

# SHARE WHILE DECIDING

<b>KRUIDENBOTER</b>	<b>5,50</b>
<b>TZATZIKI</b>	<b>6,95</b>
<b>TRIO HELLENIC TARAMA, MELITZANA EN TIROSALATA</b>	<b>7,95</b>

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>MELITZANOSALATA</b> Luchtige mousse van gestoofde aubergines en knoflook, afgemaakt met Griekse kruidenazijn	<b>7,80</b>
<b>TARAMASALATA</b> Een viskuitsalade met een tongstrelende zachte smaak	<b>7,80</b>
<b>TZATZIKI</b> Een beroemde Griekse lekkernij van Griekse yoghurt met komkommer, knoflook en Griekse kruiden	<b>6,95</b>
<b>TONOSALATA</b> Een heerlijke salade van tonijn naar recept	<b>8,75</b>
<b>FETA</b> Traditionele Griekse schapenkaas afgemaakt met oregano	<b>8,25</b>
<b>FETA MET TOMATEN</b> Een fris samengaan van Griekse schapenkaas en tomaten	<b>8,75</b>
<b>GARIDES COCKTAIL</b> Cocktail van garnaltjes in een zachte whiskey-saus	<b>10,50</b>
<b>PIPERIES</b> Groene pepertjes	<b>7,25</b>
<b>ELIES</b> Olijven	<b>7,25</b>
<b>TIROSALATA</b> Pittige fetakaassalade	<b>7,80</b>
<b>SOLOMOS ACHERON</b> Zalmrolletjes gevuld met gegrilde florines (paprika's), fetakaassalade, kappertjes besprenkeld met een lichte groene dressing	<b>10,75</b>

\*Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

# SHARE LIKE A REAL GREEK

## PIKILIA

Beleef de ultieme Griekse ervaring met van door de kok geselecteerde, variatie van traditionele Griekse hors d'oeuvres voor

19,50  
2 PERSONEN 29,90

## WARME VOORGERECHTEN

### THALASSINO PLATO

Een duik in de Griekse zeeën langs verschillende vissoorten op Griekse wijze bereid

17,80

### GARIDES

In de pan gebakken garnalen met knoflook en verse peterselie

10,95

### KALAMARAKIA

Krokant gebakken inktvis met een dressing van olie, citroen, knoflook en peterselie

9,70

### MIDIA

Gebakken mosseltjes besprenkeld met wat knoflook

9,20

### SARDELLES

Gebakken sardientjes met peterselie en knoflook

8,90

### SAGANAKI

Krokant gebakken Griekse schapenkaas op een bedje van frisse sla

9,70

### DOLMADES

Het traditionele Griekse gerecht van wijnbladeren, gevuld met een mengsel van rijst, feta, gehakt, dille en een vleugje citroen

8,70

### SPANAKOPITA

Luchtige soufflé met een vulling van spinazie

7,90

### KEFTEDAKIA

Gekruide gehaktballetjes in een pikante saus van gepelde tomaten en oregano

7,90

### MANITARIA

Gebakken champignons in een knoflook roomsaus en Griekse kefalograviera (parmezaan) geserveerd in een authentieke koekenpan

10,50

### MIDIA TIGANAKI

In de pan gebakken mosselen in een knoflook roomsaus en Griekse kefalograviera (parmezaan) geserveerd in een authentieke koekenpan

9,80

### SAGANAKI JAMBON

In filodeeg gebakken fetakaas met achterham, een likje boter en honing

10,75

\*Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

## SOEPEN

<b>KOTO SOUPE</b> Kippensoep	<b>5,75</b>
<b>DOMATOSOUPA</b> Tomatensoep	<b>5,75</b>
<b>KREATOSOUPA</b> Griekse vleessoep	<b>5,75</b>
<b>KREMIDOSOUPA</b> Uiensoep	<b>5,75</b>

**ALLE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD**

## SALADES

<b>BOERENSALADE</b> Sla, tomaat, komkommer, pepers, ui, olijf en feta	<b>8,25</b>
<b>CHORIATIKI</b> Griekse salade	<b>7,75</b>
<b>KOMKOMMERSALADE</b>	<b>5,90</b>
<b>KOMKOMMER-TOMATENSALADE</b>	<b>5,90</b>
<b>KOOLSALADE</b>	<b>4,80</b>

# SPECIALITEITEN

## MEZEZ TOU BEKRI

Stukjes malse ossehaas in pikante/zoete saus

VANAF 2 PERSONEN **29,50** P.P.

