



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 menukaarten 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 11,5

Een creatie van tomaat en feta uit de oven

Piperies florinis 11,5

Gegrilde zoete paprika gevuld met fetakaas en verse kruiden

Saganaki 11,5

Gebakken fetakaas

Keftedes 10,5

Griekse gehaktballetjes in tomatensaus

Manitaria 10,5

Gebakken champignons met knoflook, kleine stukjes varkenshaas en verse kruiden

Spanakopita 9,5

Bladerdeeg gevuld met spinazie en fetakaas

Loukaniko 9,5

Gegrilde Griekse worst, geserveerd met mosterd (rundvlees)

Hamachi 9,5

Gevulde druivenbladeren met rijst en gehakt met een frisse dillesaus

Sarmadakia 9,5

Griekse koolbladeren gevuld met rijst en gehakt met een frisse citroensaus

Trio 8,-

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

Kruidenboter 6,5

Geserveerd met olijven- en tomatentapenade

Pikilia speciaal (voor 2 personen) 26,-

Een combinatie van warme en koude voorgerechten

Voor allergenen informatie van alle gerechten kunt u terecht bij ons personeel.

VOORGERECHTEN (VIS)

Tono salata 9,5

Huisgemaakte tonijnsalade met verse groenten

Tiganites garides 12,5

Gebakken gamba's

Gafrakia 10,5

Gebakken ansjovis (mini sardines)

Midia 10,5

Gebakken mosselen

Kalamarakia 12,5

Krokant gebakken inktvisringen

SOEPEN

Koto soupa 7,5

Griekse kippensoep

Domato soupa 7,5

Griekse tomatensoep

SCHOTEL VOOR MINIMAAL 2 PERSONEN

Specialiteit van de kok

per persoon 30,5

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).

TRADITIONELE GRIEKSE OVENGERECHTEN

Stifado 24,5

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 24,5

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 24,5

Lamsschenkel in tomatensaus uit de oven

Moschari Fasolakia 24,5

Kalfsvlees in tomatensaus met sperziebonen

Arnaki Gigantes 25,5

Lamsschenkel in tomatensaus met grote witte bonen

Mousakas 24,5

Griekse pastei met lagen aubergine, aardappelen gehakt en bechamelsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes, salade en tzatziki

SPECIALITEITEN V/D GRILL

Akropolis schotel 31,5

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

Iberico (±400 gr) 30,5

Malse Iberico ribs, geserveerd met verse groenten en pepersaus

Entrecote (±260 gr) 29,5

Topkwaliteit runderentrecote, geserveerd met verse groenten en een romige champignonsaus

Fileto Knossos (±270 gr) 32,5

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

Ornitha Schotel 24,5

Gegrilde kipfilet geserveerd met verse groente

Athene (±270 gr) 24,5

Varkenshaas van de grill met champignonsaus geserveerd met verse groenten

Paidakia 28,-

Lamsracks (5 stuks), geserveerd met verse groenten

Xipetra (zonder varkensvlees) 26,5

Ossenhaas, lamsrack, kipfilet en griekse worst van de grill, geserveerd met verse groenten

Gyros Speciaal 24,5

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

Gyros Wijnsaus 24,5

Gyros overgoten met een Griekse witte wijnsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
verse frietjes, salade en tzatziki

GERECHTEN UIT HET PANNETJE

Gyros Tiganaki 25,5

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

Kotopoulo Tiganaki 25,5

Reepjes kipfilet uit het pannetje in een mosterdsaus met champignons

Kota Smirneiki 25,5

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

Tilisos (±270 gr) 32,5

Malse ossenhaas uit het pannetje in huisgemaakte witte wijnsaus

VEGETARISCHE SCHOTELS

Vegetarische Mousakas 23,-

Griekse pastei met lagen aardappelen, verse groente en bechamelsaus

Gemista 23,-

Tomaat en paprika gevuld met rijst en verse kruiden

Kolokitho-keftedes 24,5

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

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes, salade en tzatziki

MAALTIJD SALADES

Salata Tonijn 16,5

Frisse salade met een rucola mix en onze huisgemaakte tonijnsalade

Salata gebakken kaas 16,5

Frisse salade met een rucola mix en gebakken fetakaas

Salata gegrilde kip 17,5

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

Griekse Salade 12,5

Tomaten, komkommer, paprika, rode ui, olijven, feta en kappertjes

GRIEKSE GERECHTEN VAN DE GRILL

Olympia (specialiteit van het huis) 27,5

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

Mix Grill 25,-

Souvlaki, souzouki, varkenshaas, kipfilet en gyros

Retsina 22,-

Lamskotelet, kipfilet, souvlaki en gyros

Heraklion 22,-

Souvlaki, varkenshaas, souzouki en gyros

Souflaki 24,-

3 spiezen van Varkenshaas en gyros

Souzouki 22,-

3 stuks gekruid gehakt en gyros

Bifteki tiri 24,5

Gekruid gehakt gevuld met fetakaas, en gyros

Gyros 20,5

Gesneden stukjes varkensvlees

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes, salade en tzatziki

EXTRA TE BESTELLEN

Diverse

Frietjes	3,5
Rijst	2,5
Griekse salade	12,5
Extra Olijven	7,-
Extra Olijven en Pepers	7,5
Extra Feta	8,5
Los Pitabrood	2,-

