

OliveTree
House
•
RESTAURANT

MENU

MEZE

- Handmade breadsticks with traditional dips and olives
from the region of 'Mani' in Greece
Handgemaakte broodstengels met traditionele Griekse dipsausjes
en olijven van de regio 'Mani' in Griekenland..... € 6,00
- Combination of traditional cheeses from Greece and Italy
with a selection of sweet and spicy dips
Een combinatie van traditionele Griekse en Italiaanse kazen
met een zoete en een pittige dipsaus..... € 18,00
- Mix of cold cuts (charcuterie) from Italy with breadsticks
Een mix van fijne vleeswaren uit Italië met handgemaakte broodstengels..... € 16,00

**Combination of all the meze is possible*

Combinatie van alle meze is mogelijk

LUNCH (12:30 - 17:00)

Sandwiches / Broodjes

- Smoked turkey with Gruyere (cheese), tomato, lettuce and a homemade cheese sauce
Gerookte kalkoen met Gruyere (kaas), tomaten, sla en een huisgemaakte kaassaus..... € 8,00
- Salami, mozzarella, tomato and avocado
Salami, mozzarella, tomaat en avocado..... € 9,00
- Bresaola, parmesan cheese, rocket and scented truffle oil
Bresaola, parmezaanse kaas, rucola en een vleugje truffelolie..... € 10,00

** All sandwiches are served with mixed salad and country fries*

Alle broodjes worden geserveerd met een salade en boerenfriet

Wraps

- Tortilla wrap with grilled vegetables and sundried tomatoes with a fresh basil sauce
Een wrap met gegrilde groenten en zongedroogde tomaten
met een saus van verse basilicum..... € 9,50
- Tortilla wrap with smoked salmon scented with lime, fresh shallots and capers
Een wrap met gerookte zalm, limoen sausje, verse sjalotjes en kappertjes..... € 11,00

** The wraps are served with mixed salad*

De wraps worden geserveerd met een salade

DESSERTS / NAGERECHTEN

- Mascarpone cream with strawberries scented with amaretto
Mascarpone-crème met aardbeien en amaretto..... € 8,50
- Mille feuille with milk and bitter chocolate mousse
and caramelised crust pastry
Mille-feuille met melk en bittere chocolade mousse
met een gekarameliseerd gebakje van de korst..... € 8,00
- Banoffee pie with caramel cream and vanilla ice cream
Bananen-toffee taart met karamelcrème en vanille-ijs..... € 7,50
- Greek yoghurt with traditional handmade "spoon sweets"
Griekse yoghurt met traditionele handgemaakte zoetigheden..... € 8,00
- "Bougatsa" traditional Greek pastry with cream and cinnamon
"Bougatsa" traditioneel Grieks gebakje met crème en kaneel..... € 7,50

MAIN DISHES / HOOFDGERECHTEN

Stuffed chicken with Gruyere and herbs served with grilled mushrooms and steamed rice Gevulde kip met Gruyere en kruiden geserveerd met gegrilde champignons en gestoomde rijst.....	€ 16,50
Entrecôte with myrtille sauce served with carrot puree Entrecôte met blauwe bosbessensaus en wortelpuree.....	€ 27,00
Ribeye with gnocchi and basil sauce Ribeye met gnocchi (aardappelpasta) en basilicumsaus.....	€ 25,00
Seabass with lime, served with sauted spinach and cherry tomatoes Zeebaars met limoen, geserveerd met spinazie en cherry tomaatjes.....	€ 16,50
Vegetarian " Moussaka" with feta cheese mousse Vegetarische " Moussaka" (Grieks ovengerecht met aubergines) en feta-mousse.....	€ 12,50

SIDE DISHES / BIJGERECHTEN

Mixed salad / gemengde salade.....	€ 3,00
Rice / rijst.....	€ 3,00
Country fries / boerenfriet.....	€ 3,50

