



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	
Dolmadakia	7
Wijnbladeren gevuld met rijst en citroendressing	
Rundercarpaccio	15
Grana Padano, rucola, kappertjes, pijnboompitten en pestodressing	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	
Optie: truffelmayonaise +1	
Wagyucarpaccio	18
Grana Padano, rucola, pijnboompitten en olijfolie	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	
Optie: truffelmayonaise +1	
Griekse salade	9.5
Pantzari	13
Rode biet, luchtige geitenkaasmousse, knoflook, olijfolie, sesamzaad en walnoten.	

Soep

Tomatencrèmesoep	6.5
Champignoncrèmesoep	6.5

Elliniko Trapezi37 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 Menu52 p.p.

Per 2 personen, in etappes geserveerd.

Rundercarpaccio
Ossenhaaspuntjes

Rib-eye 250 g
Tournedos 200 g

Grand dessert

Optie: zwarte truffelolie +2.5

Date Night109
voor twee personen

Samen genieten van een verrassingsmenu in drie gangen om te delen, met bubbels bij ontvangst en tafelwater.

Overige bestellingen worden apart berekend.

The Signature Grill Experience200
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	10
Gesmolten fetakaas in een pikante tomatensaus	
Feta filo	12.5
Feta in krokant gebakken filodeeg, honing en sesamzaad.	
Talagani	12
Gegrilde schapenkaas, vijgenjam en walnoten	
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	12.5
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	

Van vrijdag t/m zondag geldt bij aankomst tussen 17:30 en 20:00 uur: minimaal twee gangen p.p. (voor- en hoofdgerecht of hoofd- en nagerecht). Bij een eerdere of latere aankomst is één gang ook mogelijk.

Liever uitsluitend voorgerechten? Dan geldt een minimum van drie voorgerechten p.p.

Wijzigingen in gerechten hebben een meerprijs.

Meat and more

Food for the soul

Pasta & risotto

Penne alla vodka	20
Ui, knoflook, hete peper, geitenkaas, prosciutto en tomaten-roomsaus met vodka	
Penne salmone	23
Zalm, cherrytomaat, dille, spinazie, Grana Padano en cognac-roomsaus	
Tagliatelle saganaki garides	25
Garnalen, fetakaas, tomaat, hete peper, witte wijn en verse kruiden	
Tagliatelle bolognese	17.5
Gehakt en tomatensaus	
Penne burrata	22
Cherrytomaat, basilicum, pijnboompitten en pestoroomsaus	
Spaghetti carbonara	17.5
Bacon, witte wijn en roomsaus	
Tagliatelle al filetto	25
Ossenhaas, champignons, zongedroogde tomaten, knoflook, ui, spinazie en tomaten-roomsaus	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	
Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs	
Risotto ai funghi	19
Shiitake, oesterzwam, champignons, rucola, Grana Padano en witte wijn	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	
Risotto Aurora	23
Lamsfilet, mediterrane kruiden, cherrytomaat, knoflook, citroen, feta, Grana Padano en witte wijn	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	

Oven & pan

Kipfilet	24
Saus van Masticha-likeur	
Moussaka	25
Aardappel, aubergine, gehakt en bechamelsaus	
Vegetarische schotel	21
Gestoofde groenten, paprika gevuld met rijst, halloumi en garnituur	
Bekri meze	26
Ossenhaas, varkenshaas en groenten, afgeblust met Metaxa-cognac	
Optie: zwarte truffelolie +2.5	
Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs	
Loukaniko	24
Boerenworst van wild everzwijn, groenten, licht pikante saus en aardappelpuree	

Prime Cuts

Onze favorieten

Ossenhaas	24 - (150 g)
Botermals, mager, verfijnd.	33 - (200 g)
Pepersaus	43 - (300 g)
Optie: Black Angus - vraag naar de meerprijs	
Rib-eye grain fed	33
250 g. Gemarmerd, sappig, vol van smaak. Chimichurri	
Bavette	31
250 g. Krachtig, grove structuur, volle vleessmaak. Kruidenboter en truffelolie	
T-bone (kalfs)	31
350 g. Zacht, verfijnd, licht van smaak. Kruidenboter	
Picanha	33
250 g. Vetkap, sappig, Braziliaanse klassieker. Chimichurri	
Lamscarré	36
±450 g. Kruidig, sappig, luxe. Chimichurri	
Flat iron	35
300 g. Gemarmerd, mals, vol van smaak. Chimichurri	
Ibérico secreto	37
±300 g. Nootachtig, sappig, smeltend vet. Chimichurri	
Tomahawk	97
±1100 g. Kruidig, sappig, luxe. Chimichurri Op bestelling of indien voorradig.	
TIP: zwarte truffelolie +2.5	
Geserveerd met aardappelpuree.	

Grill

Gyros schotel	20
Tzatziki	
Suzuki schotel	20
Gekruid gehakt, tzatziki	
Suflaki schotel	21
4 spiesjes, kip of varken	
Bifteki schotel	21
Gekruid gehakt gevuld met fetakaas	
Optie: extra Grana Padano en/of cheddar +3	
Hermes schotel	26
Suzuki, gyros, suflaki, lamskotelet en schnitzel	
Varkenshaas	24
Fetasaus	
Lamskoteletten	25.5
Pancetta	23
Gekruid buikspek, pita, friet, saus en salade	
Geserveerd met rijst en koolsalade.	
Vis	
Zalmfilet	26
Citroen-olijfoliedressing	
Doradefilet	25
Citroen-olijfoliedressing	
Zeebaars	26
Hele vis, mediterrane kruiden en citroen-olijfoliedressing	
Gamba's	26
5 stuks, knoflookolie; keuze uit chili- of tomatensaus	
Tonijnsteak	26
Citroen-olijfoliedressing	
Geserveerd met groentencouscous.	

Bijgerechten

Friet met mayonaise	4.2
Loaded fries	7.5
Koolsalade	5
Extra pita	2.8
Rijst met tomatensaus	4
Gigantes	5
Extra gyros	8
Gestoofde groenten	7
Groentencouscous	6

Sauzen

Mayonaise / ketchup / chili	0.75
Mosterd / sambal / appelmoes	
Truffelmayonaise	1.5
Zwarte truffelolie	2.5
Knoflook / champignon	3
Peper / feta	
Tzatziki klein / chimichurri	3.5