

OLIJFBOOM

GREEK CUISINE

Mezedes

ELIES <i>vegan</i> gemengde olijven mixed olives	4.00
PIPERIES <i>vega</i> licht pittige pepertjes gevuld met feta-crème peppers (slightly spicy) filled with feta cream	4.50
MEZE <i>vega</i> een dip naar keuze met pita (tzatziki, pittige feta, aubergine of tarama) a dip of your choice with pita bread (tzatziki, spicy feta, eggplant or tarama)	5.00
TRIO MEZE <i>vega</i> tzatziki, pittige feta-dip en aubergine-dip met pitabrood tzatziki, spicy feta and eggplant dip with pita bread	8.50
DOLMADES <i>vega</i> druivenbladeren gevuld met rijst, met een bolletje Griekse yoghurt (6 st.) vine leaves filled with rice served with Greek yogurt (6 pc.)	6.00
TALAGANI <i>vega</i> gegrilde schapenkaas gegarneerd met balsamico crème grilled sheep's cheese garnished with balsamic cream	6.00
KOLOKITHOKEFTEDES <i>vega</i> courgettekoekjes met feta en munt met een dot tzatziki (3 st.) traditional zucchini balls with feta and mint, served with a scoop of tzatziki (3 pc.)	7.00
TIROPITA <i>vega</i> kaaspasteitjes met sesam & Griekse honing (2 st.) cheese pies with sesame & Greek honey (2 pc.)	6.00
SPANAKOPITA <i>vega</i> spinazietaart van filodeeg met feta en dille spinach pie of filo dough with feta and dill	5.50
FAVA <i>vegan</i> gele spliterwten puree met rode ui & kappertjes yellow split pea puree with red onions and capers	6.00
CHTAPODI octopussalade aangemaakt met olijfolie, azijn en oregano octopus marinated with olive oil, vinegar and oregano	7.00
FAKJES <i>vegan</i> linzensoep met wortel en laurier lentil soup with carrot and laurel	5.50

Salads

CHORIATIKI Griekse boerensalade met feta & olijven Greek salad with feta & olives	7.00
POLITIKI frisse koolsalade crispy cabbage salad	7.00

Mains

MOUSAKA *vegetarian possible* 14.50
laagjes aardappel, aubergine, rundergehakt en bechamel
layers of baked potatoes, eggplant, minced beef and bechamel

SOUTZOUKAKIA 16.00
rundergehaktballetjes in pittige tomatensaus geserveerd met Griekse pasta
beef meatballs in spicy tomato sauce served with Greek pasta

KOTOPOULO LEMONATO 15.00
kippenboutjes uit de oven met aardappel, citroen en oregano
chicken rumps and oven potatoes baked with lemon and oregano

ARNAKI ME MELI 21.50
lamsvlees gestoofd in honing & tijm geserveerd met witte rijst
lamb stewed in honey & thyme served with white rice

LOUKANIKO 14.50
gegrilde boeren runderworst geserveerd met aardappeltjes uit de oven
grilled traditional beef sausage served with oven potatoes

GARIDES SAGANAKI 17.50
gamba's in een romige feta-paprika saus geserveerd met witte rijst
shrimps cooked with feta, bell pepper and cream served with white rice

GEMISTA *vegan* 14.00
paprika en tomaat gevuld met rijst, kruiden, rozijnen en pijnboompitten
bell pepper and tomato stuffed with rice, herbs, raisins and pine nuts

BRIAM *vegan* 12.50
groentestoof met tomaat, verse kruiden en olijfolie
vegetable stew with tomato, fresh herbs and olive oil

KOUNOUPIDI *vegan* 9.00
bloemkoolschotel met aardappel, wortel, tomaat en laurier
cauliflower casserole with potato, carrot, tomato and laurel

- EXTRAS -	
PATATES aardappeltjes uit de oven met olijfolie en citroen <i>oven potatoes marinated in olive oil and lemon</i>	4.00
KRITHARAKI (ORZO) Griekse rijstpasta <i>Greek orzo</i>	4.00
RIZI witte rijst <i>white rice</i>	4.00
FETA	3.00
PITA	1.50

Desserts

YIAOURTI ME MELI 6.00
Griekse yoghurt met honing en walnoten
Greek yogurt with honey and walnuts

SOKOLATOPITA 7.00
de traditionele chocoladetaart van mama Sia, met een bolletje vanille-ijs
the traditional chocolate pie of mama Sia, with a scoop of vanilla ice-cream

BAKLAVA 7.50
filodeeg gevuld met walnoten in honingsiroop, met een bolletje vanille-ijs
traditional pastry with walnuts and sirup, with a scoop of vanilla ice-cream

IJS 6.00
vanille-ijs met slagroom
vanilla ice-cream with whipped cream

Hot Drinks

Koffie, espresso, thee 2,50
Coffee, espresso, tea

Cappuccino 3,00

Latte macchiato, dubbele espresso 3,50

Verse muntthee 3,25
Hot mint tea

Griekse bergthee 3,25
Greek mountain tea

Verse gember-citroen thee 3,25
Hot ginger-lemon tea

Warme chocolademelk met slagroom 3,75
Hot chocolate with whipped cream

Chocolademelk 2,75
Cold chocolate

Griekse koffie (mits de drukte het toelaat) 2,75
Greek coffee (if not too busy)

