

# SHARE WHILE DECIDING

<b>KRUIDENBOTER</b>	<b>6.5</b>
<b>TZATZIKI</b>	<b>7.95</b>
<b>TRIO ELLINIK</b> Tarama, Melitzana en Tirosalata	<b>7.95</b>

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>MELITZANOSALATA</b> Luchtige mousse van gestoofde aubergines en knoflook, afgemaakt met Griekse kruidenazijn	<b>8.75</b>
<b>TARAMASALATA</b> Een viskuitsalade met een tongstrelende zachte smaak	<b>8.75</b>
<b>TZATZIKI</b> Een beroemde Griekse lekkernij van Griekse yoghurt met komkommer, knoflook en Griekse kruiden	<b>7.95</b>
<b>TONOSALATA</b> Een heerlijke salade van tonijn naar recept	<b>9.5</b>
<b>FETA</b> Traditionele Griekse schapenkaas afgemaakt met oregano	<b>9.25</b>
<b>FETA MET TOMATEN</b> Een fris samengaan van Griekse schapenkaas en tomaten	<b>9.5</b>
<b>GARIDES COCKTAIL</b> Cocktail van garniaaltjes in een zachte whiskey-saus	<b>11.75</b>
<b>PIPERIES</b> Groene pepertjes	<b>8.25</b>
<b>ELIES</b> Olijven	<b>8.25</b>
<b>TIROSALATA</b> Pittige fetakaassalade	<b>8.75</b>
<b>SOLOMOS ACHERON</b> Zalmrolletjes gevuld met gegrilde florines (paprika's), fetakaassalade, kappertjes besprenkeld met een lichte groene dressing	<b>11.95</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

2 PERSONEN **21.95**  
**34.9**

## WARME VOORGERECHTEN

### THALASSINO PLATO

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

**19.9**

### GARIDES

In de pan gebakken garnalen met knoflook en verse peterselie

**12.95**

### KALAMARAKIA

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

**10.95**

### MIDIA

Gebakken mosseltjes besprenkeld met wat knoflook

**10.5**

### SARDELLES

Gebakken sardientjes met peterselie en knoflook

**10.7**

### SAGANAKI

Krokant gebakken Griekse schapenkaas op een bedje van frisse sla

**10.95**

### DOLMADES

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

**9.9**

### SPANAKOPITA

Luchtige soufflé met een vulling van spinazie

**9.5**

### KEFTEDAKIA

Gekruide gehaktballetjes in een pikante saus van gepelde tomaten en oregano

**9.5**

### MANITARIA

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

**11.95**

### MIDIA TIGANAKI

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

**11.4**

### SAGANAKI JAMBON

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

**12.9**

\*Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

## SOEPEN

<b>KOTO SOUPE</b> Kippensoep	<b>7.75</b>
<b>DOMATOSOUPA</b> Tomatensoep	<b>7.75</b>
<b>KREATOSOUPA</b> Griekse vleessoep	<b>7.75</b>
<b>KREMIDOSOUPA</b> Uiensoep	<b>7.75</b>

**ALLE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD**

## SALADES

<b>BOERENSALADE</b> Sla, tomaat, komkommer, pepers, ui, olijf en feta	<b>8.95</b>
<b>CHORIATIKI</b> Griekse salade	<b>7.95</b>
<b>KOMKOMMERSALADE</b>	<b>6.9</b>
<b>KOMKOMMER-TOMATENSALADE</b>	<b>6.9</b>
<b>KOOLSALADE</b>	<b>5.9</b>

# SPECIALITEITEN

## MEZEZ TOU BEKRI

Stukjes malse ossehaas in pikante/zoete saus

VANAF 2 PERSONEN **32.5** P.P.

## ELLINIKO PLATO

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

VANAF 2 PERSONEN **28.9** P.P.

## TIGANAKI

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

**26.9**

## KATSAROLAKI

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

**25.9**

## STIFADO

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

**24.9**

## KOTOPOULO TIGANAKI

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

**22.95**

## TIGANAKI ARINISIO

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

**27.9**

## GIROS TIGANAKI

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

**23.9**

## FILETAKIA ONASSIS

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

**25.9**

## ARNI STIFADO

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

**25.9**

## KOTA DELICATE

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

**24.9**

## KOTA GEMISTIE

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

**24.9**

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

# SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

## FOTIA SCHOTEL GEFLAMBEERD

VANAF 2 PERSONEN **27.9** P.P.

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

## SAGAPO SCHOTEL GEFLAMBEERD

VANAF 2 PERSONEN **26.9** P.P.

Lamsfilet, kalfstournedos, ossenhaas en souflaki van kipfilet

## KLEFTIKO SCHOTEL GEFLAMBEERD

VANAF 2 PERSONEN **26.9** P.P.