SOUP / SOEP

Carrot soup scented with pomegranate Wortelsoep met een vleugje granaatappel.....	€ 6,00
Pea soup with crunchy bacon Erwtensoepe "Greek style" met knapperige bacon.....	€ 7,00

SALAD / SALADES

Greek traditional salad with feta cheese Griekse traditionele salade met feta kaas.....	€ 9,00
Pasta salad with boiled vegetables, prosciutto and parmesan cheese (also vegetarian €7,50) Pasta salade met gekookte groenten, prosciutto en parmezaanse kaas..... (ook vegetarisch mogelijk €7,50)	€ 9,00
Mixed salad with grilled chicken, grilled vegetables and balsamic sauce (also vegetarian) Salade met gegrilde kip, gegrilde groenten en een basilicumsaus..... (ook vegetarisch mogelijk € 9,00)	€ 11,00

MAIN DISHES LUNCH

Homemade falafel served with pita bread and a mixed salad Handgemaakte falafel met een pita broodje en salade.....	€ 9,50
"Biftekaki" (traditional Greek meatball) with pita bread, tomato sauce, fresh herbs and country fries "Biftekaki" (traditionele Griekse hamburger) met pita brood, tomatensaus, verse kruiden en boerenfriet.....	€ 12,00
Pasta with feta cheese, tomatoes, capers and olives Pasta met feta kaas, tomaten, kappertjes en olijven.....	€ 10,00
Mousaka (traditional Greek beshamel) Pasta met feta kaas, tomaten, kappertjes en olijven.....	€ 14,00

DINNER (17:00 - 22:00)

STARTERS / VOORGERECHTEN

Asparagus rolled with prosciutto, pine seeds and parmesan sauce scented with truffle oil (also vegetarian €10,50) Asperges gerold in prosciutto met pijnboompitten en parmezaanse kaas met een vleugje truffel-olie.....	€ 13,00
(ook vegetarisch mogelijk €10,50)	
Pouches stuffed with cream cheese and fresh herbs Buideltje van bladerdeeg gevuld met roomkaas en verse kruiden.....	€ 9,50
Tuna tartar with avocado, mango and lemongrass on raw chicory leaves Tonijntartaar met avocado, mango, citroengras op rauwe witlofblaadjes.....	€ 17,00
"Kataifi" pouch with chicken and homemade cheese sauce "Kataifi" vogelnestje van bladerdeeg met kip en handgemaakte kaassaus.....	€ 12,00
Tower of grilled vegetables with basil sauce Torentje van gegrilde groenten met een basilicumsaus.....	€ 11,00

SALADS / SALADES

Mediterranean salad with "dakos", cherry tomatoes, roquette, capers and olives from the Greek region "Mani" Mediterrane salade met "dakos" (traditioneel Grieks beschuit) met cherry tomaatjes, rucola, kappertjes en olijven van de Griekse regio "Mani".....	€ 11,50
Spicy salad with gorgonzola, cabbage, carrot and garlic Pittige salade met gorgonzola, kool, wortel en knoflook.....	€ 12,00
Smoked salmon with shallots, capers, peppers, orange and lemon vinaigrette Gerookte zalm met sjalotjes, kappertjes, pepers, sinaasappel en citroen vinaigrette.....	€ 14,00

SOUP / SOEP

Carrot soup scented with pomegranate Wortelsoep met een vleugje granaatappel.....	€ 6,00
Pea soup with crunchy bacon Erwtensoepp "Greek style" met knapperige bacon.....	€ 7,00

PASTA

Orzo with seafood scented with safran Orzo (gedroogde pastasoort) met safran.....	€ 17,50
Risotto with goat cheese, leek, raisins and prosciutto (also vegetarian €12,00) Risotto met geitenkaas, prei, rozijnen en prosciutto.....	€ 14,50
(ook vegetarisch mogelijk €12,00)	
Penne with chicken, basil sauce, scented with orange Penne (pastasoort) met kip, basilicumsaus en sinaasappel.....	€ 14,00