Frappé (Griekse ijskoffie) 3,25
Greek iced coffee

Cold Drinks

Fritz-kola 2,70

Fritz-kola zonder suiker *without sugar* 2,70

Fritz-limo sinaasappel *orange* 2,70

Fritz-limo appel-kers-vlierbes *apple-cherry-elderberry* 2,70

Fritz-spritz bio-rabarber *organic rhubarb* 2,90

Loux Cola 2,20

Loux Vissinada (kers *cherry)* 2,20

Loux Lemonita (citroen *lemon)* 2,20

Ginger Ale 3,50

Tonic 2,60

Bitter lemon 2,60

Ice tea green 2,60

Bio appelsap *organic apple juice* **3,00**

Bio sinaasappelsap *organic orange juice* **3,00**

Bio appel-bessensap *organic apple-berries juice* **3,00**

Mineraalwater klein/groot **2,50/4.25**
Mineral water small/big

plat of bruisend
still or sparkling

Pilsner

Gulpener 5.0%	340
Mythos 4.7%	375
Fix 5.0%	375
Warsteiner 0.0%	300
Fix 0.0%	300

Liqueur & Cognac

Metaxa 5* 5 jaren oude Griekse brandy <i>5 year old Greek brandy</i>	5.00
Masticha likeur met hars van de mastiekboom <i>liqueur with resin from the mastic tree</i>	4.00
Tentura distillaat van mavrodaphne met kaneel, kruidnagel en nootmuskaat <i>mavrodaphne distillate with cinnamon, cloves and nutmeg</i>	4.00
Kumquat citrus likeurtje van de kumquat vrucht <i>citrus liqueur made of kumquat</i>	4.00

Martinus Beer

Blond 6.5% licht bitter en fris <i>slightly bitter and refreshing</i>	5.25
Saison 6.7% kruidig fris met een vleugje citrus <i>spicy and lemony</i>	5.25
Peerd 5.8% een bloemige IPA met aroma's van citrus en ananas <i>a floral IPA with aromas of citrus and pineapple</i>	5.50
Tripel 8.6% zachte smaak met een verwarmende afdronk <i>soft flavour with a warming aftertaste</i>	5.50

Ouzo, Tsipouro & Raki

Ouzo Krinos glas <i>glass</i>	3.50
Ouzo Krinos karafje 20 cl. <i>carafe 20 cl.</i>	9.75
Ouzo Plomari karafje 20 cl. <i>bottle 20 cl.</i>	12.75
Tsipouro Tsilili glas <i>glass</i>	4.25
Tsipouro Tsilili karafje 20 cl. <i>bottle 20 cl.</i>	13.50
Rakí Creta karafje 20 cl. <i>bottle 20 cl.</i>	13.50

Menus

GROEPSMENU / GROUP MENU *(4+ pers.)*
2 gangen: proeverij van mezedes en hoofdgerechten 25.00
2 courses: a taster of starters and mains
3 gangen: proeverij van mezedes, hoofd- en nagerechten 30.00
3 courses: a taster of starters, mains and desserts

VERRASSINGSMENU / SURPRISE MENU *(2-3 pers.)*
2 gangen: proeverij van mezedes en hoofdgerechten 30.00
2 courses: a taster of starters and mains

Wine

RED	GLASS	BOTTLE
Avarino Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko & Grenache zacht en vol mild and full	4.25	19.50
Axia Xinomavro & Syrah elegant met tonen van bosvruchten, vanille en specerijen elegant and herbal with tones of forest fruit & vanilla		23.50
Nemea Agiorgitiko dieprood met zwarte bes, aardbei, anijs en kaneel dark red with black currant, strawberry, anise and cinnamon		23.50
Papaïoannou bio Syrah rijk en vol met lange afdronk vol zwart fruit rich and full with a long aftertaste of black fruit		24.50
WHITE	GLASS	BOTTLE
Avarino Trebbiano, Moschofilero en Reditis vriendelijk met accenten van citrusfruit friendly and lemony taste	4.25	19.50
Moschofilero fijne exotische aroma's van rozeblad en citroenbloesem met een kruidige afdronk fine and exotic rose petal and citrus aromas with a herbal aftertaste		21.50
Assyrtiko bio frisse wijn met houtligging met tonen van citrus, vanille en honing a fresh wine, aged in oak with aromatic tones of citrus, vanilla and honey		23.50
Malagouzia bio bloemig en fruitig vol aroma's van het eeuwenoude druivenras Malagouzia flowery and fruity full of aroma, the ancient grape Malagouzia		24.50
RETSINA	GLASS	O.S L
Malamatina witte droge harswijn white resinated wine	3.50	10.25
Kechribari een aromatische harswijn met tonen van peer en masticha aromatic resinated wine with tones of pear and masticha		11.75
ROSÉ	GLASS	BOTTLE
Agiorgitiko bio fris en bloemig vol rood fruit flowers and fruit make up the freshness of this rosé	4.75	24.50
SWEET	GLASS	BOTTLE
Imiglykos rood of wit, halfzoet red or white, semi sweet	4.50	19.50
Samos dessertwijn gemaakt van de Muscat druif dessert wine made of the Muscat grape	4.50	
Mavrodaphne Griekse port Greek port	4.50	