



## Welkom in ons restaurant

Ons restaurant bevindt zich in het gezellige centrum van de stad Weert. Daar wij uitsluitend eerlijke en authentieke Griekse gerechten bereiden met verse ingredienten, kan het voorkomen dat het iets langer duurt voordat uw menu wordt geserveerd.

Uw geduld zal echter beloond worden met een bijzonder smaakvol gerecht wat met liefde en passie is bereid.

Sas efchomaste kali orexi  
Wij wensen u smakelijk eten.

## **Brood Anders**

### **Quarteto Kruidenboter (V, G)**

Brood met kruidenboter,peperoni ,pesto tomaat met verse kruiden en olijven.

€ 4,75

### **Skordopsomo (V, L)**

Knoflookbrood met olijfolie en oregano uit de oven

€ 4,50

### **Brousetta (V)**

Brood met olijfolie,tomaat,feta en pesto uit de oven

€ 5,50

## **Soepen**

### **Tomatosoupa (V)**

Tomaten soep op Griekse wijze.

€ 5,75

### **Kreatosoupa (G, L)**

Griekse vleessoep (ossenhaas)met verse groenten.

€ 6,75

## **Koude voorgerechten (Geserveerd met brood)**

### **Tzatziki (V, G)**

Griekse roomyoghurt met knoflook en komkommer

€ 5,75

### **Taramosalata (G, L)**

Zachte vismousse van "rode kaviaar"met Olijfolie pijnboompitten

€ 6,75

### **Trio meze (V)**

Combinatie van tzatziki,tarama en pikantefeta salade

€ 6,75

### **Feta (V,G)**

Griekse schapenkaas met tomaat en oregano

€ 6,75

### **Elies ke' piperies (V,G)**

Olijven en peperoni.

€ 5,50

### **Tonosalata (G, L)**

Huisgemaakte tonijnsalade

€ 7,75

### **Garidaki Cocktail (G)**

Garnalen cocktail

€ 10,75

### **Carpaccio (G,L)**

Dun gesneden ossenhaas met sla, olijfolie en pijnboompitten

€ 13,50

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

## Warme voorgerechten (geserveerd met brood)

<b><u>Keftedakia (G, L)</u></b>	€ 6,95
Griekse gehaktballetjes in verse tomatensaus.	
<b><u>Dolmadakia (G)</u></b>	€ 6,95
Gevulde wijnbladeren met gehakt en rijst.	
<b><u>Manitaria me kreas (G, L)</u></b>	€ 7,75
Gebakken champignon met knoflook, varkenshaas en verse kruiden.	
<b><u>Garides sto Boutiro.</u></b>	€ 9,50
Scampi's uit de oven in kruidenboter.	
<b><u>Garides me ntomata</u></b>	€ 9,50
Scampi's uit de oven met tomaat en kaas.	
<b><u>Garides me meli ke' sousami</u></b>	€ 9,75
Scampis met honing saus en sesamzaad, geserveerd op bladerdeeg.	
<b><u>Midia tiganita (L)</u></b>	€ 7,75
Gebakken mosselen met knoflook saus.	
<b><u>Spanakotiropita (V)</u></b>	€ 7,75
Filodeeg gevuld met feta en spinazie.	
<b><u>Kalamarakia (L)</u></b>	€ 7,75
Krokant gebakken inktvis met een dressing van olie,citroen en knoflook saus.	
<b><u>Bougiourti (V,G)</u></b>	€ 7,75
Griekse schapenkaas uit de oven met olijfolie,tomaat.	
<b><u>Feta Saganaki (V)</u></b>	€ 9,25
Gebakken griekse schapenkaas in fillodeeg met Honing en sesamzaad.	
<b><u>Gavros me ntomata</u></b>	€ 9,75
Mini sardientjes in tomatensaus en verse knoflook	
<b><u>Flogeres Kima (L)</u></b>	€ 8,50
Filo Deeg gevuld met gehakt	
<b><u>Florinis (G)</u></b>	€ 7,75
Zoete paprika gevuld met Feta	

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

### **Griekse hapjes schotels**

#### **Pikilia zesti (voor een persoon)**

€ 14,50

Combinatie met warme hapjes.

