

## **De Griekse filosoof Aristoteles zei:**

*“Je hebt een beetje geluk nodig om gelukkig te worden”*



Welkom bij “de Griek”,

De Griekse gerechten die bereid worden door Manolis Remidianakis, hebben hun oorsprong op Kreta, samen met zijn keukenbrigade laat hij u kennismaken met de mediterrane keuken.

Vlees, vis of vegetarisch, hij laat u proeven alsof u op Kreta in de zon zit.

Uw gastheer Stelios ontvangt u met Griekse gastvrijheid. Hij en de serveersters zorgen voor een warm welkom.

Met genoegen presenteren wij u onze menukaart, met natuurlijk: giros, lamsvlees, traditionele stoofpotten en heel aangename voorgerechten. Kijkt u zelf maar. Maak uw keuze en Manolis maakt er een smakelijk feest van. Ook de vegetarische gerechten maakt hij als geen ander voor u.

En bent u liefhebber van een speciaal wijntje uit Griekenland, neem dan de tijd voor de wijnkaart, waar u een mooie selectie wijnen vindt van goede kwaliteit.

Een van onze gasten zei: “als je hier zit, is het net alsof je gestreeld wordt”.

Wij wensen u een smakelijk diner en een prettig verblijf en geniet van de authentieke gerechten uit de keuken van Manolis.

Uw gastheer,  
Stelios Remidianakis

## Koude voorgerechten

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1. Voetiro met tapenade</b>  | € 4,00  |
| Romige kruidenboter gezamenlijk geserveerd met een kruidige tapenade.   |         |
| <b>2. Bruschetta de Griek</b>   | € 5,00  |
| Gegrild boerenbrood met o.a. tomaat, knoflook en olijvenpesto.  |         |
| <b>3. Zaziki</b>  | € 4,95  |
| Griekse yoghurt met komkommer, knoflook en kruiden.   |         |
| <b>4. Garnalencocktail</b>  | € 12,95 |
| Hollandse garnalen met onze eigen cocktailsaus.   |         |
| <b>5. Carpaccio</b>   | € 11,75 |
| Flinterdunne ossenhaas met kappertjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en een dressing van balsamico en olijfolie. |         |
| <b>6. Carpaccio solomou</b>   | € 11,50 |
| Carpaccio van gerookte zalm op een bedje van rucola.  |         |
| <b>7. Taramas</b>   | € 6,75  |
| Een specialiteit van luchtig geklopte aardappelen en viskuit.   |         |
| <b>8. Rolla solomou</b>   | € 10,75 |
| Zalmrolletjes, gevuld met tonijnsalade. Gereserveerd met een honing-mosterddressing.                                |         |
| <b>9. Tonijnsalade</b>  | € 7,75  |

## Warme voorgerechten

- |  |         |
|--|---------|
| <b>10. Keftedes</b>  | € 7,00  |
| Gekruide gehaktballetjes in tomatensaus.   |         |
| <b>11. Kalamaria</b>   | € 8,75  |
| Krokant gebakken inktvisringetjes.   |         |
| <b>12. Feta saganaki</b>   | € 9,50  |
| Feta uit de oven, in een pannetje, met tomaat, aubergine, uien en champignons.     |         |
| <b>13. Midia Tiganaki</b>  | € 8,75  |
| Gebakken mosselen met knoflooksaus.  |         |
| <b>14. Gamberoni</b>   | € 11,75 |
| Grote gebakken garnalen met knoflook olijfolie.                                    |         |
| <b>15. Dolmadakia</b>  | € 8,50  |
| Wijnbladeren gevuld met gehakt en rijst.<br>Geserveerd met een frisse citroensaus. |         |
| <b>16. Manitaria</b>   | € 8,75  |
| Reuzen champignons gevuld met gorgonzola en basilicum.                             |         |
| <b>17. Kreatopita</b>  | € 8,50  |
| Bladerdeeg gevuld met giros en verschillende groenten.                             |         |
| <b>18. Gavros</b>  | € 8,75  |
| Gebakken sardientjes geserveerd met knoflooksaus.                                  |         |

## Warme en koude voorgerechten

- 19. Mezes** (minimaal 2 personen) € 13,50 per persoon  
Specialiteit van de kok, een variatie van warme en koude voorgerechten, speciaal voor u samengesteld.

