

Driegangenkeuzemenu

Zaziki

Romige yoghurt met komkommer en knoflook

Keftedakia

Gehaktballetjes in tomatensaus

Soep van de dag

--

Mixed grill

Spies van varkenshaas, giros en suzuki

Solomos me spanaki

Zalmfilet met verse spinazie in roomsaus

Soeflaki kota

Gegrilde spies van kipfilet met paprika en ui

--

Dame Blanch

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en een toefje slagroom

Yaourti

Griekse yoghurt met honing en walnoten

Baklawa

Filodeeg met walnoten en honing siroop

€ 28,95

Koude voorgerechten

	€.
Zelfgemaakt brood met kruidenboter	4,50
Trio	6,95
Trio van pikante kaasmousse, aubergine en tarama	
Goriatiki	8,50
Griekse salade	
Zaziki	6,75
Romige Griekse yoghurt met komkommer en knoflook	
Tarama	7,75
Romige viskuitmousse met extra vergine olijfolie en citroen	
Solomos kapnistos	11,95
Gerookte zalm met dilledressing	
Mosaiko (Carpaccio)	12,50
Dun gesneden ossenhaas met olijvenmayonaise en geraspte Kefalotiri	
Pikilia	13,50
Schotel met diverse koude voorgerechten	

Warme voorgerechten

Flogiera	8,95
Gerolde filodeeg met tomaat, feta, mint en ui	
Bougiourti	8,95
Pikante feta uit de oven met tomaat	
Spanakotiropita	9,50
Hartig taartje van filodeeg met spinazie en feta	
Dolmadakia	9,95
Gevulde druivenbladeren met rijst en gehakt overgoten met een citroensaus	
Boerekaki	9,95
Gebakken auberginerolletjes gevuld met feta en knoflook	
Keftedakia	8,95
Gehaktballetjes in tomatensaus	
Manitaria pikantika	8,95
Pikante champignons uit de oven	
Manitaria a lá crème	8,95
Gebakken champignons met knoflookroomsaus	
Kalamaria	9,50
Gebakken inktvisringetjes	
Kefalotiri Saganaki	9,50
Traditionele gebakken schapen/geitenkaas uit de plaats Metsovo	
Garides sto tigani	12,50
Gebakken scampi's in olijfolie met knoflook, peterselie en pepertjes	
Kochilia	12,50
Coquilles uit de pan	
Soep van de dag	6,95

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

Grill gerechten

	€
Soeflaki speciaal	19,95
Spies van varkenshaas, ossenhaas en kipfilet	
Soeflaki kota	17,50
Gegrilde spies van kipfilet met paprika en ui	
Ydra schotel	17,95
Varkenshaas met giros	
Nemea schotel	17,95
Twee soeflaki's met giros	
Psaronefri	19,75
Gegrilde varkenshaas met champignonroomsaus	
Bifteki	16,95
Gehakt gevuld met tomaat & feta	
Olympos schotel	17,95
Soeflaki, twee suzuki en giros	
Hermes schotel	19,95
Spies van lamshaas, twee lamskoteletjes & ossenhaas	
Paidakia (Nieuw-Zeeland frenched racks)	24,95
Gegrilde lamskoteletten	
Rib Eye (Australisch 300 gram)	25,95
Van de grill met kruidenboter	
Danai schotel	20,95
Giros met lamskoteletten	
Parthenon schotel	21,95
Giros, varkenshaas, soeflaki, lamskoteletje & suzuki	
Gortofagito schotel	17,95
Vegetarische schotel	

Grill special:

Vanaf 2 personen op schaal:

Kipsoeflaki, giros, suzuki, varkenshaas, ossenhaas en lamskoteletje

€28,95- pp.

Wat is..?

- **Giros-** Gemarineerde reepjes varkensvlees van een draaiend spit
- **Suzuki-** Gegrild half om half gehakt
- **Soeflaki-** Spies van kophaas

Alle gerechten zijn inclusief salade, zaziki, aardappeltjes en rijst

Parthenon specialiteiten

	€.
Bouti arnisio	19,95
Gestoofde lamsbout met Griekse bolletjespasta, getrokken in lamsbouillon	
Stifado	19,95
Gestoofde kalfssukade met sjalotjes	
Giouvetsi mosgari	19,95
Gestoofde kalfssukade met pasta, tomaat en Graviërakaas (Parmezaan)	
Moesaka	18,95
Ovenschotel van aardappelen, gehakt, aubergines en bechamelsaus	
Mosgarisio fileto	24,95
Ossenhaas met pepersaus	
Mosgari fileto me truffa (Aberdeen Agnus)	26,95
Ossenhaas met spinazie, geitenkaas en verse truffel	

Visgerechten

Kritharaki	20,95
Griekse pasta met scampi's, witte wijn, tomaat, prei en zoete florinapeper	
Garides sgaras	23,95
Gepelde scampi's van de grill	
Solomo me spanaki	21,95
Zalmfilet met verse spinazie in roomsaus	
Kalamaria	17,95
Gebakken inktvisringetjes	
Lauraki me ladolemono	20,95
Gegrilde zeebaarsfilet overgoten met citroenolijfolie dressing	
Psaria pikilia	18,95
Mixed grill van tonijn, victoriabaars, zalm en kalamaria	

Vis special:

Vanaf 2 personen op schaal:

Zeebaars, zalm, victoriabaars, tonijn, scampi's en kalamaria

€28,95- pp.

