



Sirtaki Valkenswaard

Promenade 19
Tel. 040-2045882

Openingstijden: ma t/m za vanaf 16.30 uur
zondag vanaf 16.00 uur

www.restaurantsirtaki.com

WIJN, MUZIEK,

DANS & LEKKER ETEN....

Toen onze voorouders in Brabant en Limburg nog met stenen bijltjes achter beren en herten aanrenden, lang voor het jaar nul, wisten de Grieken al dat de aarde rond was.

Ze kenden al een via scholen geregeld onderwijs en een goed functionerende democratie.

Het waren de Grieken die aan de wieg stonden van onze wijsbegeerte en wetenschap, politiek en kunst, ja zelfs aan onze besteding van vrije tijd. Niet alleen de Olympische Spelen danken wij aan hen, maar ook tal van muziekinstrumenten, genees- en schoonheidsmiddelen en natuurlijk: dansen, wijnen en gerechten.

Wijn, muziek en dans waren een onlosmakelijk deel van de Griekse maaltijd. Dat gold al voor de goden op de Olympus. Zeus en zijn gezellen dronken daar nektar uit gouden bekers en snoepten ambrozijn die opgediend werd op zilveren schotels, terwijl Apollo en de Muzen zongen en dansten. Aan nektar en Ambrozijn dankten de goden hun onsterfelijkheid en eeuwige jeugd.

De onsterfelijkheid geeft het menselijke Griekse voedsel natuurlijk niet, maar het houdt wel jong! Niet allen om zijn gezonde bereidingswijze zonder vet, maar ook omdat het met evenveel vrolijkheid verorbert dient te worden als een godenmaaltijd. Maar ook met evenveel muziek en dans als destijds op de Olympus.

De families Ioannidis en Kotsamechtaroglou, eigenaars van het Sirtaki-restaurant in Valkenswaard, willen die tradities in ere houden, aangepast aan de eisen van de moderne tijd. Daarom de naam Sirtaki, een moderne dans geschoeid op de traditie van de volksdan die bewegingen van de golven in de baai van Sirti symboliseert.

Daarom als symbool van gastvrijheid, het blijvende glaasje Ouzo bij binnenkomst, op gezette tijden levende muziek zonder verhoging van de prijs en vrolijke gezichten bij directie en personeel. Zij dansen als tussengerecht graag een Sirtaki met u mee. Alleen de Griekse traditie van het bordengooien hebben wij afgezworen.

De directie eist maar twee dingen van u: dat u zich tegod doet aan de salades, oven- en grillgerechten, wijnen, likeuren en dat u haar er onmiddellijk op attent maakt als er toch iets aan haar aandacht ontsnapt. De families Ioannidis en Kotsamechtaroglou willen steeds maar beter, net zo lang tot de goden van Olympus afdalen om samen met u aan de Sirtakitafels aan te schuiven om er hun vingers bij af te likken bij wat niets anders mag heten dan een "Godenmaaltijd"

**KALI
OREKSIE**

UITLEG

SUZUKI

Vers gehakt op Griekse wijze gekruid, gemarineerd en gegrild.

GIROS

Mager varkensvlees, op 9 mm gesneden, pikant gekruid en aan draaiende spies gegrild volgens grootmoeders recept.
Dit is een zeer aparte Sirtaki Specialiteit en daar zijn wij erg trots op!

SUFLAKI

Mager geselecteerd varkensvlees, gemarineerd en gekruid naar Grieks recept en aan de spies gegrild.

BIFTEKI

Vers gehakt, gekruid en gemarineerd, gevuld met Griekse kaas en gegrild.

TZATZIKI

Dit is ons GEHEIM... een heerlijk, licht en fris voorgerecht bereid volgens een heel oud Grieks recept van 1821.
Yoghurt, knoflook, enz....