Sauzen

Knoflooksaus	3,2
Pepersaus	3,2
Champignonsaus	3,2
Paprikasaus	3,2
Wittewijnsaus	3,2
Mayonaise	1,-
Ketchup	1,-

VISGERECHTEN

Paralia 26,5

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

Ammoudia 28,-

Gebakken sliptongen geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Elounda (± 250 gr) 29,5

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

Solomos 25,5

Gegrilde zalmfilet geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Kalamaria 25,-

Krokant gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

Garides 29,5

Gebakken grote gamba's geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Garides tiganaki 30,5

Grote Gamba's in een pannetje met een zachte knoflook-tomaten saus, afgemaakt met fetakaas

Alle visgerechten worden geserveerd met
verse frietjes en salade

VOOR ONZE KLEINE GASTEN
tot 14 jaar

Gyros met frietjes 12,-

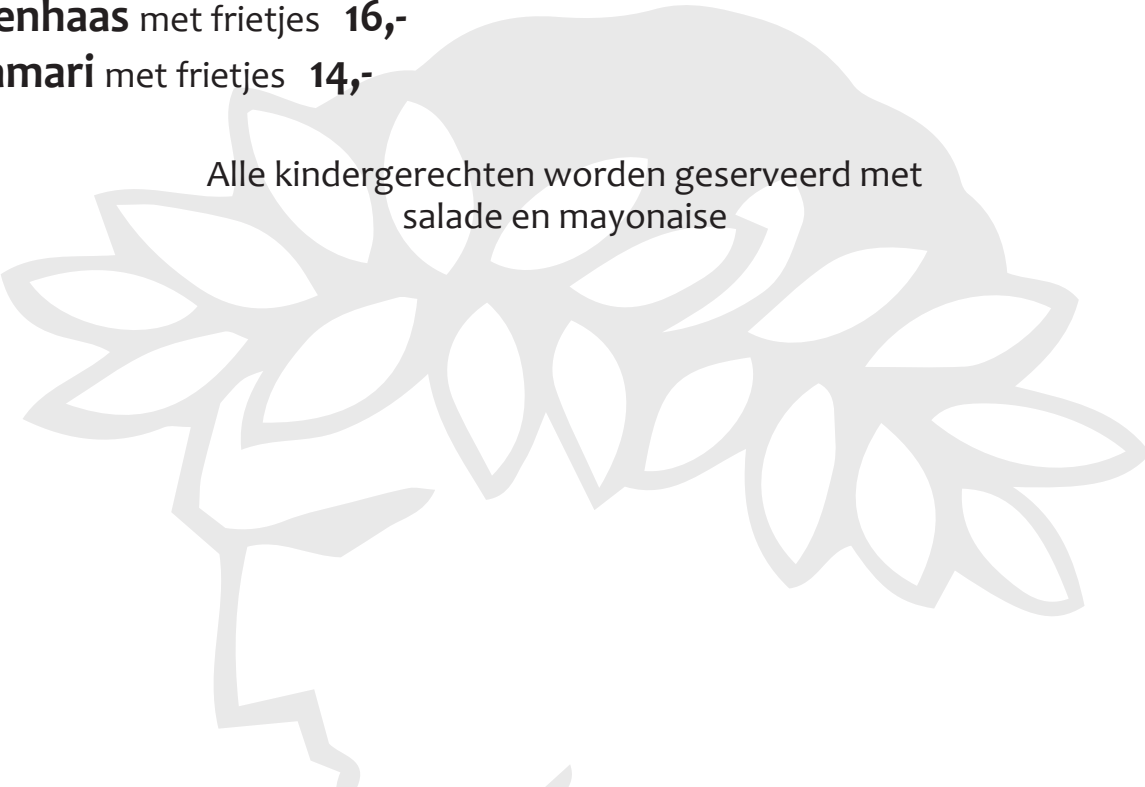
Souzouki (gehakt) met frietjes 12,-

Kipfilet met frietjes 12,-

Ossenhaas met frietjes 16,-

Kalamari met frietjes 14,-

Alle kindergerechten worden geserveerd met
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	4,8	7,8	14,2	26,-
Imiglikos (halfzoet)				
rood of wit	4,8	7,8	14,2	26,-
Retsina				
witte harswijn	4,8	7,8	14,2	26,-
Samos				
zoete witte wijn	5,2	8,2	15,5	28,-
Mavrodaphe	5,2	8,20	15,5	28,-
	 Glas		 Fles	
Merlot	5,5		27,-	
Chardonnay	5,5		27,-	
Bieren van de tap				
Jupiler				3,3
Grote Jupiler				5,3
Bier uit fles				
Mythos (Griekse pils)				4,-
Hoegaarden Radler				3,8
Hoegaarden Witbier				3,8
Jupiler alcoholvrij				3,8
Leffe Blond				4,8
Franziskaner Weissbier 0,5L				5,9