

Mains

MOUSAKA <i>vegetarian possible</i> laagjes aardappel, aubergine, rundergehakt en bechamel <i>layers of baked potatoes, eggplant, minced beef and bechamel</i>	16.00
SOUTZOUKAKIA rundergehaktballetjes in pittige tomatensaus geserveerd met Griekse pasta <i>beef meatballs in spicy tomato sauce served with Greek pasta</i>	16.00
KOTOPOULO LEMONATO kippenboutjes uit de oven met aardappel, citroen en oregano <i>chicken rumps and oven potatoes baked with lemon and oregano</i>	15.00
ARNAKI ME MELI lamsvlees gestoofd in honing & tijm geserveerd met witte rijst <i>lamb stewed in honey & thyme served with white rice</i>	21.50
LOUKANIKO gegrilde boeren runderworst met aardappeltjes uit de oven en mosterd <i>grilled traditional beef sausage with roasted potatoes and mustard</i>	14.50
GARIDES SAGANAKI gamba's in een romige feta-paprika saus geserveerd met witte rijst <i>shrimps cooked with feta, bell pepper and cream served with white rice</i>	19.50
GEMISTA <i>vegan</i> paprika en tomaat gevuld met rijst, kruiden, rozijnen en pijnboompitten <i>bell pepper and tomato stuffed with rice, herbs, raisins and pine nuts</i>	14.50
BRIAM <i>vegan</i> groentestof met tomaat, verse kruiden en olijfolie <i>vegetable stew with tomato, fresh herbs and olive oil</i>	12.50
KOUNOUPIDI <i>vegan</i> bloemkoolschotel met aardappel, wortel, tomaat en laurier <i>cauliflower casserole with potato, carrot, tomato and laurel</i>	9.00

Desserts

- EXTRAS -	
PATATES aardappeltjes uit de oven met olijfolie en citroen <i>roasted 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
YIAOURTI ME MELI Griekse yoghurt met honing en walnoten <i>Greek yogurt with honey and walnuts</i>	6.00
SOKOLATOPITA de traditionele chocoladetaart van mama Sia, met een bolletje vanille-ijs <i>the traditional chocolate pie of mama Sia, with a scoop of vanilla ice-cream</i>	7.00
BAKLAVA filodeeg gevuld met walnoten in honingsiroop, met een bolletje vanille-ijs <i>traditional pastry with walnuts and sirup, with a scoop of vanilla ice-cream</i>	7.50
IJS vanille-ijs met slagroom <i>vanilla ice-cream with whipped cream</i>	6.00

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

Hot Drinks

Koffie, espresso, thee <i>Coffee, espresso, tea</i>	2,70
Cappuccino	3,20
Latte macchiato, dubbele espresso	3,70
Verse muntthee <i>Hot mint tea</i>	3,50
Griekse bergthee <i>Greek mountain tea</i>	3,50
Verse gember-citroen thee <i>Hot ginger-lemon tea</i>	3,50
Warme chocolademelk met slagroom <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	3,75
Chocolademelk <i>Cold chocolate</i>	2,75
Griekse koffie (mits de drukte het toelaat) <i>Greek coffee (if not too busy)</i>	2,75
Frappé (Griekse ijskoffie) <i>Greek iced coffee</i>	3,50

Pilsner

Gulpener 5.0%	3,40
Mythos 4.7%	4,00
Fix 5.0%	4,00
Warsteiner 0.0%	3,00
Fix 0.0%	3,00

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

Cold Drinks

Fritz-kola	2,70
Fritz-kola zonder suiker <i>without sugar</i>	2,70
Fritz-limo sinaasappel <i>orange</i>	2,70
Fritz-limo appel-kers-vlierbes <i>apple-cherry-elderberry</i>	2,70
Fritz-spritz bio-rabarber <i>organic rhubarb</i>	2,90
Loux Cola	2,20
Loux Vissinada (kers <i>cherry</i>)	2,20
Loux Lemonita (citroen <i>lemon</i>)	2,20
Ginger Ale	3,50
Tonic	2,60
Bitter lemon	2,60
Ice tea green	2,60

Bio appelsap <i>organic apple juice</i>	3,00
Bio sinaasappelsap <i>organic orange juice</i>	3,00
Bio appel-bessensap <i>organic apple-berries juice</i>	3,00

Mineraalwater klein/groot	2,50/4.25
<i>Mineral water small/big</i>	

plat of bruisend
still or sparkling

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

Ouze, Tsipouro & Rakí

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

Wine

RED	GLASS	BOTTLE
Avarino <i>Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko & Grenache</i> zacht en vol mild and full	4.75	21.00
Axia <i>Xinomauro & Syrah</i> elegant met tonen van bosvruchten, vanille en specerijen elegant and herbal with tones of forest fruit & vanilla		23.50
Nemea <i>Agiorgitiko</i> dieprood met zwarte bes, aardbei, anijs en kaneel dark red with black currant, strawberry, anise and cinnamon		23.50
Papaïoannou bio <i>Syrah</i> 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 <i>Trebbiano, Moschofilero en Roditis</i> vriendelijk met accenten van citrusfruit friendly and lemony taste	4.75	21.00
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		22.50
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	4.00	11.25
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	5.25	24.50
SWEET	GLASS	BOTTLE
Imiglykos rood of wit, halfzoet red or white, semi sweet	4.75	21.00
Samos dessertwijn gemaakt van de Muscat druif dessert wine made of the Muscat grape	4.75	
Mavrodaphne Griekse port Greek port	4.75	

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.)		8.00
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		6.25
FAVA <i>vegan</i> gele spliterwt puree met rode ui en 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

Heeft u een allergie? Laat het ons weten. If you have a food allergy please let the staff know.