Souflaki speciaal van kip, biefstuk, kalfsfilet en giros

## SPECIALITEITEN VAN DE KOK

VANAF 2 PERSONEN **27.9** 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

**24.9**

Kalfsvlees, lamsvlees en kipfilet

## FILETO OLYMPIA

300 GR. **32.5**

Heerlijke malse ossenhaas van de grill in romige pepersaus

200 GR. **26.5**

## GEVULDE VARKENSHAAS

**26.9**

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

## SOUFLAKI SPECIAAL

**26.9**

Souflaki van ossehaas overgoten met uien en paprikasaus

## GIROS SPECIAAL

**23.9**

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

## FILETO KOTAS DELKOTÉ

**23.9**

Gevulde kipfilet met champignons, verse knoflook en fetakaas

## FILETO KRASATÓ

**24.5**

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

## MOSCHARI KRASATÓ

**24.9**

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

## FILETO KRASATO AIDONIA

300 GR. **32.9**

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

200 GR. **26.9**

## GIROS WIJNSAUS

**23.9**

Giros met gebakken champignons, knoflook en overgoten met een wijnsaus

## GIROS ROOMSAUS

**23.9**

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>23.95</b>
<b>1 SOUFLAKI, 1 LAMSKOTOLET, 1 SCHNITZEL, 1 SOUSOUKI EN GIROS</b>	<b>2 PERSONEN 47.5</b> <b>4 PERSONEN 94.5</b>
<b>SPECIALE SCHOTEL</b> 1 sousouki, 1 lamskotolet, 1 souflaki, 1 lever en giros	<b>22.9</b>
<b>OUZO SCHOTEL</b> 2 sousouki, 1 souflaki en giros	<b>21.5</b>
<b>PREVEZA SCHOTEL</b> 2 souflaki, 1 lamskotolet en giros	<b>22.9</b>
<b>IGOUMENITZA SCHOTEL</b> 2 sousouki, 1 lamskotolet en giros	<b>22.9</b>
<b>METSOVO SCHOTEL</b> 2 souflaki, 1 lever en giros	<b>20.9</b>
<b>RETSINA SCHOTEL</b> 2 lamskotolet, 1 souflaki en giros	<b>22.9</b>
<b>PAROS SCHOTEL</b> 2 souflaki, 1 schnitzelen giros	<b>20.9</b>
<b>MIXED GRILL</b> 1 souflaki, 1 lamskotolet, 1 schnitzel, 1 lever en giros	<b>23.7</b>
<b>GIROS</b> Gesneden stukjes geroosterd vlees	<b>18.9</b>
<b>KRETA SCHOTEL</b> 1 schnitzel, 1 sousouki, 1 lever en giros	<b>20.9</b>
<b>GIROS SCHOTEL</b> 1 souflaki en giros	<b>19.9</b>
<b>MARATHON SCHOTEL</b> 2 sousouki, 1 schnitzel en giros	<b>22.5</b>
<b>ROBOLA SCHOTEL</b> 1 souflaki, 1 lever, 1 sousouki en giros	<b>20.9</b>
<b>SOUFLAKI</b> 3 spiezen met varkenshaas	<b>19.9</b>
<b>SOUSOUKI</b> 3 stuks gekruid gehakt	<b>19.9</b>

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

## SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

<b>SIKOTI</b> 5 stuks lever	<b>16.9</b>
<b>PAIDAKIA</b> 5 lamsracks	<b>28.95</b>
<b>BIFTEKI AVGO</b> Gekruid gehakt met ei	<b>20.5</b>
<b>BIFTEKI TIRI</b> Gekruid gehakt gevuld met fetakaas	<b>20.9</b>

## VOOR ONZE KLEINE GASTEN

<b>GIROS MET FRIETJES</b>	<b>12.9</b>
<b>1 SOUFLAKI MET FRIETJES</b>	<b>12.9</b>
<b>1 SOUSOUKI MET FRIETJES</b>	<b>12.9</b>
<b>1 KIPFILET MET FRIETJES</b>	<b>12.9</b>
<b>1 SCHNITZEL MET FRIETJES</b>	<b>12.9</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>29.9</b> <b>2 PERSONEN 59.5</b>
<b>XIFIAS</b> Smakelijke combinatie van krokante gebakken zwaardvis met gebakken mosseltjes en gebakken sardientjes, besprenkeld met knoflook en peterselie	<b>28.9</b> <b>2 PERSONEN 57.5</b>
<b>IONION PELAGOS</b> Een gevarieerde schotel van gebakken sliptong, vergezeld met grote garnalen, gebakken inktvis en mosseltjes	<b>31.75</b> <b>2 PERSONEN 62.5</b>
<b>SOLOMOS</b> Gebakken zalmfilet	<b>23.5</b>
<b>KALAMARIA</b> Krokante gebakken pijlstaart-inktvis, besprenkeld met verse knoflook, peterselie en een frisse citroendressing	<b>23.5</b>
<b>GARIDES</b> In de pan gebakken grote garnalen	<b>29.9</b>
<b>GLOSSA</b> Gebakken zeetong met een frisse dressing van citroen, verse knoflook en peterselie	<b>32.9</b>
<b>JOVETSI GARIDES</b> In de oven bereide gepelde grote garnalen in een pittige kaassaus	<b>32.9</b>
<b>PESTROFA</b> Gebakken zalmforel besprenkeld met een frisse citroendressing	<b>24.2</b>
<b>GARIDES TIGANAKI</b> Garnalen in een pannetje geblust met witte wijn in een zachte knoflooksaus	<b>32.9</b>
<b>XIFIAS SXARAS</b> Zwaardvis van de grill	<b>24.9</b>
<b>TSIPOURA</b> Dorade	<b>24.9</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>23.9</b>
<b>KALAMATA SCHOTEL</b> Kalfsvlees in saus uit de oven en giros	<b>22.9</b>
<b>METEORA SCHOTEL</b> Lamsvlees en kalfsvlees uit de oven	<b>24.9</b>

