

SHARE WHILE DECIDING

KRUIDENBOTER	7
TZATZIKI	8
MELITZANOSALATA Tarama, Melitzana en Tirosalata	8

KOUDE VOORGERECHTEN

MELITZANOSALATA Luchtige mousse van gestoofde aubergines en knoflook, afgemaakt met Griekse kruidenazijn	9.9
TARAMASALATA Een viskuitsalade met een tongstrelende zachte smaak	9.9
TZATZIKI Een beroemde Griekse lekkernij van Griekse yoghurt met komkommer, knoflook en Griekse kruiden	8
TONOSALATA Een heerlijke salade van tonijn naar recept	12
FETA Traditionele Griekse schapenkaas afgemaakt met oregano	11
FETA MET TOMATEN Een fris samengaan van Griekse schapenkaas en tomaten	11.5
GARIDES COCKTAIL Cocktail van garniaaltjes in een zachte whiskey-saus	13.5
PIPERIES Groene pepertjes	9
ELIES Olijven	9.9
TIROSALATA Pittige fetakaassalade	9.9
SOLOMOS ACHERON Zalmrolletjes gevuld met gegrilde florines (paprika's), fetakaassalade, kappertjes besprenkeld met een lichte groene dressing	13.5

*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 **24**
38

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

14

KALAMARAKIA

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

12

MIDIA

Gebakken mosseltjes besprenkeld met wat knoflook

11.5

SARDELLES

Gebakken sardientjes met peterselie en knoflook

12

SAGANAKI

Krokant gebakken Griekse schapenkaas op een bedje van frisse sla

13

DOLMADES

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

11

SPANAKOPITA

Luchtige soufflé met een vulling van spinazie

9.9

KEFTEDAKIA

Gekruide gehaktballetjes in een pikante saus van gepelde tomaten en oregano

9.9

MANITARIA

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

13

MIDIA TIGANAKI

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

12

SAGANAKI JAMBON

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

14

*Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

SOEPEN

KOTO SOUPE 8
Kippensoep

DOMATOSOUPA 8
Tomatensoep

KREATOSOUPA 8
Griekse vleessoep

KREMIDOSOUPA 8
Uiensoep

ALLE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD

SALADES

BOERENSALADE 11
Sla, tomaat, komkommer, pepers, ui, olijf en feta

CHORIATIKI 11
Griekse salade

KOMKOMMERSALADE 8

KOMKOMMER-TOMATENSALADE 8

KOOLSALADE 7

SPECIALITEITEN

MEZEZ TOU BEKRI

Stukjes malse ossehaas in pikante/zoete saus

VANAF 2 PERSONEN **34.9** P.P.

ELLINIKO PLATO

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

VANAF 2 PERSONEN **30.9** P.P.

TIGANAKI

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

29.9

KATSAROLAKI

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

27.9

STIFADO

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

26.9

KOTOPOULO TIGANAKI

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

26.9

TIGANAKI ARINISIO

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

29.9

GIROS TIGANAKI

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

25.9

FILETAKIA ONASSIS

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

27.9

ARNI STIFADO

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

27.9

KOTA DELICATE

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

26.9

KOTA GEMISTIE

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

26.9

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

SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

FOTIA SCHOTEL GEFLAMBEERD

VANAF 2 PERSONEN **29.9** P.P.

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

SAGAPO SCHOTEL GEFLAMBEERD

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

Lamsfilet, kalfstournedos, ossenhaas en souflaki van kipfilet

KLEFTIKO SCHOTEL GEFLAMBEERD

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

Souflaki speciaal van kip, biefstuk, kalfsfilet en giros

SPECIALITEITEN VAN DE KOK

VANAF 2 PERSONEN **28.9** 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

25.9

Kalfsvlees, lamsvlees en kipfilet

FILETO OLYMPIA

300 GR. **34.9**

Heerlijke malse ossenhaas van de grill in romige pepersaus

200 GR. **28.9**

GEVULDE VARKENSHAAS

29.9

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

SOUFLAKI SPECIAAL

29.9

Souflaki van ossehaas overgoten met uien en paprikasaus

GIROS SPECIAAL

25.9

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

FILETO KOTAS DELKOTÉ

25.9

Gevulde kipfilet met champignons, verse knoflook en fetakaas

FILETO KRASATÓ

26.9

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

MOSCHARI KRASATÓ

26.9

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

FILETO KRASATO AIDONIA

300 GR. **34.9**

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

200 GR. **28.9**

GIROS WIJNSAUS

26.9

Giros met gebakken champignons, knoflook en overgoten met een wijnsaus

GIROS ROOMSAUS

25.9

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

OLYMPIA SCHOTEL SPECIALITEIT VAN HET HUIS	25.9
1 SOUFLAKI, 1 LAMSKOTOLET, 1 SCHNITZEL, 1 SOUSOUKI EN GIROS	2 PERSONEN 51.9 4 PERSONEN 104.9
SPECIALE SCHOTEL 1 sousouki, 1 lamskotolet, 1 souflaki, 1 lever en giros	24.9
OUZO SCHOTEL 2 sousouki, 1 souflaki en giros	23.9
PREVEZA SCHOTEL 2 souflaki, 1 lamskotolet en giros	24.9
IGOUMENITZA SCHOTEL 2 sousouki, 1 lamskotolet en giros	24.9
METSOVO SCHOTEL 2 souflaki, 1 lever en giros	22.9
RETSINA SCHOTEL 2 lamskotolet, 1 souflaki en giros	25.9
PAROS SCHOTEL 2 souflaki, 1 schnitzelen giros	22.9
MIXED GRILL 1 souflaki, 1 lamskotolet, 1 schnitzel, 1 lever en giros	25.9
GIROS Gesneden stukjes geroosterd vlees	21
KRETA SCHOTEL 1 schnitzel, 1 sousouki, 1 lever en giros	22.9
GIROS SCHOTEL 1 souflaki en giros	22
MARATHON SCHOTEL 2 sousouki, 1 schnitzel en giros	24.9
ROBOLA SCHOTEL 1 souflaki, 1 lever, 1 sousouki en giros	22.9
SOUFLAKI 3 spiezen met varkenshaas	22
SOUSOUKI 3 stuks gekruid gehakt	22