## ELLINIKO PLATO

Souflaki, ossehaas, Mousakas, lamsfilet, gevulde bifteki, giros

VANAF 2 PERSONEN **24,90** P.P.

## TIGANAKI

Gesneden stukjes ossehaas en varkenshaas, met paprika, uitjes en champions in de koekenpan, gedoofd met Metaxa (cognac) en paprikasaus met kaas

**23,90**

## KATSAROLAKI

Een geurige ouderwetse stoofschotel in oma's potje van kalfsvlees, aardappels, groenten en kaas bereid in de oven

**23,90**

## STIFADO

Traditionele stoofschotel van gemarineerd, mals kalfsvlees en sjalotjes, met lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn, volgens oud familie-recept

**23,50**

## KOTOPOULO TIGANAKI

Volgens authentiek' recept bereide schotel van gebakken kipfilet, geserveerd in een delicate roomsaus van paprika, ui, champions en kaas

**22,70**

## TIGANAKI ARINISIO

Gesneden stukjes mals lamsfilet bereid met paprika en uitjes, gedoofd met Mavrodaphne wijn, paprikasaus en kaas

**24,75**

## GIROS TIGANAKI

Goed gekruide giros met kaas-roomsaus, paprika, ui, champions en kaas

**21,90**

## FILETAKIA ONASSIS

Botermalse ossehaas, lamshaas, varkenshaas en tournedos met gemengde champignons en rodewijnsaus

**23,90**

## ARNI STIFADO

In de oven bereid met lamsvlees, met sjalotjes, gemengde champignons, kaneel, kruidnagel, en een lichtgebonden rodewijnsaus

**23,90**

## KOTA DELICATE

Kipfilet uit de pan met een scherpe warme knoflooksaus van uien en groenten

**22,90**

## KOTA GEMISTIE

Gevulde kipfilet met florines(paprika's), gemengde champignons, roomsaus, knoflook en Kefalograviera(parmezana)

**22,90**

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, gebakken aardappels, tzatziki en salade

# SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

## FOTIA SCHOTEL GEFLAMBEERD

VANAF 2 PERSONEN **26,90** P.P.

Souflaki speciaal van kalfsvlees, ossenhaas, varkenshaas, kipfilet en giros

## SAGAPO SCHOTEL GEFLAMBEERD

VANAF 2 PERSONEN **25,90** P.P.

Lamsfilet, kalfstournedos, ossenhaas en souflaki van kipfilet

## KLEFTIKO SCHOTEL GEFLAMBEERD

VANAF 2 PERSONEN **25,40** P.P.

Souflaki speciaal van kip, biefstuk, kalfsfilet en giros

## SPECIALITEITEN VAN DE KOK

VANAF 2 PERSONEN **24,90** P.P.

Bij dit gerecht laat de kok zijn fantasie in vrije loop en bereidt voor u een combinatie van grill- en ovengerechten

## SOUFLAKI MIX

**23,90**

Kalfsvlees, lamsvlees en kipfilet

## FILETO OLYMPIA

300 GR. **29,00**

Heerlijke malse ossenhaas van de grill in romige pepersaus

200 GR. **24,50**

## GEVULDE VARKENSHAAS

**24,90**

Opengesneden varkenshaas met feta en ui, afkomstig uit de Griekse omgeving Halkidiki

## SOUFLAKI SPECIAAL

**24,90**

Souflaki van ossehaas overgoten met uien en paprikasaus

## GIROS SPECIAAL

**21,90**

Een echte Griekse giros specialiteit met een bedje van uitjes, champignon, paprika en kruiden met fetakaas

## FILETO KOTAS DELKOTÉ

**22,50**

Gevulde kipfilet met champignons, verse knoflook en fetakaas

## FILETO KRASATÓ

**22,90**

Varkenshaasjes van de grill met champignons, overgegoten met een rodewijnsaus, afgemaakt met een vleugje knoflook