VOORGERECHTEN

1	Pepers en olijven	4,00
1b	Kruidenboter	2,50
2	Midia saganaki mosselen gebakken in fetasaus	8,00
2a	Midia saltsa mosselen in pittige tomatensaus	7,50
2b	Mosselen gebakken in knoflooksaus	8,00
3	Tzatziki heerlijke griekse yoghurt met knoflook en komkommer	5,50
4	Halloumi cypriotische kaas uit de oven	7,50
4a	Geroosterde paprika's rode puntpaprika's gevuld met fetakaas	8,00
4c	Trio van fetasalade, auberginesalade en olijventapenade	6,50
5	Diverse schotel verschillende kleine hapjes van vis (koud)	12,00
5a	Diverse schotel verschillende kleine hapjes (warm)	12,50
6	Dolmadakia wijnbladeren gevuld met rijst en gehakt	5,50
7	Feta schapenkaas	6,50
7a	Feta saganaki gebakken schapenkaas	7,50
7b	Boujourdi twee soorten kaas, pepers en tomaat	8,50
7c	Feta sto grill feta van de grill met knoflook, pepers en tomaten	9,00
8	Kalamaria salade inktvissalade	6,00
8a	Kalamaria tiganita gebakken inktvis met knoflooksaus	8,50
9	Garnalensalade	6,50
9a	Garides saganaki <i>in kleine stukjes gesneden garnalen in pittige tomatensaus</i>	9,00
9b	Garides sto grill scampies (3 stuks) van de grill met knoflook	10,50
10	Sardelles gebakken sardientjes	7,50
10a	Gavros gebakken ansjovis	7,50
10b	Octopus vers gegrilde octopus	10,50
11	Keftedes verse gehaktballetjes in een heerlijke saus	6,50
11a	Spetsofai gebakken griekse worst met parika's en tomatensaus	8,50
11b	Gebakken champignons	7,50
12	Gegrilde aubergine gevuld met fetakaas	9,50
12a	Tonijnsalade	6,50
12b	Tiganita gebakken aubergine en courgettes met tzatziki	8,50

SOEPEN

13	Soep van de week	4,25
14	Vleessoep	4,25
14a	Kippensoep	4,25
14b	Tomatensoep	4,25

SALADES

15	Koolsalade	3,50
16	Rucola salade met kaasschaafsel, walnoten, zongedroogde tomaten, dressing	9,00
17	Bonensalade	4,00
18	Kipsalade	9,00
19	Griekse salade met tonijn	8,50
20	Griekse salade met olijfolie	7,50
21	Spinaziesalade met kaasschaafsel, pijnboompitten, dressing	9,00

EXTRA'S

22	Rijst	2,50
23	Kleine spaghetti/kritharaki	4,00
24	Grote witte bonen	5,00
25	Aardappels uit de oven	4,50
25a	Warme groenten	5,00
26	Zigeunersaus	2,25
27	Patates frites	2,50
28	Knoflooksaus	2,25
28a	Pittige saus	2,25
28b	Mayonaise	0,50
28c	Ketchup	0,50
28d	Champignonroomsaus	2,50

KINDERMENU'S

worden geserveerd met frietjes, mayonaise en salade

A	Kipfilet	8,50
B	Lamskoteletjes (3 stuks)	9,50
C	Gebakken inktvisringen	8,50
D	Suzuki of suflaki of giros	8,00
E	Keftedes (gehaktballetjes)	8,00

VISGERECHTEN

Al deze gerechten worden geserveerd met koolsalade tenzij anders vermeld

29	Vis trio <i>victoriabaars, zalm, slibtong, aardappels uit de oven</i>	19,50
30	Psari plaki <i>gestoofde vis uit de oven. (bereidingstijd ong. 25 min.)</i>	20,50
31	Pestrofa <i>forel met knoflooksaus, friet of rijst, sla-salade</i>	16,50
32	Visschotel van de grill <i>slibtong, dorade, 2 scampies, boerensalade en rijst</i>	25,00
33	Bakaliaros <i>op de huid gebakken kabeljauw met spanakorizo</i>	15,50
34	Glossa <i>in boter gebakken zeetong en spanakorizo</i>	25,00
35	Kalamaria <i>gebakken inktvis ,rijst en knoflooksaus</i>	14,50
36	Grote garnalen (6 stuks) met kaas uit de oven	23,50
37	Scampies (5 stuks) met rijst en knoflooksaus	20,50
37a	Scampies (5 stuks) met knoflook gegrild	21,50
38	Vers gegrilde zeebaars	22,50
39	Diverse visschotel <i>kalamaria, scampie en red mullet, rijst en knoflooksaus</i>	18,50
39a	Solomos <i>zalm met knoflooksaus en spanakorizo</i>	17,50