## UIT DE OVEN

<b>ARNAKI FOURNOU</b> Lamsvlees uit de oven	<b>23.9</b>
<b>JOVETSI MOSCHARI KRITHARAKI</b> Kalfsvlees met Griekse pasta en kaas	<b>22.9</b>
<b>JOVETSI MOSCHARI SPAGHETTI</b> Kalfsvlees met spaghetti en kaas	<b>22.9</b>
<b>JOVETSI MOSCHARI FASOLIA</b> Kalfsvlees met sperziebonen	<b>22.9</b>
<b>JOVETSI ARNAKI GIGANTES</b> Lamsvlees met witte bonen	<b>23.9</b>
<b>JOVETSI ARNAKI PASTA</b> Lamsvlees met griekse pasta	<b>23.9</b>
<b>ARNAKI AUBERGINE</b> Lamsvlees met aubergine	<b>23.9</b>
<b>MOUSAKAS</b> Pastei met meerdere lagen aubergine en gehakt, overgegoten met bechamelsaus	<b>21.9</b>

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

# VEGETARISCHE SCHOTELS

<b>MAKARONIA SCHOTEL</b> Spaghetti met kaas en saus	<b>17.2</b>
<b>KRITHARAKI SCHOTEL</b> Griekse pasta met kaas en saus	<b>17.2</b>
<b>PIPERIES GEMISTES</b> Gevulde paprika's met rijst	<b>18.2</b>
<b>GIGANTES</b> Grote witte bonen	<b>18.2</b>
<b>MELANZANES AUBERGINES</b>	<b>18.7</b>
<b>VEGETARISCHE SCHOTEL</b>	<b>20.2</b>

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

## EXTRA'S

<b>GEBAKKEN AARDAPPELS</b>	<b>4</b>
<b>RIJST</b>	<b>4</b>
<b>FRIET</b>	<b>4</b>
<b>WITTE BONEN</b>	<b>5.9</b>
<b>KNOFLOOKSAUS</b>	<b>4</b>
<b>PEPERSAUS</b>	<b>4</b>
<b>CHAMPIGNONSAUS</b>	<b>4</b>
<b>PAPRIKASAU</b>	<b>4</b>
<b>TOMATENSAUS</b>	<b>4</b>

## FRISDRANKEN

COLA	3.1
COLA ZERO	3.1
SINAS	3.1
SEVEN UP	3.1
CASSIS	3.1
SODA	3.1
JUS D ORANGE	4.4
ICE TEA	3.4
TONIC	3.1
BITTER LEMON	3.1
APPELSAP	3.1
FLES WATER <sup>0,5L</sup>	4.8

## BIEREN

MALT	3.4
FLUITJE	2.9
VAASJE	3.2
GROOT BIER	5.95
MYTHOS GRIEKS BIER	4.3

## WIJNEN

WIJNEN	PER GLAS	KARAF ½ LTR	1 LTR
ROOD	4.75	13.95	23.50
ROOD IMIGLIKOS	4.75	13.95	23.50
WIT	4.75	13.95	23.50
WIT IMIGLIKOS	4.75	13.95	23.50
RETSINA	4.75	13.95	23.50
SAMOS (ZEER ZOET)	5.2	15,25	24.95
MAVRODAPHNE (ZEER ZOET)	5.2	15.25	24.95

## GEDISTILLEERD

WHISKEY	6.5
JONGE JENEVER	4.8
VIEUX	4.8
OUZO	4.2
METAXA 5	6.5
METAXA 7	7.5
BACARDI	5.9
GIN	5.9
VODKA	5.9
CALVADOS	6.2
JOSEPH GUY	7.5
MARTINI	4.9
DIVERSE LIQUEREN	6.75

\*Bekijk onze wijnkaart voor meerdere wijnen per glas of fles