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

SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

SIKOTI 5 stuks lever	18.9
PAIDAKIA 5 lamsracks	31.9
BIFTEKI AVGO Gekruid gehakt met ei	22.9
BIFTEKI TIRI Gekruid gehakt gevuld met fetakaas	22.9

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

GIROS MET FRIETJES	12.9
1 SOUFLAKI MET FRIETJES	12.9
1 SOUSOUKI MET FRIETJES	12.9
1 KIPFILET MET FRIETJES	12.9
1 SCHNITZEL MET FRIETJES	12.9

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

SAMENGESTELDE VISGERECHTEN

AKROGALIA Gebakken forel, vergezeld van grote garnalen en gebakken inktvis met een smakelijke vissaus	32 2 PERSONEN 64
XIFIAS Smakelijke combinatie van krokante gebakken zwaardvis met gebakken mosseltjes en gebakken sardientjes, besprenkeld met knoflook en peterselie	31 2 PERSONEN 62
IONION PELAGOS Een gevarieerde schotel van gebakken sliptong, vergezeld met grote garnalen, gebakken inktvis en mosseltjes	34 2 PERSONEN 68
SOLOMOS Gebakken zalmfilet	24
KALAMARIA Krokante gebakken pijlstaart-inktvis, besprenkeld met verse knoflook, peterselie en een frisse citroendressing	24.9
GARIDES In de pan gebakken grote garnalen	32.5
GLOSSA Gebakken zeetong met een frisse dressing van citroen, verse knoflook en peterselie	34.9
JOVETSI GARIDES In de oven bereide gepelde grote garnalen in een pittige kaassaus	34.9
PESTROFA Gebakken zalmforel besprenkeld met een frisse citroendressing	26.9
GARIDES TIGANAKI Garnalen in een pannetje geblust met witte wijn in een zachte knoflooksaus	34.9
XIFIAS SXARAS Zwaardvis van de grill	26.9
TSIPOURA Dorade	26.9

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

VAN DE GRILL EN UIT DE OVEN

IPIROS SCHOTEL Lamsvlees in saus uit de oven en giros	24.9
KALAMATA SCHOTEL Kalfsvlees in saus uit de oven en giros	23.9
METEORA SCHOTEL Lamsvlees en kalfsvlees uit de oven	24.9

UIT DE OVEN

ARNAKI FOURNOU Lamsvlees uit de oven	24.9
JOVETSI MOSCHARI KRITHARAKI Kalfsvlees met Griekse pasta en kaas	23.9
JOVETSI MOSCHARI SPAGHETTI Kalfsvlees met spaghetti en kaas	23.9
JOVETSI MOSCHARI FASOLIA Kalfsvlees met sperziebonen	23.9
JOVETSI ARNAKI GIGANTES Lamsvlees met witte bonen	24.9
JOVETSI ARNAKI PASTA Lamsvlees met griekse pasta	24.9
ARNAKI AUBERGINE Lamsvlees met aubergine	24.9
MOUSAKAS Pastei met meerdere lagen aubergine en gehakt, overgegoten met bechamelsaus	22.9

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

VEGETARISCHE SCHOTELS

MAKARONIA SCHOTEL Spaghetti met kaas en saus	17.9
KRITHARAKI SCHOTEL Griekse pasta met kaas en saus	17.9
PIPERIES GEMISTES Gevulde paprika's met rijst	18.9
GIGANTES Grote witte bonen	18.9
MELANZANES AUBERGINES	18.9
VEGETARISCHE SCHOTEL	22

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

EXTRA'S

GEBAKKEN AARDAPPELS	4
RIJST	4
FRIET	4
WITTE BONEN	5
KNOFLOOKSAUS	4
PEPERSAUS	4
CHAMPIGNONSAUS	4
PAPRIKASAUS	4
TOMATENSAUS	4

FRISDRANKEN

COLA	3.4
COLA ZERO	3.4
SINAS	3.4
SEVEN UP	3.4
CASSIS	3.4
SODA	3.4
JUS D ORANGE	4.7
ICE TEA	3.6
TONIC	3.4
BITTER LEMON	3.4
APPELSAP	3.4
FLES WATER ^{0,5L}	5.8

BIEREN

MALT	3.8
FLUITJE	3.1
VAASJE	3.6
GROOT BIER	6.5
MYTHOS GRIEKS BIER	4.4

WIJNEN

WIJNEN	PER GLAS	KARAF ½ LTR	1 LTR
ROOD	4.9	14.9	24.9
ROOD IMIGLIKOS	4.9	14.9	24.9
WIT	4.9	14.9	24.9
WIT IMIGLIKOS	4.9	14.9	24.9
RETSINA	4.9	14.9	24.9
SAMOS (ZEER ZOET)	5.4	16.9	25.9
MAVRODAPHNE (ZEER ZOET)	5.4	16.9	25.9

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