OVENGERECHTEN

74	Musaka <i>traditioneel grieks gerecht opgebouwd uit laagjes aubergine gehakt, en aardappelen, overdekt met crème bechamel</i>	15,50
74a	Vegetarische musaka	15,00
75	Gevulde paprika's met rijst en gehakt	14,50
76	Briami <i>groente ratatouille met aardappels (vegetarisch)</i>	11,00 14,50
77	Kritharaki (griekse pasta) met ossenhaaspuntjes	18,50
78	Spaghetti met gehakt en tomatensaus	12,00
79	Stifado	14,50
80	Lamsvlees met spaghetti	14,50
81	Kritharaki met scampi's	18,50
82	Kleftiko <i>lamsschenkel met kritharaki</i>	17,50

VAN DE GRILL

Al deze gerechten worden geserveerd met koolsalade tenzij anders vermeld

41	Bifteki giros en 1 bifteki, rijst en tzatziki	13,50
42	Suflaki schotel: 2 suflaki's van de haas, giros en rijst	14,50
43	Giros schotel met rijst en tzatziki	13,50
44	Rhodos schotel: bifteki, suflaki, lamskotelet, giros en rijst	16,50
46	Mixed suflaki: spies van ossenhaas, varkenshaas, lamshaas, kipfilet, tzatziki en giros, boerensalade	21,50
47	Platon schotel: kipfilet, giros, suflaki, zigeunersaus en rijst	17,00
48	Dias schotel: giros, 2 lamskoteletten, 4 scampies, knoflooksaus, rijst	26,50
50	Suflaki speciaal: spies van varkenshaas, giros, tzatziki, friet, rijst	18,50
51	Lamskoteletten: (5 stuks) met rijst en witte bonen	16,00
54	Corfu schotel: lamshaas, varkenshaas, ossenhaas, rijst en pikante saus, boerensalade	25,00
55	Boerenschotel: suflaki, suzuki, lever, giros en rijst	16,00
57	Santorini schotel: lamshaas, giros, lamskotelet, rijst en witte bonen	16,50
58	Delphi schotel: musaka, suflaki, giros en rijst	15,50
59	Hermis schotel: suzuki, suflaki, giros, steak, rijst	16,50
60	Akropolis schotel: 2 lamskoteletten, giros, suflaki, rijst en grote witte bonen	16,00
62	Athene schotel: ossenhaas, kipfilet, giros, rijst en tzatziki	21,50
63	Sirtakischotel: steak, suflaki, giros, lamskotelet, rijst en tzatziki	18,50
66	Arisschotel: suflaki, suzuki, giros, rijst en tzatziki	15,00
70	Hercules schotel: lamshaas, 2 lamskoteletten, lamsboutstukjes in tomatensaus en rijst	19,50
73	Varkenshaas met rijst, friet en pikante saus	15,50

SCHOTELS VOOR TWEE PERSONEN:

53	Macedonië schotel: 2 varkenshaas, 2 kipfilet, 2 suflaki, giros, boerensalade, knoflooksaus en rijst	47,50
56	Meteora schotel: 2 ossenhaas, 2 suflaki spec. giros, rijst, knoflooksaus en rijst	49,50
64	Paros schotel: mix van vis en vlees, boerensalade, rijst en knoflooksaus	48,50
67	Olympia schotel: 2 varkenshaas, 2 lamskoteletten, giros, rijst, 6 scampies, boerensalade, knoflooksaus, geflambeerd	49,50
69	Thassos schotel: 2 ossenhaas, giros, 6 scampies, rijst, grote witte bonen, boerensalade, knoflooksaus	47,50

Kijk ook eens naar onze Pangerechten op de volgende pagina >>

SPECIALE PANGERECHTEN

Deze gerechten kunnen wel wat langer duren, dan wat u normaal gewend bent.

