarden Radler	3,80
Hoegaarden Witbier	3,80
Jupiler alcoholvrij	3,80
Leffe Blond	4,80
Franziskaner Weissbier 0,5L	5,90

RODE WIJNEN

Merlot 25,-

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 26,-

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.

Syrah Dry Red, Petriessa Estate 28,-

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 29,-

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 25,-

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.

Sauvignon Blanc 26,-

Variety 100% Sauvignon Blanc BGA Z Griekenland.
Deze wijn is strogeel van kleur, heeft intens fruitige aroma's van citrus, ananas en perzik. De wijn heeft een evenwichtige zuurgraag en geeft een volle smaak in de mond. Ideaal bij schaal- en schelpdieren.

Moschofilero 26,-

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.

Michalakis Estate Gold Cuvee White 29,-

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

Checkmate Rosé 25,-

Variety: Agiorgitiro-Moschofilero
Heldere rosé kleur, complexe aroma's met heerlijk bouquet aan vers fruit, kersen, pruimen, kruisbessen en aardbeien.
Deze roséwijn heeft een frisse smaak en is goed te combineren met gegrild wit vlees en alle soorten vis.
Ook als aperitief erg lekker.