Restaurant

DE GRIEK

MENUKAART

Over onze keuken

Onze keukenbrigade hanteert een zuivere en eerlijke keuken, met uitsluitend Griekse Kwaliteitsprodructen 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 menukaarthebben wij getracht u een goed inzicht te geven in de vele specialiteiten die Griekenlang 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 12,5
Een creatie van tomaat en feta uit de oven

Piperies florinis 12,5
Gegrilde zoete paprika gevuld met fetakaas en verse kruiden

Saganaki 12,5
Gebakken fetakaas geserveerd met Griekse honing

Keftedes 11,5
Gehaktballetjes in tomatensaus volgens oma's recept

Manitaria 12,5
Gebakken champignons met knoflook, kleine stukjes varkenshaas en verse kruiden

Spanakopita 10,5
Bladerdeeg gevuld met spinazie en fetakaas

Loukaniko 10,5
Gegrilde Griekse worst, geserveerd met mosterd (rundvlees)

Hamachi 10,5
Gevulde druivenbladeren met rijst en gehakt met een frisse dillesaus

Sarmadakia 10,5
Griekse koolbladeren gevuld met rijst en gehakt met een frisse citroensaus

Trio 8,5
Een trio van smeersels voor op brood.
Auberginesalade, tonijnsalade en viskuitsalade

Kruidenboter 7,5
Geserveerd met olijven- en tomatentapenade

Pikilia speciaal (voor 2 personen) 28,-
Een combinatie van warme en koude voorgerechten

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

VOORGERECHTEN (VIS)

Tono salata 10,5
Huisgemaakte tonijnsalade met verse groenten

Tiganites garides 13,5
Grote gebakken gamba's

Gafrakia 11,5
Gebakken ansjovis (mini sardines)

Midia 11,5
Gebakken mosselen

Kalamarakia 13,5
Krokant gebakken inktvisringen

SOEPEN

Koto soupa 8,5
Griekse kippensoep

Domato soupa 7,5
Griekse tomatensoep

SCHOTEL VOOR MINIMAAL 2 PERSONEN

Specialiteit van de kok **per persoon 32,-**

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 26,5
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 26,5
Een stoofschotel van lamsvlees met verse groenten en specerijen, gekruid en vol van smaak. Afgemaakt met Fetakaas

Arnaki Fournou 26,5
Lamsschenkel in tomatensaus uit de oven met verse groenten

Moschari Fasolakia 26,5
Kalfsvlees in tomatensaus met sperziebonen

Arnaki Gigantes 26,5
Lamsschenkel in tomatensaus met grote witte bonen

Mousakas 25,5
Griekse pastei met lagen aubergine, aardappelen gehakt en bechamelsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
verse frietjes, salade en tzatziki

SELECTIE VAN PREMIUM VLEES

Rib-eye steak (280 gr) 32,5
Topkwaliteit Rib-eye, geserveerd met verse groenten
met keuze uit: pepersaus, champignonsaus of kruidenboter

Fileto Knossos (280 gr) 34,5
Malse ossenhaas van de grill, geserveerd met verse groenten
met keuze uit: pepersaus, champignonsaus of kruidenboter

Iberico Ribs(400 gr) 32,5
Malse Iberico koteletten (2 stuks), geserveerd met verse groenten
en pepersaus

Tomahawk (1 kg) 89,-
Black Angus Tomahawk steak
geserveerd met verse groenten

Vlees specialiteiten

Akropolis schotel 32,5
Royale schotel voor echte liefhebbers
Rib-eye, Iberico ribs, Kipfilet en Gyros

Schnitzel "Wiener Art" (300 gr) 25,5
Gepaneerde Varkenshaas met champignonsaus en geserveerd met
verse groenten

Ornitha Schotel 26,5
Gegrilde kipfilet geserveerd met verse groente

Paidakia 30,5
Lamsracks (5 stuks), geserveerd met verse groenten

Xipetra (zonder varkensvlees) 28,5
Ossenhaas, lamsrack, kipfilet en griekse worst van de grill,
geserveerd met verse groenten

Gyros Speciaal 26,-
Een echte Griekse gyros-specialiteit: gyros overgoten met een mix
van gestoofde uitjes, champignons, paprika, en afgemaakt met fetakaas

Gyros Wijnsaus 26,-
Gyros overgoten met een Griekse witte wijnsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
verse frietjes, salade en tzatziki