Worden geserveerd met Griekse salade, rijst of friet.

Bekri meze ossenhaas, varkenshaas, kipfilet	21,50
Kip gebakken in Ouzo saus	17,50
Gebakken ossenhaas in chili saus	18,50
Giros uit de oven met kaas	17,50
Gebakken lever met uitjes en pepers	15,50

DRANKEN

Frisdranken (per flesje)

Cola	2,10
Cola light	2,10
Cola zero	2,10
Sinas	2,10
Sprite	2,10
Cassis	2,10
Bitter lemon	2,10
Tonic	2,10
Appelsap	2,10
Jus d'orange	2,10
Ice tea	2,25
Ice tea green	2,25
Rivella	2,25
Chocomel	2,10
Fristi	2,10
Verse jus d'orange	2,75
Dubbel fris	2,25

Water

Grieks water 1 liter	5,00
Chaudfontaine rood	2,10
Chaudfontaine blauw	2,10
Chaudfontaine blauw 0,5L	3,75
Chaudfontaine rood 0,5L	3,75

Bieren

Pilsener van het vat 22cl	2,20
25 cl	2,50
45 cl	4,25
Radler	2,50
Alcohol vrij bier	2,25
Trappist (leffe)	3,25
Leffe blond	3,25
Palm	3,25
Witbier (Hoegaarden)	3,25
Mythos (grieks bier)	3,25
Liefmans	2,75
Duvel	3,50

Aperatiefs

port, wit of rood	3,25
sherry, medium of dry	3,25
martini, wit of rood	3,25
campari	3,25

WIJNEN

	glas	1/4L	1/2L	1 L
Huiswijn rood/wit	3,25	5,00	9,00	17,50
Retsina	3,25	5,00	9,00	17,50
Imyglykos rood/wit (halfzoet)	3,50	5,50	10,00	18,00
Samos, witte zoete likeurwijn	4,00	6,00	11,00	19,00
Mavrodaphne, rode zoete likeurwijn	4,00	6,00	11,00	19,00

RODE WIJNEN

	glas	fles
Huiswijn, Nemea speciaal	3,25	14,50
Nemea Reserve PDO <i>Van de wijngaarden Nemea. Heeft een diep rode kleur en rijk bouquet aan kruiden, vanille en gedroogd fruit. Heeft 12 maanden gerijpt op eikenhouten vaten en 12 maanden op fles. Een zalige heerlijke wijn.</i>	4,25	20,50
Imyglykos <i>Milde halfzoete rode wijn</i>	3,50	15,50
Rapsani <i>Kwaliteitswijn van de druivensoorten Xinomavro, Krasato en Stravoto, uit de streek ten zuiden van de berg Olympus. Rijping geschiedt 12 maanden in eikenhouten vaten en 12 maanden in de fles. Heeft een purperrode kleur een zachte smaak en lange afdronk.</i>	4,75	23,50
Rapsani Grande Reserve <i>Een mix van de inheemse rassen Xinomavro, Krasato en Stavratsi van de hellingen van de berg Olympus. Deze Rapsani is gerijpt gedurende 18 maanden in eiken houten vaten en 18 maanden in de fles. Paars met aroma's van kruiden en gedroogde vruchten, volle zachte smaak en een lange afdronk.</i>		32,50
Ammos Nemea Palivou Estate <i>100% Agiorgitiko druif. Deze heerlijk wijn heeft 24 maanden in eiken houten vaten gerijpt. Het heeft een diepe, donkere kleur en een fruitige aroma van kersen, wilde bessen en gebakken rozijnen, samen in balans met de karakteristieke smaak van vanille, gedroogd fruit en chocolade. De sterke assertieve tannine maakt het mogelijk dat ie nog langer zou kunnen blijven rijpen. Heeft een zachte, rijpe, fruitige nasmaak.</i>		33,50
Mirambello <i>Deze rode wijn is van de druivensoorten kotsifali en mandilaria gemaakt. Een jaar lang gerijpt op franse en Amerikaanse nieuwe eiken houten vaten. Heldere robijnen kleur. Intense aromas van rood fruit en specerijen (zwarte peper) met tintjes van tabacco, chocolade en leer.</i>		24,50
Rigas Kuppa (King of Hearts) Nikos Lazaridis <i>Klassieke blend van cabernet sauvignon en merlot. Volle rode wijn, mooi rood fruit, en in de afdronk iets vanille van de houtrijping, koffie en pure chocolade. Zachte tannines geven een ronde smaak</i>	5,00	24,50
Naoussa Reserve Epilegmenos <i>Bekende wijn uit het noorden van griekenland, uit het wijng gebied Naoussa. Gemaakt van de druivensoort Xinomavro. Heeft aromas van rijpe, rode tomaten, eikenhout en kaneel. Past uitstekend bij vleesgerechten.</i>	4,00	19,50

