# 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 yoghurtdip 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 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 52 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 Night 109

*voor 2 personen*

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

Overige bestellingen worden apart berekend.

## Prime Cuts Experience 99

*voor 2–3 personen*

Drie karaktervolle stukken van de grill om samen te ontdekken: Griekse spalobrizola (450 g), Ibérico secreto (300 g) en picanha (250 g). Geserveerd met Parmezaanse friet, truffelmayonaise en frisse salade.

*Optie: zwarte truffelolie +2.5*

*TIP: combineer met een krachtige rode wijn.*

Met meer personen? Vraag naar de mogelijkheden.

## Warme voorgerechten

**Portobello** 11
Gevuld met fetakaas, jonge kaas en pesto

**Boujourdi** 11
Gesmolten fetakaas in een pikante tomatensaus

**Feta filo** 12.5
Feta in krokant gebakken filodeeg, honing en sesamzaad.

**Talagani** 12
Schapenkaas in een krokant jasje, geserveerd met 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
*Optie: cheddar kaas +1*

**Kinder spaghetti bolognese** 13

**Kinder 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 Masticha** 24
Met een romige 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** 27
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) / 33 - (200 g) / 43 - (300 g)
Botermals, mager, verfijnd.
Pepersaus

*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

**Spalobrizola** 37
450 g. Griekse klassieker, schouderkarbonade, sappig en vol van smaak. Kruidenboter

*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** 24
300 g. 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

**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 |