

Vino e Pane

More than just a Greek



Engelse kaart, allergeneninformatie
& arrangementen via onze website

Om mee te beginnen

Pita met kruidenboter	4.6
Tzatziki	7.5
Romige yoghurt dip met kruiden, knoflook en komkommer	
Mezze	7.5
Griekse olijven, peperoni en fetakaas	
Bruschetta	6.5
Verse tomaat, basilicum en knoflook	
Tirokafteri	7.8
Pikante fetamousse met pitabrood	
Pikilia	16
Mix van koude en warme hapjes	

Koude voorgerechten

Burrata	12
Zachte kaas van mozzarella en room, zongedroogde tomaten, cherrytomaat, balsamico en pestodressing	
Florinis	13
Luchtig opgeklopte feta, geroosterde Florinis-paprika, granaatappel, pistache en warm pitabrood	
Dolmadakia	7
Wijnbladeren gevuld met rijst en citroendressing	
Rundercarpaccio	15
Grana Padano, rucola, kappertjes, pijnboompitten en pestodressing	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	
Wagyucarpaccio	18
Grana Padano, rucola, pijnboompitten en olijfolie	
Optie: truffelmayonaise +1	
Griekse salade	9.5

Soep

Tomatencrèmesoep	6.5
Champignoncrèmesoep	6.5

Elliniko Trapezi 37 p.p.

Vanaf 2 personen

Onze keuken stelt een driegangenmenu samen met vlees, vis en vegetarische hapjes. We sluiten af met een heerlijk dessert.

Meat Me Menu 50 p.p.

Per 2 personen, in etappes geserveerd.

Rundercarpaccio
Ossenhaaspuntjes

Rib-eye 250 g
Tournedos 200 g

Grand dessert

Optie: zwarte truffelolie +2.5

The Signature Grill Experience 200 per experience

Een royale selectie premium vlees om samen te delen: tomahawk, picanha, flat iron en Ibérico secreto. Samen circa 2 kilo.

Met Parmezaanse friet, truffelmayonaise, frisse salade en huisgemaakte chimichurri.

Optie: zwarte truffelolie +2.5

Voor 2 tot 4 personen.
Meer gasten? Vraag naar de mogelijkheden.

TIP: combineer met een krachtige rode wijn.

Warme voorgerechten

Geitenkaas	12
Gerijpt, lauwwarm, honing, seizoensfruit, tijm en gefrituurde ui	
Portobello	11
Gevuld met fetakaas, jonge kaas en pesto	
Boujourdi	9
Gesmolten fetakaas in een pikante tomatensaus	
Saganaki	9
Gebakken schapenkaas	
Talagani	10
Griekse schapenkaas, honing en sesamzaadjes	
Kaaskroketjes	7.5
Feta en jonge kaas, met chilisaus	
Courgetteballetjes	9
Met tzatzikidip	
Gehaktballetjes	8
In tomatensaus	
Ossenhaaspuntjes	12.5
Champignons en ui, afgeblust met ouzo	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	
Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs	
Kalamaria	12
Gebakken inktvisringetjes met citroendressing	
Pikante mosselen	12.5
Afgeblust met ouzo	

Voor de kinderen

Gyros	13
Friet en appelmoes	
Suflaki	13
Kip of varken, met friet en appelmoes	
Burger	16
Frietjes en ketchup	
Spaghetti bolognese	13
Penne carbonara	13
Zalmfilet	17
Friet en appelmoes	

Op vrijdag, zaterdag en zondag geldt een minimale afname van twee gangen per persoon. Wilt u voorgerechten delen? Minimaal drie voorgerechten gelden als één hoofdgerecht.

Bekijk onze allergenenkaart online via de QR-code en vraag onze bediening om meer informatie.

Wijzigingen in gerechten hebben een meerprijs.