RODE WIJNEN

	glas	fles
Syrah Lazaridis <i>Aan de voet van de berg pangeon liggen de wijngaarden die deze wijn produceren. Deze wijn rijpt zes maanden in franse eiken vaten. Zachte, licht kruidige wijn.</i>		22,50
Chateau Julia merlot <i>Deze volmondige wijn met zijn diepe rode kleur is het resultaat van een lange maceratie. Met aroma's van wilde kersen en blauwe bessen , in de mond dominant aanwezige bosvruchten, smaakt deze wijn krachtig en complex met een lange afdronk.</i>		33,50
Axia Alpha Estate <i>Een iets minder zware rode wijn gemaakt van 50% syrah en 50% xinomavro. Barstensvol rood fruit, en een volle afdronk. Een fantastische wijn van Alpha Estate. Niet voor niets twee jaar lang huiswijn van de Librije geweest.</i>		27,50
Amethystos Costas Lazaridis <i>Al jaren een klassieker. Costas Lazaridis maakt al jaren een topwijn met deze wijn. Gemaakt van de cabernet sauvignon en agiorgitiko. Krachtig, vol, romig en een lange afdronk. Iedere liefhebber van krachtige wijnen, moet dit eens gedronken hebben..... Wedden dat u verkocht bent.</i>		28,50
Avantis, Ktima Avantis <i>Aroma's van pruimen, rijpe frambozen, vleugje chocolade, vanille. Bij de afdronk komt er een bloemig aroma terug, te samen met wat peperkruiden. Verrassen elegante afdronk. Een paar jaar rijping is aan te raden. Gemaakt van grenache rouge, syrah en mourvèdre. Hout gerijpt zes maanden lang in franse eiken vaten.</i>		26,50
Ex Arnon Claudia Papagianni <i>Biologisch droge rode wijn. Heldere rood-robijnrode kleur met paarse tinten. Uitbundige aroma's van rood fruit in neus en mond, zachte tannines en een evenwichtige zuurgraad. Een gemakkelijke alledaagse wijn met een zeer zacht karakter. 80% xinomavro en 20% syrah.</i>		24,50
Ex Arnon Rosé Claudia Papagianni <i>Demi sec rose wijn. Levendige framboos roze kleur. Rijk aroma dat doet denken aan rijp rood fruit als kersen en aardbei. Rijk in de mond met weinig tannine, een goede zuurheid en intens fruit. Een mooie lange afdronk met zacht zoete tonen.</i>		21,50
Amethystos Rosé <i>Deze explosieve rosé wordt gemaakt van de cabernet sauvignon en de merlot. De levendige rood/roze kleur, het rijke aroma en de dominantie van aardbeien en zwarte bessen geven deze rosé een heerlijke smaak</i>		23,50

