



SPECIALITEITEN VAN HET HUIS VOORGERECHTEN

- 7. Garides saganaki** Gepelde scampi's bereid in een romige kaassaus. / € 10,95
- 7b. Garides tiri** Gepelde scampi's gebakken in een tomaat fetasaus. / € 10,95
- 8. Moschari** Fijn gesneden carpaccio van het rund met honing-mosterd dressing, pijnboompitjes, rucola en kefalotiri kaas. / € 9,95
- 13. Saganaki Dodoni** Gesmolten fetakaas in een knapperig jasje. / € 8,75
- 16. Kolokithi** In beslag gebakken courgette met pittige knoflookdip. / € 7,00
- 21. Trio Skordo** Een trio van tzatziki, pikante fetakaasmouse en knoflookboter. / € 6,50

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS HOOFDGERECHTEN

- 33. Glossa** Gebakken zeetong bereid in knoflookboter. / € 25,50
- 36a, Psaria Tigani** Vispannetje met verschillende soorten vis en groente in een roomsaus. / € 18,00
- 39. Garides tis skaras** Drie garnalenspiesjes van de grill met romige kaassaus. / € 17,50
- 41. Mix suflaki** Een spies met ossenhaas, varkenshaas, lamshaas, kalfsfilet en giros. Geserveerd met rijst en tzatziki. / € 19,00
- 42. Gegrilde lamshaas** Lamshaas van de grill in een knoflookroomsaus. / € 20,95
- 44. Stifado** Een stoofpotje met kalfsvlees, kleine uitjes en groente. / € 17,50
- 69. Griekse proeverij** Een combinatie van verschillende traditionele voor en hoofdgerechten. Samengesteld door de kok (2pers). / € 52,00
- 77. Meze tu bekri** Varkenshaasmedaillons in een heerlijke licht pikante saus. / € 19,00
- 78. Parthenon** Kipmedaillon en kalfsoester in een heerlijke fetaroomsaus. / € 19,75
- 80. Smirnaiko** Lamsvlees met rijst en champignons. / € 17,95

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met gebakken aardappeltjes.