

## Grieks specialiteit restaurant



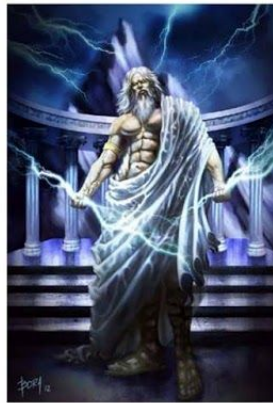
### Over onze keuken

Onze keukenbrigade een zuivere eerlijk keuken, met uitsluitend Griekse kwaliteitsproducten en zoveel als mogelijk verse ingrediënten en kruiden uit Griekenland, zodat het aroma en de smaak van onze gerechten 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. Ieder provincie en eiland kent zijn eigen specialiteiten en gewoonten.

Door middel van onze zorgvuldig samengestelde menukaart hebben wij getracht U een goed inzicht te geven in de vele specialiteiten Griekenland U te beïden heeft. wij wensen U een plezierige en sfeervolle culinaire Griekse avond toe!



Smakelijk eten  
**ZEUS**  
Directie en personeel

## Koude voorgerechten

<b>Pikilia</b>	Een door de kok geselecteerde variatie van traditionele Griekse Hors d' Oeuvres	€ 12,00
<b>Kruidenboter</b>	Kruidenboter, tapenade en fetasalade	€ 4,00
<b>Melitzanosalata</b>	Luchtige mousse van gestoofde aubergines en knoflook, afgemaakt met Griekse Kruidenazijn	€ 7,75
<b>Taramosalata</b>	Een viskuitsalade met een tongstrelende zachte smaak.	€ 7,75
<b>Tonosalata</b>	Een heerlijke salade van tonijn, naar Grieks recept.	€ 8,50
<b>Tirosalata</b>	Pittige kaassalade.	€ 7,75
<b>Tzatziki</b>	Een beroemde Griekse lekkernij van Griekse yoghurt met komkommer, knoflook en Griekse kruiden.	€ 7,75
<b>Feta</b>	De traditionele Griekse schapenkaas afgemaakt met wat oregano en uienringetjes.	€ 8,00
<b>Feta met tomaten</b>	Een fris samengaan van Griekse schapenkaas en tomaat.	€ 8,50
<b>Angourosalata</b>	Komkommer gevuld met Griekse feta kaas en olijfolie.	€ 7,75
<b>Chorgiatiki</b>	Feta kaas, komkommer, tomaat, pepertjes en olijven.	€ 8,00
<b>Elies en Pepertjes</b>	Olijven en groene pepertjes.	€ 7,75
<b>Garides cocktail</b>	Cocktail van garnaaftjes in een zachte whiskEy-saus.	€ 9,00

## Warme voorgerechten

<b>Thalassino plato</b> Een zeebanket van verschillende vissoorten	€ 12,95
<b>Garides</b> In de pan gebakken garnalen met knoflook en peterselie.	€ 8,50
<b>Garides soesami</b> Gebakken scampies met honing en sesamzaad.	€ 8,75
<b>Kalamarakia</b> krokant gebakken inktvis met een dressing van olie, citroen, knoflook en peterselie.	€ 8,50
<b>Midia</b> Gebakken mosseltjes besprenkeld met wat knoflook.	€ 8,50
<b>Midia saganaki</b> Gebakken mosselen in knoflooksaus en feta	€ 10,00
<b>Sardelles</b> Gebakken sardientjes met peterselie en knoflook.	€ 8,50
<b>Keftedakia</b> Gekruide gehaktballetjes in een pikante saus van gepelde tomaten, oregano en feta	€ 7,75
<b>Saganaki</b> Krokant gebakken Griekse schapenkaas, op een bedje van frisse sla.	€ 7,75
<b>Saganaki metsovitiko</b> Griekse rookkaas uit oven met olijfolie, walnoten en een vleugje sinaasappel.	€ 7,75
<b>Spanakopita</b> Filodeeg met een vulling van schapenkaas en spinazie.	€ 7,75
<b>Piperries florinis</b> Gegrilde zoete paprika met fetakaas en olijfolie	€ 7,75
<b>Manitaria</b> Gebakken champignons met knoflook varkenshaas en verse kruiden.	€ 7,75
<b>Kolokithakia gemista</b> Courgette met een vulling van gehakt en rijst overgoten met een citroensaus.	€ 7,75
<b>Dolmades</b> Het traditionele Griekse gerecht van wijnbladeren, gevuld met een mengsel van rijst, gehakt, dille en een vleugje citroen.	€ 7,75

## Soepen

<b>Kotosoupa</b> Kippensoep.	€ 6,95
<b>Tomatosoupa</b> Griekse tomatensoep	€ 6,95
<b>Kreatosoupa</b> Een Griekse vlees -groentebouillon.	€ 6,95
<b>Manitarosoupa</b> Een Griekse variatie op de champignonsoep.	€ 6,95