WITTE WIJNEN

	glas	fles
Huiswijn <i>Een droge witte wijn met een frisse afdronk</i>	3,25	14,50
Imyglykos <i>Milde halfzoete witte wijn</i>	3,50	15,50
Moschofilero <i>Appellation d'Origine Mantinia de Qualité Supérieure, de bekendste van deze druivensoort. Een wijn met vele onderscheidingen, die menig Franse wijn doet verbleken. Een droge, geurige wijn met een frisse, volle smaak. Past zeer goed bij gevogelte, vis- en vleesgerechten.</i>	4,25	21,50
Santorini <i>Appellation of Origin of High Quality. Gemaakt van de meest zeldzame druivensoort, de Assyrtiko. Heeft een prachtige kleur, rijk delicaat aroma en een fijne afdronk</i>	4,25	20,50
Lion d'or Chardonnay <i>Van het bekende wijnhuis Lazaridis. Komt van de wijngaarden van de berg Pangeon in Oost-Macedonië. Volgens de klassieke methode van witte wijn bereiding. Rijping, daarna drie maanden op franse eiken vaten. Heeft een heldere gele kleur, met aroma's van citrusvruchten. Kan nog makkelijk vijf jaar op fles rijpen. Een uitstekende keuze bij vis.</i>	4,75	24,50
Amethystos <i>Een compositie van verschillende smaken, met aan het hoofd sauvignon blanc, samen met semillion en de egeïsche assyrtiko. Zijn geel groene kleur en de aromas van perzikken en exotische vruchten geven hem een aromatische smaak met een lange afdronk.</i>		27,50
Xerolithia VQPRD <i>100% vilana druif. Uit de Peza streek van Kreta. Heeft een heldere geel groene kleur. De aroma's zijn limoen, citrus, en citroen met een klein beetje abrikoos en mango. Goed uitgebalanceerd, lekker fris en een lange afdronk.</i>	4,00	20,50
Alexandra van Claudia Papagianni <i>Prachtige zuivere wijn van de Malagousia druif. Stuivend aroma van citroen en tropisch fruit, volle iets romige afdronk. Perfect bij witvis, zachte kazen en salades met kip en/of geitenkaas</i>		29,50
Exarnon, Claudia Papagianni <i>Heerlijke frisse aromatische witte wijn gemaakt van de druivenrassen sauvignon blanc en assyrtiko. De wijngaarden liggen in het gebied van Halkidiki. Geur en smaak van citrus en een beetje tropisch fruit zoals citroen, sinaasappel en perzik</i>	4,50	22,50
Alpha van Alpha Estate <i>Prachtige sauvignon blanc van het prestigieuze wijnhuis Alpha Estate uit Amyndeon in het noordoosten van Griekenland. Zuivere wijn, stuivend fris, mineralig, en heerlijke tropisch fruit in de mond. Gastronomisch zeer goed.</i>		32,50

WITTE WIJNEN

	glas	fles
Gerovassiliou Fume, Domaine Gerovassiliou		34,50
<i>Gemaakt van de sauvignon blanc , maar zes maanden op eikenhout gerijpt. Het frisse van de sauvignon en de kracht van het hout geeft een bijzondere, krachtige wijn. Gastronomisch zeer goed inzetbaar</i>		
Avantis	5,00	24,50
<i>Droge witte wijn, citroengele kleur met groene tinten en aroma's van rijp geel fruit als peer, meloen, banaan. Een droog pallet met een zweem van zoetheid, mineraliteit en een zuurheid. Aroma's van perzik en abrikoos vindt je terug in de fruitige afdronk. Druivenrassen zijn viognier, assyrtiko en muscat.</i>		
Axia, Alpha Estate		28,50
<i>Heerlijke frisdroge wijn uit Amyndeon, noordwest Griekenland, Gemaakt van 100% malagousia. In geur en smaak tropisch en zelfs iets van exotisch fruit. In de afdronk dorstlessend fris.</i>		
Simeonidis Sauvignon blanc		26,50
<i>Deze sauvignon blanc heeft een groenachtige, kristalheldere kleur. Het bezit bezit noten van banaan, perzik en citroen. Past perfect bij salades, vis en wit vlees</i>		
Domaine Gerovassiliou Chardonnay		37,50
<i>De beste chardonnay van de wereld dat was de mening van een onafhankelijke vakjury in Bordeaux in 2008. Ook onderscheiden in 2009 en 2010. Overtuig uzelf in ieder geval van de beste wijnmaker van Griekenland, die mondiaal bij de 10 beste wijnmakers ter wereld staat. Deze chardonnay doet denken aan een mooie krachtige Meursault uit de Bourgogne. Kenners weten dan genoeg.</i>		