Meat and more

Food for the soul

Pasta & risotto		Prime Cuts		Grill	
Penne alla vodka 20 Ui, knoflook, hete peper, geitenkaas, prosciutto en tomaten-roomsaus met vodka		<i>Onze favorieten</i>		Gyros schotel 20 Tzatziki	
Penne salmone 23 Zalm, cherrytomaat, dille, spinazie, Grana Padano en cognac-roomsaus		Ossenhaas 24 - (150 g) Botermals, mager, verfijnd. 33 - (200 g) Pepersaus 43 - (300 g)		Suzuki schotel 20 Gekruid gehakt, tzatziki	
Tagliatelle saganaki garides 24 Garnalen, fetakaas, tomaat, hete peper, witte wijn en verse kruiden		<i>Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs</i>		Suflaki schotel 20 4 spiesjes, kip of varken	
Tagliatelle bolognese 17 Gehakt en tomatensaus		Rib-eye grain fed 33 250 g. Gemarmerd, sappig, vol van smaak. Chimichurri		Bifteki schotel 20 Gekruid gehakt gevuld met fetakaas <i>Optie: extra Grana Padano en/of cheddar +3</i>	
Penne burrata 22 Cherrytomaat, basilicum, pijnboompitten en pestoroomsaus		Bavette 30 250 g. Krachtig, grove structuur, volle vleessmaak. Kruidenboter en truffelolie		Hermes schotel 26 Suzuki, gyros, suflaki, lamskotelet en schnitzel	
Spaghetti carbonara 16 Bacon, witte wijn en roomsaus		T-bone (kalfs) 30 350 g. Zacht, verfijnd, licht van smaak. Kruidenboter		Varkenshaas 22 Fetasaus	
Tagliatelle al filetto 25 Ossenhaas, champignons, zongedroogde tomaten, knoflook, ui, spinazie en tomaten-roomsaus <i>Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs</i>		Picanha 34 250 g. Vetkap, sappig, Braziliaanse klassieker. Chimichurri		Lamskoteletten 25.5	
Risotto ai funghi 19 Shiitake, oesterzwam, champignons, rucola, Grana Padano en witte wijn <i>Optie: zwarte truffelolie +2.5</i>		Lamscarré 36 ±450 g. Kruidig, sappig, luxe. Chimichurri		Pancetta 23 Gekruid buikspek, pita, friet, saus en salade	
Risotto Aurora 23 Lamsfilet, mediterrane kruiden, cherrytomaat, knoflook, citroen, feta, Grana Padano en witte wijn <i>Optie: zwarte truffelolie +2.5</i>		Flat iron 37 300 g. Gemarmerd, mals, vol van smaak. Chimichurri		<i>Geserveerd met rijst en koolsalade.</i>	
Oven & pan		Ibérico secreto 37 ±300 g. Nootachtig, sappig, smeltend vet. Chimichurri		Vis	
Kipfilet 22 Saus van Masticha-likeur		Tomahawk 97 ±1100 g. Kruidig, sappig, luxe. Chimichurri Op bestelling of indien voorradig.		Zalmfilet 26 Citroen-olijfoliedressing	
Moussaka 24 Aardappel, aubergine, gehakt en bechamelsaus		<i>TIP: bij onze steaks Zwarte truffelolie +2.5</i>		Doradefilet 25 Citroen-olijfoliedressing	
Vegetarische schotel 21 Gestoofde groenten, paprika gevuld met rijst, halloumi en garnituur		<i>Geserveerd met aardappelpuree.</i>		Zeebaars 26 Hele vis, mediterrane kruiden en citroen-olijfoliedressing	
Bekri meze 26 Ossenhaas, varkenshaas en groenten, afgeblust met Metaxa-cognac <i>Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs</i>				Gamba's 26 5 stuks, knoflookolie; keuze uit chili- of tomatensaus	
Loukaniko 24 Boerenworst van wild everzwijn, groenten, licht pikante saus en aardappelpuree				Tonijnsteak 26 Citroen-olijfoliedressing	
				<i>Geserveerd met groentencouscous.</i>	
Bijgerechten		Sauzen			
Friet met mayonaise		Mayonaise / ketchup / chili		0.75	
Koolsalade		Mosterd / sambal / appelmoes		0.75	
Extra pita		Truffelmayonaise		1.5	
Rijst met tomatensaus		Zwarte truffelolie		2.5	
Gigantes		Knoflook / champignon		3	
Extra gyros		Peper / feta		3	
Gestoofde groenten		Tzatziki klein / chimichurri		3.5	
Groentencouscous					