#### **Pikilia Zesti (voor twee of meer personen)p.p.**

€ 13,50

#### **Pikilia Anamikti(voor een persoon)**

€ 14,50

Combinatie met warme en koude hapjes.

#### **Pikilia Anamikti (voor twee of meer personen) p.p**

€ 13,50

### **Salade**

#### **Choriatiki (V, G)**

€ 12,50

Echte griekse salade met tomaat, komkommer, olijven  
Peperoni, feta, olijfolie, azijn en verse kruiden.

#### **Salata Kotopoulo (G)**

€ 14,50

Salade van gegrilde kip, sla en cocktail saus

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

## **Gerechten van de grill (geserveerd met verse frites,rijst,salade en tzatziki)**

<b><u>Giros Merida (G, L)</u></b>	€ 15,50
Geroosterde reepjes varkensvlees.	
<b><u>Souvlaki Merida (G, L)</u></b>	€ 17,95
3 spiesen van varkensfricandeau en giros.	
<b><u>Sousouki Merida (G, L)</u></b>	€ 17,95
3 stuks gekruid gehakt en giros.	
<b><u>Pireas schotel</u></b>	€ 19,50
Mousaka,sousouki, kipfilet en giros.	
<b><u>Kotopoulo Merida (G, L)</u></b>	€ 17,25
3 stuks kipfilet en giros.	
<b><u>Bifteki gemisto (G)</u></b>	€ 18,75
2 stuks gekruid gehakt gevuld met feta,tomaat en giros.	
<b><u>Athene mix (G, L)</u></b>	€ 18,75
Souvlaki,sousouki,steak en giros	
<b><u>Patra's mix</u></b>	€ 19,50
Kip,steak,gemisto bifteki en giros.	
<b><u>Thessaloniki mix (G, L)</u></b>	€ 20,50
Ossenhaas,souvlaki,sousouki en giros.	
<b><u>Mix grill (G, L)</u></b>	€ 20,50
Souvlaki,sousouki,kip,steak, en giros.	

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

## Ovengerechten (geserveerd met verse frites,rijst,salade en tzatziki)

<b><u>Stifado (G, L)</u></b>	€ 19,50
Een traditionele stoofschotel van gemarineerd mals kalfsvlees en sjalotjes, met lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn. Deze schotel wordt volgens oud familie recept bereid	
<b><u>Arnakiournou (G, L)</u></b>	€ 19,50
Lamsvlees uit de oven met witte bonen in tomatensaus.	
<b><u>Mousakas</u></b>	€ 18,50
Traditioneel grieks gerecht met laagjes aardappelen, aubergines, gekruimeld gehakt en bechamelsaus.	
<b><u>Exogiko (G, L)</u></b>	€ 19,50
Een stoofschotel van lamsvlees in tomatensaus, verse groenten en specerijen, gekruid en vol van smaak.	
<b><u>Giros krasatos</u></b>	€ 18,50
Giros geserveerd in een schelp van filodeeg overgoten met een romige witte wijn saus.	
<b><u>Kouneli stifado (G, L)</u></b>	€ 19,50
Het originele recept van stifado. Konijn met sjalotjes, rode wijn en kaneel uit de oven.	

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L = Lactose vrij.**

## **Pangerechten (geserveerd met verse frites,rijst,salade en tzatziki)**

**Tiganaki (G)** € 20,50  
Ossenhaas en varkenshaas met zoete roomsaus.

**Kotopoulo tiganaki (G)** € 19,50  
Volgens authentiek recept bereid(gebakken kipfilet)  
in een pannetje geserveerd met feta roomsaus.

