

Koude voorgerechten

- 1 **Melitzanosalata** € 7,00
Luchtige mousse van gestoofde aubergines en knoflook, afgemaakt met Griekse kruidenazijn
- 2 **Tonosalata** € 7,00
Een heerlijke salade van tonijn naar Grieks recept
- 3 **Taramosalata** € 7,00
Een viskuitsalade met een tongstrelende zachte smaak
- 4 **Feta** € 5,20
Feta met olijfolie en oregano
- 5 **Trichromo** € 7,00
Een combinatie van melizanosalata taramosalata en ktippiti
- 6 **Ktipiti** € 7,00
Schapenkaasmousse
- 7 **Tzatziki** € 6,00
Een beroemde lekkernij van Griekse yoghurt met komkommer, knoflook en kruiden
- 8 **Garides cocktail** € 8,70
Cocktail van garnaltjes in een zachte whiskysaus
- 9 **Psomi me apolla** € 5,40
Stokbrood met kruidenboter en tapenades van olijven en paprika
- 10 **Psomi me woutiro** € 3,30
Stokbrood met kruidenboter

Warme voorgerechten

- 10a **Meze** € 15,30
Combinatie van warme en koude voorgerechten
- 11 **Saganaki** € 8,00
Krokant gebakken Griekse schapenkaas, op een bedje van frisse sla en jam
- 11a **Fetaournou** € 8,00
Griekse schapenkaas uit de oven
- 12 **Dolmades** € 5,80
Traditioneel Grieks gerecht van wijnbladeren gevuld met een mengsel van rijst en gehakt
- 13 **Spanakopita** € 6,40
Luchtige soufflé met een vulling van schapenkaas en spinazie
- 14 **Keftedakia** € 8,00
Gekruide gehaktballetjes in een licht pikante saus van tomaat en oregano
- 14b **Kolokithi tiganito** € 7,00
In de pan gebakken courgette geserveerd met tzatziki
- 15 **Manitaria** € 7,00
Gebakken champignons met verse knoflook
- 16 **Laganodolmades** € 7,10
Gevulde koolbladeren met gehakt, rijst en citroen-ei saus

Warme voorgerechten

- 17 **Midia** € 8,20
Gebakken mosseltjes met knoflook en peterselie, geserveerd met knoflooksaus
- 18 **Garides** € 11,20
Gebakken garnalen met knoflook en peterselie, geserveerd met knoflooksaus
- 18b **Garides suflaki** € 8,00
Gegrilde garnalen aan spies geserveerd met knoflooksaus
- 19 **Sardelles** € 6,80
Gebakken sardientjes met knoflook en peterselie, geserveerd met knoflooksaus
- 20 **Midia saganaki** € 9,30
Mosselen uit de oven in een tomatenroomsaus met kaas
- 21 **Kalamaria** € 9,00
Krokant gebakken inktvis met knoflook, peterselie en geserveerd met knoflooksaus
- 21a **Kapsala** € 7,80
Stokbrood met feta kaas en uit de oven, bereid met Griekse kruiden
- 21b **Kourkouti** € 8,20
Gesmolten feta kaas met groene pepertjes en Griekse kruiden uit de oven
- 21c **Gemista manitaria** € 7,80
Gevulde champignons met feta in een krokant jasje

Soepen

- 22 **Kreatosoupa** € 5,20
Pittige Griekse vleessoep
- 23 **Kotosoupa** € 5,20
Kippensoep
- 25 **Ntomatosoupa** € 5,20
Tomatensoep
- 26 **Kremidosoupa** € 5,20
Uiensoep

Salades

- 28 **Lachano salata** € 4,80
Frisse witte koolsalade
- 29 **Choriatiki salata** € 7,20
Kool, sla, tomaat, komkommer, ui,
pepers, olijven, feta en een heerlijke
dressing
- 29a **Salata tou Sef** € 11,60
Gemengde salade met stukjes ei en
tonijn, overgoten met een heerlijke
yoghurt saus
- 29b **Salata Petinar** € 11,60
Gemengde salade met kipfilet en
een frisse dressing van olijfolie, azijn
en Griekse kruiden

Drie gangen menu's

Alle menu's worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

30 **Menu Ena** € 55,30

Vanaf twee personen

Voorgerecht: Gebakken inktvis met peterselie en knoflook met een smakelijk saus

Hoofdgerecht: 1 forel, 1 zalm filet, 1 tonijnfilet, 1 zwaardvisfilet, 1 tongfilet, 2 garnalen