## Soepen

- 20. Griekse vleessoep** € 5,50  
**21. Tomatensoep** € 5,25

## Salades

- 22. Koolsalade** € 3,50  
**23. Choriatiki** € 4,50  
Griekse boerensalade  
**24. Choriatiki voor 2 personen** € 8,00

## Vleesgerechten van de grill

<b>25. Giros</b>	€ 14,75
Geroosterd, gesneden en gekruid vlees. Geserveerd met friet, rijst en zaziki.	
<b>26. Souvlaki choriatiko</b>	€ 15,75
Spies van varkensvlees. Giros. Geserveerd met friet, rijst en zaziki.	
<b>27. Bifteki met feta</b>	€ 16,50
Gehakt gevuld met feta. Giros. Geserveerd met friet, rijst en zaziki.	
<b>28. Hermes</b>	€ 16,50
1 suzuki, 1 souvlaki, 1 schnitzel en giros. Geserveerd met friet, rijst en zaziki.	
<b>29. Kreta</b>	€ 19,50
1 souvlaki van varkenshaas, 1 suzuki, 1 schnitzel en giros. Geserveerd met friet, rijst en zaziki.	
<b>30. Delphi</b>	€ 19,75
2 lamskoteletten, 1 souvlaki en giros. Geserveerd met friet, rijst en zaziki.	
<b>31. Paidakia</b>	€ 21,50
Lamskoteletten van de grill. Giros. Geserveerd met friet, rijst en zaziki.	
<b>32. Mixed Grill</b>	€ 21,75
Diverse soorten vlees van de grill. Geserveerd met friet, rijst, zaziki en champignonsaus.	
<b>33. Souvlaki de Griek</b>	€ 22,75
Spies van ossen- en varkenshaas met paprika en ui. Giros. Geserveerd met friet, rijst, zaziki en champignonsaus.	
<b>34. Lamsmedaillon</b>	€ 24,25
Fijn gekruide lamshaas. Geserveerd met friet, rijst, zaziki en champignonsaus.	
<b>35. Filetto</b>	€ 25,25
Ossenhaas van de grill. Geserveerd met friet, rijst, zaziki en champignonsaus.	
<b>36. Souvlaki Kotopoulo</b>	€ 18,75
Spies van kipfilet. Geserveerd met friet, rijst, zaziki en pittige mosterdsaus.	

## Combinatie plateaus van de grill

### Vanaf 2 personen

**37. Apollo plateau** (minimaal 2 personen) € 39,50  
2 suzuki, 2 souvlaki, 2 lamskoteletten en giros.  
Geserveerd met frites, rijst, zaziki en champignonsaus.

**38. Zorbas** (minimaal 2 personen) € 43,50  
2 souvlaki van varkenshaas, 2 kipfilet, mousaka en giros.  
Geserveerd met frites, rijst, zaziki en champignonsaus.

**39. Specialiteit de Griek** (minimaal 2 personen) € 53,00  
2 varkens-, 2 lams- en 2 ossenhaas, 2 lamskoteletten,  
2 kipfilet en giros.  
Geserveerd met frites, rijst, zaziki en champignonsaus.

**40. Specialiteit van de kok** (minimaal 2 personen) € 49,00  
Gegrilde vlees en visspecialiteiten. Geserveerd met frites, rijst, zaziki,  
champignonsaus en een gepofte aardappel.  
Een perfecte keus voor een culinaire avond.

## Ovengerechten

- 41. Mousaka** € 15,75  
Een traditioneel gerecht van gehakt, aubergine, aardappelen, kaas en bechamelsaus.  
Geserveerd met frites, rijst en zaziki.
- 42. Stifado** € 19,50  
Een smakelijke wildschotel, bereid volgens een oud familierecept, met wild, rode wijn, sjalotjes, kaneel en kaas gesmoord tot een geurige jachtschotel.  
Geserveerd met frites en rijst.
- 43. Giros de Griek** € 16,75  
Het bekende gerecht uit de oven met een heerlijke saus en kaas.  
Geserveerd met frites en rijst.
- 44. Arnaki Fournou** € 19,75  
Lamsbout bereid in de oven.  
Geserveerd met frites, rijst en zaziki.

## Specialiteiten uit de pan

- 45. Tiganaki Ossenhaas** € 25,50  
Ossenhaas met mavrodaphnesaus.
- 46. Spanaki Kotopoulo** € 17,75  
Kipfilet met spinazie uit de oven in een overheerlijke fetasaus.
- 47. Berki Meze** € 18,75  
Stukjes ossen- en varkenshaas met groenten in een pittige saus. Afgeblust met Metaxa.
- 48. Tiganiki tis Fotias** 1 persoon € 25,00. 2 personen € 50,00  
Een pannetje met gebakken ossen-, varkens- en lamshaas, keftedes en kipfilet. Met paprika in een heerlijke pikante saus.  
Geserveerd met frites en rijst.

## Visgerechten

- 49. Kalamaria** € 15,50  
Gebakken inktvisringen met knoflooksaus.
- 50. Glossakia** € 22,75  
Hele gebakken sliptongetjes geserveerd met knoflooksaus.
- 51. Glossa** € 27,25  
Zeetong van 500 gram in zijn geheel gebakken.
- 52. Psaria de Griek** € 21,50  
Diverse soorten vis bereid in de oven met tomaten-kruidensaus.

