

## Voorgerechten

### Bruschetta

Tomaat, basilicum en knoflook

### Buratta +€3

Mozzarella met tomaat en basilicum, pesto dressing

### Carpaccio +€4

Ossenhaas, parmezaanse kaas, kappertjes, rucola, pijnboompitten, dressing

### Zalmcarpaccio +€5

Rucola, kappertjes, ui, dressing

### Saganaki

Gebakken schapenkaas in een krokant jasje

### Pantzari

Frisse mousse van yoghurt en rode bieten met pita brood

### Soep

### Porto Bello +€2

Gevuld met feta, jonge kaas en pesto

### Kaaskroketjes

Geserveerd met chili saus

### Talagani

Griekse schapenkaas met honing en sesamzaadjes

### Gehaktballetjes

In tomatensaus

### Scampi's +€5

Gebakken met verse knoflook en chillsaus

### Kalamaria +€2

Gefrituurde inktvisringetjes met citroen dressing

### Courgetteballetjes

Met dip

### Ossenhaaspuntjes +€4

Geblust met ouzo

## Hoofdgerechten

### PREMIUM QUALITY MEAT

- Black Angus Ossenhaas  
200gr. +€12  
250gr. +€15
- T-bone (kalf)  
350 gr. +€6
- Rib-eye steak (dry aged)  
500 gr. +€20
- Côte du Boeuf  
600gr. +€20

**TIP: Combineer het met zwarte truffel-olie**

### Risotto zeevruchten

Kalamari, garnalen, mosselen, dille

### Spaghetti carbonara

Bacon, room, witte wijn

### Tagliatelle Filetto +€3

150 gr. Ossenhaas, champignon, Zongedroogde tomaat, knoflook, ui, spinazie

### Risotto Funghi

Shiitake, oesterzwam, champignons, witte wijn

### Moussaka

Laagjes aubergine, aardappel, gehakt en bechamelsaus

### Gyros schotel

Met tzatziki

### Hermes schotel +€2

Suzuki, suflaki, schnitzel, lamskotelet, gyros

### Bifteki Schotel

Gehakt gevuld met fetakaas

### Suflaki schotel

4 spiesjes

### Kipfilet

Met Masticha likeur

### Surf & Turf +€7

2 garnalen en 150 gr. tournedos in knoflookboter gebakken

### Zalmfilet +€4

Gegrild, met citroen-olijfolie dressing

### Tournedos +€5

Met pepersaus

### Varkenshaas

Met fetasaus

### Lamskoteletjes

4 stuks

### Bekri Meze +€4

Gebakken ossenhaas, varkenshaas en groenten geblust met Metaxa cognac

### Gevulde lamsvlees

Met zongedroogde tomaten en fetakaas, rozemarijn saus

### Rib-eye steak +€4

Nieuw Zeeland, 265 gr. Gorgonzola saus

### Vegetarische schotel

Samenstelling van diverse vegetarische hapjes

### Zeebaars +€5

Rozemarijn, oregano, citroen-olijfolie dressing

### Lamscarré +€7

Rozemarijn saus

## Nagerechten

### Cheese cake

### Tiramisu

### Baklava

### Griekse yoghurt

### Walnoten cake +€1

### Crème brûlée

### Ijs met banaan

### Caramelito

### Dame blanche

### Coupe advocaat

### Chocolade taart +€3

### BIJGERECHTEN & SAUZEN

- Pita brood
- Tzatziki
- Rijst
- Aardappelen oven
- Friet met mayonaise
- Koolsalade
- Griekse salade
- Knoflook saus
- Peper/ feta/ champignons/ rozemarijn saus
- Extra gyros

### ALL INCLUSIVE

- 3-gangen keuze menu
- Onbeperkt bijgerechten & sauzen
- Onbeperkt drank (fris, bier, huiswijnen, koffies & thee)
- Uitsluitend mogelijk wanneer de gehele gezelschap hierin meegaat.

€75

Alle meerprijzen worden verrekend bovenop de All inclusive prijs.

### KINDERMENU

Tot 12 jaar!

- Pita kruidenboter of soep
- Kindermenu:
  - Gyros
  - Kipfilet
  - Suflaki
  - Carbonara of Bolognese
  - Burger met friet +€3
- Kinderijsje

€24