**Achtarmas** € 21,50  
Ossenhaas en scampi's in pikante tomatensaus met rozemarijn.

**Giros special (L)** € 19,50  
Giros met verse groenten in pikante saus.

**Kota glikoksini (G)** € 19,50  
Gebakken reepjes kipfilet in een saus van honing  
en griekse specerijen.(Geserveerd met een bedje van verse groenten)

**Giros ston fourno me kaseri (G)** € 19,50  
Giros met romige saus en geraspte kaas uit de oven

**Trilogia kreaton me saltsa (G, L)** € 22,50  
Lamsfile sousouki en varkenshaas in een tomaten ui saus

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

## **Visgerechten (geserveerd met verse frites,rijst,salade en tzatziki)**

<b><u>Bakaliaros (L)</u></b>	€ 19,50
Gebakken kabeljauwfilet geserveerd met verse groenten en met een saus van griekse witte wijn.	
<b><u>Garides me sparagkia(gepeld)</u></b>	€ 24,00
Gebakken grote scampi's met asperges in een heerlijke roomsaus.	
<b><u>Garides (niet gepeld) (L)</u></b>	€ 24,00
8 grote scampi's met knoflook saus en verse groenten.	
<b><u>Solomos (L)</u></b>	€ 20,50
Gegrilde zalm filet met een dressing van citroen, knoflook en olijfolie.	
<b><u>Kalamaria (L)</u></b>	€ 17,50
Krokant gebakken inktvis met knoflooksaus.	
<b><u>Panga fileto (L)</u></b>	€ 18,50
Gebakken pangafilet met knoflooksaus en verse groenten.	
<b><u>Paketo psarion (min.20 minuten)</u></b>	€ 20,50
Vispakket met scampi,zalm,kabeljauw en pangafilet, Kruidenbotter,witte wijn,citroen en verse groenten.	

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**



**Voor twee of meer personen (geserveerd met verse frites,rijst,salade en tzatziki)**

**Specialiteit van de kok (p.p.p.)** € 23,50

Bij dit gerecht laat de kok zijn fantasie de vrije loop en bereidt voor u een combinatie van grill en oven gerechten.  
(Een gerecht voor mensen die niet weten wat te kiezen)

**Specialiteit van de kok oven en pan gerechten (p.p.p)** € 26,00

De lekkerste en de nieuwste gerechten komen uit de Griekse Keuken.

**Fotia geflambeerd (G, L)(p.p.p.)** € 26,50

Souvlaki special(varkens),ossenhaas, Sousouki,kipfilet en giros.

**Psaria-kreata (p.p.p.)** € 26,50

Een combinatie van vis en vlees.Scampi's, Zalm, zeetongfilet,ossenhaas,bifteki,giros.

**Thalassa(p.p.p.)** € 24,00

Een mix van pangafilet,mosselen,scampi's, Zalm,inktvis en knoflooksaus.

**Aigaio(p.p.p.)** € 24,50

Een mix van zeetongfilet,kabeljauw, Inktvis,scampi's en knoflooksaus. p.p.

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

**FILETA (geserveerd met verse frites,rijst,salade en tzatziki)**

**To souvlaki tou kalofaga** € 27,50  
Een spies (+/- 400 gram) van ossenhaas en varkenshaas met champignon saus.

**Fileto moschari** € 27,50  
(+/-220 gram)ossenhaas met wijnsaus,

**Filetokia arnisia me feta** € 22,50  
Een heerlijke pangerecht met lamsfilet,pepers en champignons en verse knoflook met champignons in een pikante feta saus.

**Bekris mezes** € 27,50  
(+/-220 gram) ossenhaas in een pikante saus.

**Paidakia merida (G, L)** € 24,50  
5 stuks French racks (lamskoteletjes) en giros.

**Paidakiaournou** € 24,50  
French racks uit de oven met honingmosterd saus.

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

## **Vegetarisch gerechten (geserveerd met verse frites, rijst, salade en tzatziki)**

**Vegetarisch pikilia** € 17,75  
Een combinatie van warme en koude gerechten.

**Vegetarisch mousaka** € 19,50  
Pastei met meerdere lagen van verse groenten, pasta, champignons en bechamel saus.

**Kolokithokeftedes** € 17,50  
Een mix van courgette, verse groenten en feta.

### **Voor onze klein gasten (tot 12jaar)**

Giros me friet, salade en appelmoes. (G, L) € 10,50  
Souvlaki met friet, salade en appelmoes. (G, L) € 10,50  
Sousouki met friet, salade en appelmoes. (G, L) € 10,50  
Kipnuggets met friet, salade en appelmoes. (L) € 9,50  
Fishsticks met friet, salade en appelmoes. (L) € 9,50