Nagerecht: Koffie of ijs

31 **Menu Dio** € 53,30

Vanaf twee personen

Voorgerecht: Griekse vleessoep

Hoofdgerecht: Giros, suzuki, schnitzel, suflaki en lamskotelet

Nagerecht: Koffie of ijs

32 **Menu Tria** € 52,20

Vanaf twee personen

Voorgerecht: Gebakken champignons met verse knoflook en peterselie

Hoofdgerecht: Giros, suzuki, schnitzel en suflaki

Nagerecht: Koffie of ijs

33 **Menu Tesera** € 50,20

Vanaf twee personen

Voorgerecht: Rijkelijk gevarieerd

Hoofdgerecht: Giros, suzuki en suflaki

Nagerecht: Koffie of ijs

Vriendelijk verzoek om geen wijzigingen aan te brengen in onze samengestelde schotels

Visgerechten van het huis

Alle visgerechten worden geserveerd met rijst, aardappelen, salade en knoflooksaus

35 **Kalamaria** € 20,90

Krokant gebakken inktvis besprenkeld met knoflook, peterselie en citroen

36 **Jovetsi garides** € 25,20

Uit de oven gepelde grote garnalen met een licht pittige feta saus en knoflook

37 **Garides** € 24,70

Gebakken grote garnalen met knoflook en citroen

38 **Solomos** € 22,50

Gegrilde zalmfilet met knoflook en citroen

39 **Glossa** *Dagprijs*

Gegrillde zeetong met een frisse dressing van citroen, knoflook en peterselie

39a **Dorade Lia** € 22,30

Gegrilde dorade vis met verse knoflook, olijfolie en citroen

39b **Pestrofa** € 20,00

Gegrillde zalmforel, besprenkeld met een citroendressing en knoflook

39c **Garides ouzo** € 25,20

Gepelde garnalen in een ouzo-sinaasappelsaus

39d **Thalassino plato** € 25,30

Een zeebanket van verschillende vissoorten besprenkeld met verse knoflook

39e **Ksifias** € 20,90

Gegrilde zwaardvisfilet met verse knoflook en citroendressing

Gerechten van de grill

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

- 40 **Suzuki** € 14,80
3 stuks gekruid gehakt met een tomaten-basilicum saus
- 40a **Suzuki speciaal** € 15,90
Gekruid gehakt met gesmolten kaas
- 41 **Bifteki** € 14,60
2 stuks gekruid gehakt gevuld met kaas
- 42 **Suflaki** € 15,30
3 spiezen met varkensfricandeau
- 43 **Giros** € 14,60
Gesneden stukjes pikant vlees
- 44 **Schnitzel** € 16,70
3 stuks schnitzel met metaxasaus
- 45 **Psaronefri** € 18,00
Gegrilde varkenshaas met verse champignons
- 46 **Stithos kota** € 16,90
Gegrilde kipfilet
- 47 **Paidakia** € 19,20
Gegrilde lamskoteletten

Extra

- Bifteki** € 3,35
- Giros** € 4,85
- Mousaka** € 4,85
- Suflaki** € 2,85
- Suzuki** € 2,85
- Schnitzel** € 2,85
- Sparerib** € 3,35
- Lamskotelet** € 3,35

Mix grill gerechten

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

- 48 **Metsowo schotel** € 18,10
Giros en bifteki
- 49 **Ioanina schotel** € 20,00
Suflaki, bifteki, kipfilet, varkenshaas en giros
- 50 **Gorgomilos schotel** € 17,90
Spareribs, suflaki en giros
- 51 **Paros schotel** € 18,10
1 bifteki, 2 suflaki
- 53 **Aheron schotel** € 17,00
Giros en suflaki
- 54 **Preweza schotel** € 18,10
2 suflaki, lamskotelet en giros
- 55 **Meteora schotel** € 18,10
Suzuki, suflaki, schnitzel en giros
- 56 **Peloponisos schotel** € 18,10
3 lamskoteletten en giros
- 57 **Kefalonia schotel** € 18,10
Schnitzel, Suzuki, bifteki en giros
- 58 **Nikopoli schotel** € 18,20
Suzuki, suflaki, bifteki en giros
- 59 **Olympia schotel** € 19,20
Lamskotelet, schnitzel, suzuki, suflaki en giros
- 60 **Georgos schotel** € 20,30
Lamsfilet, ossenhaas en varkenshaas
- 61 **Lady steak 250 g** € 24,50
Heerlijke malse ossenhaas met gebakken uitjes, champignons en aardappelkroketjes

