

Voorgerechten

Bruschetta

Tomaat, basilicum en knoflook

Buratta +€3

Mozzarella met tomaat en basilicum, pesto dressing

Runder carpaccio +€4

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

Zalm carpaccio +€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

Champignons, geblust met ouzo

Hoofdgerechten

PREMIUM QUALITY MEAT

- Black Angus Ossenhaas
200gr. +€12
250gr. +€16
- T-bone (kalf)
350 gr. +€6
- Rib-eye steak (dry aged)
500 gr. +€20
- Côte du Boeuf
600gr. +€21

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.

€79

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

€25