## MOSCHARI KRASATÓ

**23,90**

Kalfstournedo's van de grill klaargemaakt met champignons, overgegoten met een rodewijnsaus, afgemaakt met een vleugje knoflook

## FILETO KRASATO AIDONIA

300 GR. **29,00**

Gegrilde ossenhaas met champignons, overgegoten met een rodewijnsaus en een vleugje knoflook

200 GR. **24,50**

## GIROS WIJNSAUS

**21,90**

Giros met gebakken champignons, knoflook en overgoten met een wijnsaus

## GIROS ROOMSAUS

**21,90**

Giros uit de oven met gebakken champignons en roomsaus met feta kaas

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, gebakken aardappels, tzatziki en salade

# SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

<b>OLYMPIA SCHOTEL SPECIALITEIT VAN HET HUIS</b>	<b>22,90</b>
<b>1 SOUFLAKI, 1 LAMSKOTOLET, 1 SCHNITZEL, 1 SOUSOUKI EN GIROS</b>	<b>2 PERSONEN 45,80</b> <b>4 PERSONEN 88,50</b>
<b>SPECIALE SCHOTEL</b> 1 sousouki, 1 lamskotolet, 1 souflaki, 1 lever en giros	<b>21,90</b>
<b>OUZO SCHOTEL</b> 2 sousouki, 1 souflaki en giros	<b>20,50</b>
<b>PREVEZA SCHOTEL</b> 2 souflaki, 1 lamskotolet en giros	<b>21,90</b>
<b>IGOUMENITZA SCHOTEL</b> 2 sousouki, 1 lamskotolet en giros	<b>20,20</b>
<b>METSOVO SCHOTEL</b> 2 souflaki, 1 lever en giros	<b>19,90</b>
<b>RETSINA SCHOTEL</b> 2 lamskotolet, 1 souflaki en giros	<b>21,90</b>
<b>PAROS SCHOTEL</b> 2 souflaki, 1 schnitzelen giros	<b>19,90</b>
<b>MIXED GRILL</b> 1 souflaki, 1 lamskotolet, 1 schnitzel, 1 lever en giros	<b>21,90</b>
<b>GIROS</b> Gesneden stukjes geroosterd vlees	<b>17,90</b>
<b>KRETA SCHOTEL</b> 1 schnitzel, 1 sousouki, 1 lever en giros	<b>19,90</b>
<b>GIROS SCHOTEL</b> 1 souflaki en giros	<b>18,90</b>
<b>MARATHON SCHOTEL</b> 2 sousouki, 1 schnitzel en giros	<b>20,50</b>
<b>ROBOLA SCHOTEL</b> 1 souflaki, 1 lever, 1 sousouki en giros	<b>19,90</b>
<b>SOUFLAKI</b> 3 spiezen met varkenshaas	<b>18,90</b>
<b>SOUSOUKI</b> 3 stuks gekruid gehakt	<b>18,20</b>

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, gebakken aardappels, tzatziki en salade

## SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

<b>SIKOTI</b> 5 stuks lever	<b>15,90</b>
<b>PAIDAKIA</b> 5 lamsracks	<b>26,50</b>
<b>BIFTEKI AVGO</b> Gekruid gehakt met ei	<b>19,50</b>
<b>BIFTEKI TIRI</b> Gekruid gehakt gevuld met fetakaas	<b>19,70</b>

## VOOR ONZE KLEINE GASTEN

<b>GIROS MET FRIETJES</b>	<b>10,95</b>
<b>1 SOUFLAKI MET FRIETJES</b>	<b>10,95</b>
<b>1 SOUSOUKI MET FRIETJES</b>	<b>10,95</b>
<b>1 KIPFILET MET FRIETJES</b>	<b>10,95</b>
<b>1 SCHNITZEL MET FRIETJES</b>	<b>10,95</b>

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, gebakken aardappels, tzatziki en salade