Olympia specialiteiten

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

- 62 **Meze tou Bili** € 22,50
Ossenhaas van de grill met
roomsaus en overbakken met kaas
- 63 **Bifteki Athene** € 18,60
Gekruid gehakt gevuld met ham en
kaas, overgoten met metaxasaus en
kaas overbakken
- 64 **Souflaki ala Fotis** € 19,30
Fijn gekruide varkensfricandeau
met metaxasaus en kaas
oververbakken
- 67 **Giros speciaal** € 19,30
Giros met gebakken uitjes,
champignons en paprika
- 68a **Stifado familie recept** € 20,60
Een traditionele stoofschotel van
gemarineerd mals lamsvlees en
sjalotjes met lichte nuances van
kruidnagel en kaneel, afgemaakt
met rode wijn. Deze schotel wordt
bereid volgens oud recept familie
recept
- 69 **Giros overbakken** € 19,30
Giros uit de oven met champignons,
uien, metaxasaus en kaas
overbakken

**Metaxasaus is een heerlijke
saus op basis van room,
tomaten, paprika en uien,
afgeblust met een scheutje
metaxa (Griekse cognac)**

Olympia specialiteiten

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

- 70 **Tiganaki diablo** € 21,50
In de koekenpan gebakken ossenhaas
met paprika en champignons in een
zoet-pikante saus
- 71 **Tiganaki kotopulo** € 20,35
Volgens authentiek recept bereide
schotel van gebakken kipfilet
geserveerd in roomsaus, ui, knoflook
en peterselie
- 72 **Tiganaki giros** € 19,30
Goed gekruide giros bereid met kaas,
roomsaus, ui, knoflook en peterselie
- 73 **Tiganaki** € 22,45
Gesneden stukjes ossenhaas en
varkenshaas bereid met paprika en
uitjes in de koekenpan, gedooft met
metaxa (cognac)
- 74 **Giros Krasatos** € 19,40
Giros met gebakken champignons en
knoflook, overgoten met wijnsaus
- 75 **Tiganaki Kerkira** € 21,40
Gesneden stukjes varkenshaas en
kipfilet met gebakken uitjes in de
koekenpan met peper-metaxasaus
- 76 **Diplomaten schotel** € 21,75
Biefstuk, varkenshaas en kipfilet
overbakken met hollandaisesaus en
geserveerd met warme groenten
- 76b **Tiganaki Leo** € 20,35
Stukjes gebakken kipfilet in tomaten-
knoflooksaus

Gemengde gerechten

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

- 77 **Ipiros schotel** € 20,30
Lamsvlees in tomatensaus uit de oven en giros
- 78 **Kalamata schotel** € 20,30
Kalfsvlees in tomatensaus uit de oven en giros
- 79 **Suflaki mix** € 21,60
Ossenhaas, kipfilet en lamsfilet aan het spies

Ovengerechten

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

- 80 **Arnaki** € 19,30
Lamsvlees met sperziebonen
- 81 **Moschari** € 19,30
Kalfsvlees met aubergines
- 82 **Jouvetsi** € 19,30
Kalfsvlees met spaghetti en feta
- 83 **Pjato tou Foti** € 17,00
Spaghetti met gekruid gehakt, saus en overbakken met kaas
- 83b **Makaronia argo** € 20,90
Spaghetti met gebakken garnalen in een tomatenroomsaus en verse knoflook
- 84 **Mousaka** € 17,50
Het traditionele Griekse ovengerecht dat wordt opgebouwd uit verschillende laagjes waaronder aardappels, aubergines en gekruid gehakt afgedekt met een fijne bechamelsaus

Kindermenu's

Alle schotels worden geserveerd met friet, appelmoes, mayonaise en salade

- 85 **Giros** € 9,80
- 85a **Souflaki** € 7,50
- 85b **Kipfilet** € 8,60
- 85c **Kipnuggets** € 9,20
- 85d **Suzuki** € 7,50
- 85e **Ossenhaas** € 10,40
- 85f **Frikandel** € 7,50
- 85j **Zalmfilet** € 10,40

Vegetarische gerechten

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

- 86 **Vegetarisch Ena** € 15,00
Verschillende soorten verse groenten met tomatensaus en kaas uit de oven
- 86a **Vegetarisch Dio** € 17,30
Een door de kok geselecteerde variatie van vegetarische gerechtjes
- 86b **Makaronia schotel** € 14,20
Spaghetti met een frisse tomaten-basilicumsaus en feta
- 86c **Makaronia Putaneska** € 15,70
Spaghetti met verschillende soorten groenten (licht pittig)
- 86d **Vegetarische mousaka** € 15,70