## Griekse specialiteiten van de grill

### Geserveerd met gebakken aardappels, rijst, tzaziki en salade

<b>Eliniko trapezi</b> (2 pers)	€ 46,00
De griekse tafel bestaat uit een twee gangenmenu, met een combinatie van koude en warme voorgerechten en een combinatie van hoofdgerecht ( twee personen.)	
<b>Zorba 's</b> (2pers)	€ 44,00
Souflaki speciaal, mousakas, varkensfilet gevulde bifteki, giros.	
<b>Zeus schotel geflambeerd</b> ( 2 pers.)	€ 46,00
Souflaki speciaal (varkensfilet), biefstuk lamskotelet, kipfilet, giros.	
<b>Specialiteit van de kok</b> (2pers)	€ 44,00
Bij dit gerecht laat de kok zijn fantasie vrij en berijdt voor u een combinatie van grill- en ovengerechten.	
<b>Souflaki mix</b>	€ 20,00
kalfsvlees, varkensfilet, kipfilet en verse groenten.	
<b>Gevulde varkenshaas</b>	€ 20,00
Opengesneden varkenshaas met spinazie met feta en ui en wijnsaus uit de oven.	
<b>Souflaki special</b>	€ 20,00
Varkensvlees aan de spies en verse groenten.	
<b>Giros special</b>	€ 19,00
Een echte Griekse specialiteit op een bedje van uitjes, champignon, paprika, feta en kruiden.	
<b>Paidakia</b>	€ 20,00
French rack en verse groenten.	
<b>Fileto zeus</b>	€ 25,50
Heerlijke malse ossehaas van de grill met naar keuze pepersaus of wijnsaus en verse groenten.	
<b>Fileto krasato</b>	€ 19,95
Varkenhaasjes van de grill, overgoten met een rode wijnsaus, afgemaakt met een vleugje knoflook en verse groenten.	

## Griekse specialiteiten

### Geserveerd met gebakken aardappels, rijst, tzaziki en salade

<b>Mezes tou bekri</b> (2pers) Stukjes malse varkenshaas in zeer pikante saus	€ 47,80
<b>Tiganaki</b> Gesneden stukjes varkenshaas, bereid met paprika en uitjes in de koekenpan, gedooft met metaxa (cognac).	€ 20,50
<b>Giros tiganaki</b> Goed gekruide giros bereid met kaas-roomsaus, paprika, ui, knoflook en peterselie	€ 19,50
<b>Giros wijnsaus</b> Giros met gebakken champignons, knoflook, fetas en ovengoten met een wijnsaus.	€ 19,50
<b>Kotopoulo tiganaki</b> Volgens authentiek recept bereide schotel van gebakken kipfilet, geserveerd in een delicate roomsaus van paprika, ui, knoflook en peterselie.	€ 21,95
<b>Kota smirneiki</b> Gesneden reepjes gebakken kipfilet met knoflook in een saus van honing en Griekse specerijen en verse groenten.	€ 21,95
<b>Sikoti tiganito</b> Gebakken lever uitjes zoals oma het vroeger maakte en verse groenten.	€ 20,95



## Gerechten van de grill

### Geserveerd met gebakken aardappels, rijst, tzaziki en salade

<b>Olympia schotel</b>		€ 19,50
1 souflaki, 1 lamskotolet, 1 schitzel, 1 souzouki en giros		
	voor 2 personen	€ 39,00
	voor 4 personen	€ 78,00
<b>speciale schotel</b>		€ 19,50
1 souzouki, 1 lamskotolet, 1 souflaki, 1 lever en giros.		
<b>Ouzo schotel</b>		€ 18,50
2 souzouki, 1 souflaki, en giros.		
<b>Preveza schotel</b>		€ 17,50
2 souflaki, 1 lamskotolet, en giros		
<b>parga schotel</b>		€ 17,50
2 schitzel, 1 souflaki en giros		
<b>Igoumenitsa schotel</b>		€ 18,00
2 souzouki, 1 souflaki en giros.		
<b>Retsina schotel</b>		€ 18,00
2 lamskoteletten, 1 souflaki en giros.		
<b>Paros schotel</b>		€ 17,50
2 souflaki, 1 schnitsel en giros.		
<b>Mixed grill</b>		€ 20,00
1 souflaki, 1 lamskotolet, 1 schitzel, 1 lever en giros.		