## Visgerechten van de grill

- 53. Solomos** € 21,25  
Zalmfilet van de grill.  
Geserveerd met een roomsaus met Hollandse garnalen.
- 54. Tonos Psitos** € 21,50  
Tonijnfilet op Griekse wijze gegrild met olijfolie en knoflook.
- 55. Garides** € 26,50  
Scampi's van de grill.
- 56. Diafora Psaria** 1 persoon € 24,50. 2 personen € 49,00  
Per persoon: 2 scampi's, 1 stuk tonijn, 1 stuk zalmfilet, inktvisringen en gebakken mosselen.  
Een perfect combinatie voor vis liefhebbers.

## Vegetarische Gerechten

- 57. Giouvetsi** € 15,75  
Diverse soorten groenten uit de oven met fetakaas.
- 58. Gemista** € 15,75  
Een vegetarische schotel van seizoensproducten.

***Alle gerechten worden geserveerd met frites en rijst***



## Kindermenu's

*Worden enkel geserveerd aan kinderen tot 12 jaar*

**59. Kleine Filetto** € 14,25  
(kleine) Ossenhaas van de grill met frites, rijst en appelmoes.

**60. Souzouki** € 9,75  
Gekruid gehakt van de grill met frites, rijst en appelmoes.

**61. Kinder Giros** € 9,75  
Giros met frites, rijst en appelmoes.

**62. Kinder souvlaki** € 9,75  
Spies van varkensvlees met frites, rijst en appelmoes.

## Bijgerechten en sauzen

63. Rijst € 2,50

64. Frites € 2,50

65. Gepofte aardappel met kruidenboter € 3,00

66. Gepofte aardappel met zaziki € 3,00

67. Aardappelen uit de oven € 3,25

68. Knoflooksaus € 2,50

69. Champignonsaus € 2,50

70. Pepersaus € 2,50

71. Pikante tomatensaus € 2,50

72. Curry € 0,50

73. Mayonaise € 0,50

74. Ketchup € 0,50

75. Appelmoes € 0,50

## Witte wijnen

**Kretikos:** € 18,50

Van het eiland Kreta, lichte frisse wijn van de Vilana-druif.  
Met tonen van groene appel, citrus en geurige bloesem.

**Amethystos:** € 26,95

Mooie aromatische wijn van de Sauvignon Blanc en Assyrtiko druif.  
Intense aroma's van citrus en exotisch fruit.

**Techni Alypias:** € 24,45

Een stuivend frisse wijn gemaakt van Sauvignon Blanc en een klein percentage Assyrtiko uit de omgeving van de berg Pangeon in Noord Griekenland. Citrus en tropisch fruit knallen het glas uit.

**Imiglykos:** € 17,75

Een smaakvolle lichtzoete wijn met een intens aroma en karakteristieke smaak.

## Rode wijnen

**Kretikos:** € 18,50  
Van het eiland Kreta, lekkere zachte wijn om zo te drinken.

**Makedonikos:** € 19,25  
Makkelijk drinkbare wijn. Half droog, lichtvoetig, zacht en fruitig.

**Amethystos:** € 26,95  
Een krachtige volle wijn met een dieppaarse kleur.  
Aroma's van kersen en aardbeien, tonen van tabak,  
aangename zuren en tannines en een lange kruidige afdronk..

**Nemea special:** € 17,75  
Vol kersen en frambozen. Een wijn die met veel gerechten te combineren is.

**Imiglykos:** € 17,75  
Halfzoete heldere rode fruitige wijn.

## Rosé wijnen

**Makedonikos:** € 19,25  
Fruitige rosé, gemaakt van Xynomavro en Moschomavro druiven uit Noord Griekenland.

## Wijn per glas en karaf

	Per glas	kwart liter	halve liter	liter
<b>Huiswijn</b> Rood/wit/rosé droog	€ 3,75	€ 5,50	€ 10,75	€ 20,25
<b>Imiglykos</b> Rood/wit half zoet	€ 3,75	€ 5,50	€ 10,75	€ 20,25
<b>Retsina</b>	€ 3,75	€ 5,50	€ 10,75	€ 20,25
<b>Mavrodaphne</b> Rood zoet	€ 3,75	€ 5,50	€ 10,75	€ 20,25
<b>Samos</b> Wit zoet	€ 3,75	€ 5,50	€ 10,75	€ 20,25

## Bier

Bavaria 25cl. van de tap	€ 2,50
Bavaria malt	€ 3,40
Bavaria Radler 0.0	€ 3,40
Bavaria Radler 2.0	€ 3,40
Palm	€ 3,40
Hoegaarden wit	€ 3,40
Mythos	€ 3,75

## Frisdranken

Coca Cola, Coca Cola light/ zero	€ 2,50
Sprite, Fanta sinas, Cassis	€ 2,50
Fuzetea, Fuzetea green, Bitter lemon, Tonic	€ 2,75
Chaudfontaine blauw/ rood	€ 2,50
Rivella, Appelsap, Jus d'orange	€ 2,75
Fristi, Chocomel	€ 2,75