Specialiteiten van de grill

(vanaf 2 personen)

Alle schotels worden geserveerd met rijst, aardappelen, tzatziki en salade

87 **Arta schotel** € 45,60

Voor twee personen

Lamskotelet, kipfilet, ossenhaas, giros

87a **Ouzo schotel** € 44,50

Voor twee personen

Kipfilet, suflaki, ossenhaas, giros

88 **Parga schotel** € 42,00

Voor twee personen

Ossenhaas, suflaki, giros, bifteki

89 **Elliniko piato** € 47,90

Voor twee personen

Kipfilet, bifteki, giros, lamskotelet en een stukje mousaka

90 **Thessalia schotel** € 43,30

Voor twee personen

Varkenshaas, suzuki, kipfilet, giros

91 **Fotia schotel** € 47,90

Voor twee personen

Suflaki, ossenhaas, varkenshaas, kipfilet, giros

92 **Specialiteit van de kok** € 45,60

Voor twee personen

Bij dit gerecht laat de kok zijn fantasie vrij en bereidt voor u een combinatie van grill- en ovengerechten

92a **To kati Allo schotel** € 47,90

Voor twee personen

Een door de kok geselecteerde variatie van vlees en vis (1 persoon vlees, 1 persoon vis)

Bijgerechten

93 **Gigandes** € 5,10

Grote witte bonen in tomatensaus

93a **Fasolakia** € 5,10

Sperzieboontjes in tomatensaus

93b **Friet** € 3,20

Goudgeel gebakken

93c **Gepofte** € 4,90

aardappel

Met knoflooksaus

93d **Gepofte** € 4,90

aardappel

Met tzatziki

93e **Gegrilde** € 4,90

groenten

Paprika en tomaat

93j **Rijst** € 3,20

94 **Roomsaus** € 2,90

94a **Metaxasaus** € 2,90

94b **Champignonsaus** € 2,90

95 **Pepersaus** € 2,90

96 **Saus van de kok** € 2,90

97 **Knoflooksaus** € 1,80

98 **Pikante saus** € 1,80

99 **Mayonaise** € 1,80

99a **Kleine tzatziki** € 3,90

99b **Feta** € 5,20

Frisdranken

Coca Cola / Fanta / Sprite	€ 2,30
Cassis / Tonic	€ 2,30
Spa rood / Blauw	€ 2,30
Appelsap / Jus d'orange	€ 2,40
Ice tea / Green ice tea	€ 2,40
Rivella	€ 2,40
Verse jus d'orange	€ 3,00
Spa Rood fles (1 l)	€ 6,00
Spa Blauw fles (1 l)	€ 6,00

Aperitief

Port: wit of rood	€ 3,20
Samos: witte likeur wijn	€ 3,95
Mavrodafne: rode likeurwijn	€ 3,95

Gedestilleerd

Ouzo per flesje	€ 3,05
Tia Maria	€ 4,20
Amaretto	€ 4,20
Whisky	€ 3,70
Gin	€ 4,00
Bacardi	€ 3,60
Metaxa *****	€ 4,00
Metaxa *****	€ 4,20
Metaxa grande fine	€ 5,20
Grandmarnier	€ 4,20
Cointreau	€ 4,20
Koum quat	€ 4,20

Wijn per glas of karaf

Huiswijn: rood of wit	
Per glas	€ 3,45
Halve liter	€ 8,50
Een liter	€ 16,40

Retsina: harswijn	
Per glas	€ 3,45
Halve liter	€ 8,50
Een liter	€ 16,40

Huiswijn: rosé	
Per glas	€ 3,45
Halve liter	€ 8,50

Imiglikos

Medium zoete wijn, rood of wit	
Per glas	€ 3,45
Halve liter	€ 8,50
Een liter	€ 16,40

Samos: witte likeurwijn	
Per glas	€ 3,95
Halve liter	€ 9,20
Een liter	€ 17,45

Mavrodavne: rode likeurwijn	
Per glas	€ 3,95
Halve liter	€ 9,20
Een liter	€ 17,45

Bieren

Bier van het vat	€ 2,30
Donker bruin flesje (0.5l)	€ 3,95
Alcohol vrij per flesje	€ 2,60
Palm bier per flesje	€ 3,10
Witbier flesje (0.5 l)	€ 3,95
Mythos Grieks bier flesje	€ 3,10