Alle gerechten zijn inclusief salade, zaziki, aardappeltjes en rijst

Kindermenu (tot 12 jaar)

	€.
Soeflaki	10,50
Met patat, appelmoes, mayonaise en salade	
Suzuki	10,50
Met patat, appelmoes, mayonaise en salade	
Giros	10,50
Met patat, appelmoes, mayonaise en salade	

Extra's

Olijven	5,50
Pepers	4,80
Patat	4,25
Grote witte bonen	5,70
Extra sausje	1,50



Wijnen per karaf

	Glas	1/2 liter
Huiswijn wit/rood	€ 4,50	€ 13,95
Chardonnay	€ 4,50	€ 14,95
Retsina	€ 4,50	€ 12,95
Rosé	€ 4,50	€ 12,95
Imiglykos halfzoete wijn	€ 4,50	€ 13,95
Wit/rood		

Dessertwijn

Samos per glas	€ 4,50
Vinsanto per glas	€ 7,50
Een heerlijke rode dessertwijn gemaakt van gedroogde druiven	

Witte wijnen

Thema Domaine Pavlidis

€ 28,50

Een combinatie van de Assyrtiko en Sauvignon blanc druif met vleugjes van exotisch fruit, perzik en citrus. De wijn is fris en gebalanceerd en heeft een lange frisse afdronk.

Muses White

€ 26,50

Kleur stroblond met lichte tinten groen, met zachte aroma's van vers gesneden fruit, zoals peer en appels. Uitstekende structuur met een diepte van smaken en een zuurgraad die de smaken naar voren brengt en frisheid toevoegt, met een heerlijke nasmaak.

Emphasis Chardonnay Domaine pavlidis

€ 35,00

Heerlijk volle Chardonnay uit Griekenland met een vleugje van ananas, mango, honing en vanille. De wijn heeft een lange frisse afdronk.

Chrisolithos White

€ 28,50

Heldere, stro-gele kleur. Intense fruitige aroma's van perzik, meloen en ananas. In de mond is het warm, complex, evenwichtig met karakteristieke mineraliteit. De hoge zuurgraad ondersteunt de alcohol en geeft een compleet resultaat met een lange afdronk

Rode wijnen

Muses Red dry

€ 26,50

Heldere diep paarse kleur. Elegant boeket met tonen van zwarte bessen, bramen, cassis, kruiden en geparfumeerde rook. In de mond is het zacht, aangenaam, fruitig met lichte hints van zwarte peper die een delicate wijn een aangename afdronk geeft.

Thema Domaine Pavlidis

€ 35,00

Een combinatie van de Agiorghitiko en Syrah druif. De wijn heeft 12 maanden op hout gerijpt en nog 10 maanden op de fles. De wijn smaakt naar gedroogde vruchten, vanille en kruiden.

Mouhtaro

€ 39,50

Diep paarse kleur, met aroma's van rijp rood fruit en kruiden, een volle body, milde, zijdeachtige tannines en een uitgesproken zuurgraad.

Rose wijnen

Muses Rose

€ 24,50

Speciale, heldere rosé kleur, goed gestructureerd, met een discreet boeket en een fruitige afdronk.

Aperitief

	€.		€.
Wijn (rood/wit)	4,50	Ouzo	4,00
Port (wit/rood)	4,50	Ouzo plomari	4,50
Mavrodaphne	4,50	Jonge Jenever	3,75
Sherry	3,75	Oude Jenever	3,75
Vermouth	4,50	Tsipouro	4,50
Campari	4,75	Vieux	3,50
Bessen Jenever	3,50		

Bier en frisdranken

Griekse Mythos bier	3,50	Verse Jus d'orange	3,75
Septem Monday	4,75	Chocolademelk	2,50
Septem 8th day I.P.A.	6,50	Fristy	2,50
Pils (Warsteiner)	2,50	Bitter Lemon	2,50
Pils groot	5,00	Rivella Light	2,50
Pils malt	3,25	Sourcy rood	2,50
Hoegaarde wit	3,50	Sourcy citroen	2,50
Coca Cola	2,50	Sourcy blauw	2,50
Coca Cola light	2,50	Sprite	2,50
Tonic	2,50	Appelsap	2,50
Cassis	2,50		
Sinas	2,50		

Buitenlands gedestilleerd

Malibu	4,50	Koum Kouat	4,75
Licor 43	4,50	Kanela	4,75
Safari	3,50	Baileys	4,75
Sambuca	4,75	Tia Maria	4,75
Drambuie	5,95	Mastiga	4,50
Triantafilo	4,95	Rum	3,80
Amaretto	5,50	Vodka	3,50
Gin	3,50	Cointreau	4,65
Grand Marnier	5,95	Benedictine D.O.M	4,90

Whisky

Ardberg 10 years old	8,75	Glenfidich malt	6,80
J.W. Black label	6,50	Ballentines	5,75

Cognac

Metaxa 5	5,50	Metaxa Grand fine	8,50
Metaxa 7	6,50	Metaxa Grand Reserve	12,50