# SAMENGESTELDE VISGERECHTEN

<b>AKROGALIA</b> Gebakken forel, vergezeld van grote garnalen en gebakken inktvis met een smakelijke vissaus	<b>27,80</b> <b>2 PERSONEN 55,60</b>
<b>XIFIAS</b> Smakelijke combinatie van krokante gebakken zwaardvis met gebakken mosseltjes en gebakken sardientjes, besprenkeld met knoflook en peterselie	<b>25,90</b> <b>2 PERSONEN 51,60</b>
<b>IONION PELAGOS</b> Een gevarieerde schotel van gebakken sliptong, vergezeld met grote garnalen, gebakken inktvis en mosseltjes	<b>29,75</b> <b>2 PERSONEN 59,50</b>
<b>SOLOMOS</b> Gebakken zalmfilet	<b>22,50</b>
<b>KALAMARIA</b> Krokante gebakken pijlstaart-inktvis, besprenkeld met verse knoflook, peterselie en een frisse citroendressing	<b>21,50</b>
<b>GARIDES</b> In de pan gebakken grote garnalen	<b>27,75</b>
<b>GLOSSA</b> Gebakken zeetong met een frisse dressing van citroen, verse knoflook en peterselie	<b>29,90</b>
<b>JOVETSI GARIDES</b> In de oven bereide gepelde grote garnalen in een pittige kaassaus	<b>28,90</b>
<b>PESTROFA</b> Gebakken zalmforel besprenkeld met een frisse citroendressing	<b>20,20</b>
<b>GARIDES TIGANAKI</b> Garnalen in een pannetje geblust met witte wijn in een zachte knoflooksaus	<b>28,90</b>
<b>XIFIAS SXARAS</b> Zwaardvis van de grill	<b>22,50</b>
<b>TSIPOURA</b> Dorade	<b>23,50</b>

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, gebakken aardappels, tzatziki en salade



## VAN DE GRILL EN UIT DE OVEN

<b>IPIROS SCHOTEL</b> Lamsvlees in saus uit de oven en giros	<b>20,80</b>
<b>KALAMATA SCHOTEL</b> Kalfsvlees in saus uit de oven en giros	<b>20,80</b>
<b>METEORA SCHOTEL</b> Lamsvlees en kalfsvlees uit de oven	<b>21,80</b>

## UIT DE OVEN

<b>ARNAKI FOURNOU</b> Lamsvlees uit de oven	<b>20,80</b>
<b>JOVETSI MOSCHARI KRITHARAKI</b> Kalfsvlees met Griekse pasta en kaas	<b>20,80</b>
<b>JOVETSI MOSCHARI SPAGHETTI</b> Kalfsvlees met spaghetti en kaas	<b>20,80</b>
<b>JOVETSI MOSCHARI FASOLIA</b> Kalfsvlees met sperziebonen	<b>20,80</b>
<b>JOVETSI ARNAKI GIGANTES</b> Lamsvlees met witte bonen	<b>20,80</b>
<b>JOVETSI ARNAKI PASTA</b> Lamsvlees met griekse pasta	<b>20,80</b>
<b>ARNAKI AUBERGINE</b> Lamsvlees met aubergine	<b>20,80</b>
<b>MOUSAKAS</b> Pastei met meerdere lagen aubergine en gehakt, overgegoten met bechamelsaus	<b>19,80</b>

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, gebakken aardappels, tzatziki en salade

# VEGETARISCHE SCHOTELS

<b>MAKARONIA SCHOTEL</b> Spaghetti met kaas en saus	<b>16,20</b>
<b>KRITHARAKI SCHOTEL</b> Griekse pasta met kaas en saus	<b>16,20</b>
<b>PIPERIES GEMISTES</b> Gevulde paprika's met rijst	<b>17,20</b>
<b>GIGANTES</b> Grote witte bonen	<b>17,20</b>
<b>MELANZANES AUBERGINES</b>	<b>17,50</b>
<b>VEGETARISCHE SCHOTEL</b>	<b>19,20</b>

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, gebakken aardappels, tzatziki en salade

## EXTRA'S

<b>GEBAKKEN AARDAPPELS</b>	<b>3,50</b>
<b>RIJST</b>	<b>3,50</b>
<b>FRIET</b>	<b>3,50</b>
<b>WITTE BONEN</b>	<b>5,50</b>
<b>KNOFLOOKSAUS</b>	<b>3,50</b>
<b>PEPERSAUS</b>	<b>3,50</b>
<b>CHAMPIGNONSAUS</b>	<b>3,50</b>
<b>PAPRIKASAU</b>	<b>3,50</b>
<b>TOMATENSAUS</b>	<b>3,50</b>