GERECHTEN UIT HET PANNETJE

Gyros Tiganaki 27,5
Gyros uit een pannetje in een roomsaus met, paprika, ui, champignons, knoflook en peterselie afgemaakt met hollandse kaas

Kotopoulo Tiganaki 27,5
Kipfilet uit het pannetje in een mosterdsaus met champignons

Kota Smirneiki 27,5
Reepjes gebakken kipfilet met knoflook in een saus van honing en Griekse specerijen, geserveerd op een bedje van verse groenten

Tilisos (±270 gr) 34,5
Malse ossenhaas uit het pannetje in huisgemaakte witte wijnsaus

VEGETARISCHE GERECHTEN

Vegetarische Mousakas 24,5
Griekse pastei met lagen aardappelen, verse groente en bechamelsaus

Gemista 24,5
Tomaat en paprika gevuld met rijst en verse kruiden

Kolokitho-keftedes 26,-
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 13,5
Tomaat, komkommer, paprika, rode ui, olijven en feta

GRIEKSE GERECHTEN VAN DE GRILL

Olympia (specialiteit van het huis) 29,5
Een mix van topkwaliteit vleessoorten, ossenhaas, souvlaki van varkenshaas, lamsrack, souzouki en gyros

Mix Grill 26,5
Souvlaki, souzouki, varkenshaas, kipfilet en gyros

Retsina 23,5
Lamskotelet, kipfilet, souvlaki en gyros

Heraklion 23,5
Souvlaki, varkenshaas, souzouki en gyros

Souflaki 24,5
3 spiezen van Varkenshaas en gyros

Souzouki 22,5
3 stuks gekruid gehakt en gyros

Bifteki tiri 25,5
Gekruid gehakt gevuld met fetakaas, en gyros

Gyros 22,-
Gesneden stukjes varkensvlees

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
verse frietjes, salade en tzatziki

EXTRA TE BESTELLEN

Diverse

Frietjes	3,5
Rijst	3,5
Griekse salade	13,5
Extra Olijven	7,-
Gegrilde Pepers	7,5
Extra Feta	8,5
Los Pitabrood	2,5

Sauzen

Knoflooksaus	3,5
Pepersaus	3,5
Champignonsaus	3,5
Paprikasaus	3,5
Wittewijnsaus	3,5
Mayonaise	1,5
Ketchup	1,5

VISGERECHTEN

Paralia 27,5
Gebakken sliptong, grote gamba's en gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

Ammoudia 29,-
Gebakken sliptongen geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Elounda (250 gr) 31,5
Verse gegrilde tonijn, geserveerd met verse groenten en frisse citroen-dillesaus

Solomos 27,5
Gegrilde zalmfilet geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Kalamaria 26,-
Krokant gebakken inktvisringen, geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

Garides 30,5
Gebakken grote gamba's geserveerd met verse groenten en huisgemaakte knoflooksaus

Garides tiganaki 32,5
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 **14,-**
Souzouki (gehakt) met frietjes **14,-**
Kipfilet met frietjes **14,-**
Ossenhaas met frietjes **18,-**
Kalamari met frietjes **16,-**

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	1/2 L	1 L
Huiswijn droog rood, wit of rosé	5,5	16,-	29,-
Imiglikos (halfzoet) rood of wit	5,5	16,-	29,-
Retsina witte harswijn	5,5	16,-	29,-
Samos zoete witte wijn	5,8	17,-	31,5
Mavrodaphe	5,8	17,-	31,5

	Glas	Fles
Merlot	5,8	32,-
Chardonnay	5,8	32,-
Pinot Grigio	5,8	32,-

RODE WIJNEN

Nemea Dry Red 36,-
Variety: Agiorgitiko 100% A.O.C
Nemea - Op eik gerijpt: 1 Jaar

Syrah Dry Red 36,-
Variety: 100% Syrah PGI C. Griekeland
Op eik gerijpt: 1 jaar

Cabernet Sauvignon 38,-
Dieprode, krachtige kleur, aroma's
van donkerrood fruit en kruiden

WITTE WIJNEN

Sauvignon Blanc 36,-
Variety: 100% Sauvignon Blanc

ROSÉ WIJN

Rosé 34,-
Variety: Agiorgitiro-Moschofilero