### **Extra's**

Verse friet € 3,00  
Rijst € 1,50  
Knoflooksaus € 2,50  
Kaassaus /rode wijnsaus/witte wijnsaus € 2,50  
Mayonaise/ketchup € 1,00

**V = Vegetarisch, G = Gluten vrij, L= Lactose vrij.**

### **Witte wijn**

Droge witte huiswijn  
Imiglikos (half zoet)  
Retsina (hars wijn)

<b>Glas</b>	<b>0.5 liter</b>	<b>1 Liter</b>
€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00
€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00
€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00

### **Rode wijn**

Imiglikos (half zoet)  
Droge rode huiswijn

€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00
€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00

### **Dessert wijn**

Mavrodapfni  
Samos  
Rose

€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00
€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00
€ 3,90	€ 10,50	€ 19,00

### **Fles rode wijn**

#### **Imiglikos Rood**

€ 18,00

Imiglikos is een halfzoet rode wijn met een lieflijke milde smaak  
Deze wijn is perfect voor degene die niet van droge wijn houdt.

#### **Kretikos Boutari**

€ 18,00

Een rode wijn uit Kreta, een gebied met rijke wijncultuur en traditie in het maken van wijn. Een fris met een levende kleur en een prettig aroma van rode vruchten en kruiden. Sterk in smaak met zachte tanninen en een lange afdronk. Past uitstekend bij pasta, gebraden vlees en kazen

#### **Naoussa**

€ 19,00

Bekende wijn uit het noorden van Griekenland, gemaakt van de druivensoort Xinomavro. Aroma's van rijpe, rode vruchten, tomaten, eikenhout en kaneel. Diep rode kleur, zeer volle smaak, ideal bij gegrilde vleesgerechten.

#### **Cabernet-Sauvignon**

€ 24,00

Afkomst uit Bordeaux, deze meest populaire rode druivensoort is in de wereld met groot succes verspreid. Deze droge rode wijn heeft een diep rode kleur, rijk bouquet en een elegante volle smaak.  
Lekker met vleesgerechten geserveerd met groenten en zachte sauzen

**Champagne** € 28,00

**Fles witte wijn**

**Retsina** € 18,00

Een aparte wijn. Het is de wijn van de "Oude Grieken".

Historisch gegroeid is de dennen harssmaak.

Een aroma die even moet wennen.

Past bij alle traditionele Griekse gerechten

**Imiglikos** € 18,00

Imiglikos is een halfzoete witte wijn met een milde smaak.

Voor wie niet van droog houdt.

**Kretikos Boutari** € 18,00

Een heerlijke witte huiswijn afkomst uit het bekende Griekse eiland

Kreta. Droge witte wijn met een lichte heldere kleur en een fruitige

geur. Zijn smaak is heerlijke zacht. Goede begeleider van vis en vleesgerechten

**Aegean wit (Nico Lazaridis)** € 19,00

Frisse aromatische witte wijn gemaakt van de Griekse druiven

Roditis en Assirtiko met lokale druiven van de Eigesche zee.

Een wijn die u weer helemaal in vakantiebestemming brengt.

Heerlijk als aperitief of bij salades.

**Chardonnay** € 21,00

Een klassieker uit Griekenland. Licht gerijpt op eikenhout, met een

volle smaak van tropisch fruit en een heerlijke zachte afdronk.

Lekker bij vis of kip.

**Fles Rose wijn**

**Rose sec** € 19,00

Deze wijn wordt bereidt van de druivensoort Xinomavro, de enige

Griekse druif die geschikt is voor het maken van rose wijn. Deze

droge wijn heeft een heldere kleur met een heerlijke zachte smaak.

Past bij alle gerechten van de Griekse keuken.

**Rose demi-sec** € 19,00

Deze halfdroge rose wijn is een goed alternatief voor diegenen die

niet drog wijn houden. Heerlijke zachte smaak met een fruitig karakter