

MYTHOS · KERSTMENU



Voorgerechten

€

- 1. COMBINATIE VAN WARME EN KOUDE HAPJES** 18,50
Tzatziki, taramas, keftedaki, olijven, peperoni, dolmadaki en scampie
- 2. WINTERSALADE met verschillende soorten sla en fruit** 17,25
Met Mediterraans gemarineerde, gegrilde kipfilet en walnoten met speciale dressing van honing
- 3. GARIDOSALATA** 18,50
Hollandse garnalencocktail
- 4. GEROOKTE ZALM op vers gesneden groentesalade** 16,25
Met dressing van honing, mosterd en dille
- 5. DOLMADAKIA** 13,50
Gevulde wijnbladeren met gehakt en rijst met Hollandaisesaus
- 6. KEFTEDES MET Z'MI** 12,00
Gehaktballetjes met tomatensaus
- 7. KIP À LA CRÈME** 15,50
Stukjes kip in romige saus
- 8. SCAMPIES "MIKROLIMANO"** 18,00
Gebakken scampies in tomatensaus met griekse feta
- 9. CARPACCIO** 14,90
Geserveerd met rucola, pijnboompitjes, een dressing van truffel-olie en basilicum

MYTHOS · KERSTMENU



Hoofdgerechten

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 10. | KINGSIZE GEGRILDE GARNALEN
Met olijfolie en limoendressing geserveerd met aardappelen | 32,50 |
| 11. | MIXED VISSCHOTEL
Pangasiustongfilet, scampies en kalamaria | 28,50 |
| 12. | PANNENGERECHT
Verschillende soorten filetjes geflambeerd in speciale champignonsaus | 27,50 |
| 13. | MIXED SCHOTEL
Suvlaki, lamskotelet, kipfilet, suzuki en giros | 26,00 |
| 14. | SUVLAKI MIX SPECIAAL
Stukjes varkens- en ossehaas aan de spies met champignonsaus | 26,25 |
| 15. | BAROQUE SCHOTEL
Fijne ossehaas 250 gr: met stroganoffsaus | 32,00 |
| 16. | VEGETARISCHE PAN (specialiteit van de kok) | 21,00 |
| 17. | VARKENSHAAS gevuld met pruimen (oude Griekse keuken)
Met een romige saus, gemaakt van diverse kruiden en beetje knoflook. | 27,50 |
| 18. | KINDERMENU SUVLAKI
Gyros, friet en appelmoes | 12,50 |

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur en salade

MYTHOS · KERSTMENU



Nagerechten

€

- | | |
|--|-------------|
| 200. KINDERIJS | 5,50 |
| 201. COUPE BANAAN ROYAL
Vanilleroomijs, verse banaan, slagroom en chocoladesaus | 8,00 |
| 203. MYTHOS SPECIALITEIT
Verse vruchten, yoghurt, noten, honing, roomijs en slagroom | 9,50 |
| 204. COUPE MELOEN
Vanille, meloenijs met aardbeiensaus en slagroom | 8,50 |
| 205. DRONKEN SULTAN
Vanille-ijs met rozijnen gedrenkt in likeur coumkoit en slagroom | 8,00 |
| 206. DAME BLANCHE
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom | 7,25 |
| 207. VERSE ANANAS
Vanille-ijs en slagroom | 9,25 |
| 208. YOGHURT MET HONING EN WALNOTEN | 6,90 |
| 209. BAKLAVAS
Grieks bladerdeeggebak met walnoten en honing, vanille-ijs en slagroom | 8,00 |
| 210. KARIDOPITA
Grieks walnootgebak, vanille-ijs en slagroom | 8,00 |



Aperitief

€

OUZO	5,50
RODE PORT	4,90
WITTE PORT	4,50
DROGE SHERRY	4,50
MEDIUM SHERRY	4,50
WITTE MARTINI	4,50
RODE MARTINI	4,50

Huiswijn

	per glas	1/4	1/2	1L
ROOD, WIT OF ROSE	4,50	7,50	12,00	21,50
RETSINA	4,50			
IMIGLYKOS ROOD, WIT (halfzoet)	4,50	7,50	12,00	21,50
SAMOS MUSCAT (zoete witte wijn)	4,25	8,00	13,00	22,50
MAVRODAPHNE (zoete rode wijn)	4,25	8,00	13,00	22,50

CHAMPAGNE MOËT CHANDON fles 65,00

MYTHOS · KERSTMENU



Flessen Witte Wijn

€

IMIGLYKOS

20,50

Een halfzoete wijn.

RETSINA

21,50

De wijn van de oude Grieken.

KRETIKOS

20,90

Een droge wijn uit Kreta.

ANEMOS WIT PALIVOS

25,50

Een droge witte wijn uit Korinthe. Rijk in body, met aroma's van peren en bananen. Fruitig karakter, frisse smaak.

Aanbevolen bij zachte gele kazen, zeevruchten en visgerechten.

MOSCHOFILERO BOUTARI

28,50

Van deze druivensoort is deze wijn veruit de bekendste.

Het is een droge witte wijn afkomstig uit Mantinia in Peloponessos en heeft een speciale geur en een heerlijke zachte smaak. Goede begeleider van voorgerechten,

visschotels, gevogelte en salades.



Flessen Rode Wijn

€

IMIGLYKOS

20,50

Een rode halfzoete wijn.

KRETIKOS

20,90

Een droge rode wijn uit Kreta.

NAOUSSA BOUTARI

25,50

De eerste wijn van Griekenland en daardoor zeker ook de beroemdste.

GRANDE RESERVE BOUTARI

32,50

Deze wijn wordt gemaakt van de druivensoort Xinomavro afkomstig uit Naoussa in Noord-Griekenland. Wijn met een fruitige geur, zeer volle smaak en een krachtige afdronk.

De rijping is 2 jaar in Franse eikenhouten vaten en nog 2 jaar in de fles. Heerlijk in combinatie met wild en rode vleesgerechten.



Frisdranken

	€
COCA COLA	2,75
COCA COLA LIGHT	2,75
FANTA	2,75
7-UP	2,75
SPA ROOD	2,75
SPA BLAUW	2,75
SPA CITROEN	2,75
FRISTI	2,75
CHOCOMELK	2,75
CASSIS	2,75
APPELSAP	2,75
LIPTON LEE	2,75
BITTER LEMON	2,75
TONIC	2,75
JUS D'ORANGE	2,75
VERSE JUS D'ORANGE	5,25

Bieren

BIER VAN DE TAP	3,25
PALM	3,25
JUPLIER (FLES)	3,25
WIT BIER (FLES) 0,5 L	4,50
MYTHOS BIER (GRIEKSE FLES)	3,50