<b>Giros</b> Gesneden stukjes pikant vlees.	€ 15,50
<b>Giros schotel</b> 1 souflaki en giros.	€ 17,00
<b>Marathon schotel</b> 2 souzouki, 1 schnizel en giros.	€ 17,50
<b>Odysseus schotel</b> 2 lamskotoletten, 1 schitzel en giros	€ 18,50
<b>Schitzel</b> 4 stuks varkenvlees.	€ 18,50
<b>Souflaki</b> 3 spiezen met varkensfricadeau.	€ 18,50
<b>Souzouki</b> 3 stuks gekruid gehakt.	€ 18,50
<b>Bifteki</b> gekruiden gehakt gevuld met kaas.	€ 18,50





## Gerechten uit de oven

### Geserveerd met gebakken aardappels, rijst, tzaziki en salade

<b>Arnakiournou</b> Lamsvlees uit de oven.	€ 20,50
<b>Ipiroschotel</b> Lamsvlees in saus uit de oven en giros	€ 20,50
<b>kalamata schotel</b> kalfsvlees in saus uit de oven en giros.	€ 20,50
<b>Jouvetsimoschari</b> (kritharaki) Kalfsveel met pasta en kaas	€ 20,50
<b>Jouvetsimoschari</b> (spaghetti) Kalfsvlees met spaghetti en kaas	€ 20,50
<b>Jouvetsimoschari</b> (fasolakia) Kalfsvlees met sperziebonen	€ 20,50
<b>Jouvetsiarnaki</b> (gigantes) Lamsvlees met reuze witte bonen.	€ 20,75
<b>Jouvetsiarnaki</b> (kritharaki) lamsvlees met pasta.	€ 20,75
<b>Arnaki melitzana</b> Lamsvlees met aubergine.	€ 20,75
<b>Stifado</b> Een traditionele stoofschotel van gemarineerd, mals kalfsvlees en sjalotjes, met lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn. Deze wordt bereid volgens oud familie – recept.	€ 21,95
<b>Mousakas</b> Pastei met meerdere lagen aubergine en gehakt	€ 18,50
<b>skordostumbi</b> Lamsschenkel uit de oven in een traditionele saus van knoflook.	€ 19,50
<b>Exohiko</b> Een traditionele stoofschotel van groente, aardappel en lamsschenkel uit de oven, klaargestoofd en geserveerd in bakpapier.	€ 20,75

## Visgerechten

### Geserveerd met gebakken aardappels, rijst, tzaziki en salade

<b>Garidomakaronada</b> 4 grote garnalen met linguine verse knoflook en licht pikant saus.		€ 20,95
<b>Akrojalia</b> Gebakken zalmfilet, vergezeld van grote garnalen en gebakken inktvis, gereserveerd met een smakelijk vissaus.	Voor 2 personen	€ 22,50 € 45,00
<b>Xifias</b> Smakelijk combinatie van krokant gebakken zwaardvis met gebakken mosseltjes en gebakken sardientjes, besprenkeld met knoflook en peterselie, met verse groenten	voor 2 personen	€ 25,00 € 50,00
<b>Ionion pelagos</b> Een gevarieerde schotel van gebakken sliptong, vergezeld van grote garnalen, gebakken inktvis en mosseltjes, met verse groenten	voor 2 personen	€ 25,00 € 50,00
<b>Solomos</b> Gebakken zalmfilet en met verse groenten.		€ 21,95
<b>Kalamaria</b> Krokant gebakken pijlstaart-inktvis, besprenkeld met verse knoflook, peterselie en een frisse citroen-dressin, met verse groenten.		€ 20,95
<b>Bakaliaros skordatos</b> Gebakken kabeljauw met dille-mosterdsaus en met verse groenten.		€ 21,95
<b>Garides</b> In de pan gebakken grote garnalen en met verse groenten.		€ 24,00
<b>Glossa</b> Gebakken zeetong met een frisse dressing van citroen, verse knoflook en peterselie, met verse groenten.		€ 23,90
<b>Jouvetsi garides</b> In de oven bereide, gepelde grote garnalen, in een pittige kaassaus.		€ 24,50
<b>Garides tiganaki</b> Garnalen in een pannetje geblust met witte wijn in een zachte knoflooksaus.		€ 24,50

## Kinder Menu

<b>Giros</b> Giros met frietjes	€ 8,50
<b>Souflaki</b> 1 souflaki met frietjes	€ 8,50
<b>Sousouki</b> 1 souzouki met frietjes	€ 8,50
<b>Kotopoulo</b> 1 kipfilet met frietjes	€ 8,50
<b>Schitzel</b> 1 schitzel met frietjes	€ 8,50

## Vegetarische schotels

### *Geserveerd met gebakken aardappels, rijst, tzaziki en salade*

<b>Vegetarische schotel</b> Een combinatie van vegetarische gerechten en verse groenten	€ 20,50
<b>Kolokithokeftedes</b> Courgette, knoflokspecialiteit met verse groenten overgoten met een zoet-zure tomatensaus en feta kaas en verse groenten	€ 18,50
<b>Gemista</b> Gevulde paprika en tomaat met rijst en verse groenten.	€ 18,50

Extra's

Giros	€4,50
Gebakken aardappelen	
Witte bonen	
Tzatziki	
Rijst	
Choriatiki	€ 3,00
Knoflooksaus	
Peppersaus	
Champignonsaus	
Paprikasaus	
Tomatensaus	
	€ 2,50