

Mains

MOUSAKA 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
EXOCHIKO filodeeg gevuld met kip, prei, champignons en feta <i>filo dough filled with chicken, leek, mushrooms and feta</i>	14.50
PASTITSIO ovenpastei met Griekse holle pasta, rundergehakt en bechamel <i>oven pie with Greek hollow pasta, minced beef and bechamel</i>	16.00
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
MELITZANA   aubergine gevuld met feta, zongedroogde tomaat en graviera <i>eggplant filled with feta, sun-dried tomato and graviera</i>	10.50
BRIAM   groentestof met tomaat, verse kruiden en olijfolie <i>vegetable stew with tomato, fresh herbs and olive oil</i>	12.50
SPANAKORIZO   Griekse spinazierisotto met dille, prei en citroen <i>Greek spinach risotto with dill, leek and lemon</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
PORTOKALOPITA  sinaasappelcake van filodeeg, yoghurt en honingsiroop, met een bolletje Griekse yoghurt <i>orange cake made of filo dough, yogurt and honey syrup, with a scoop of Greek yogurt</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 p.p.
2 courses: a taster of starters and mains
3 gangen: proeverij van mezedes, hoofd- en nagerechten 32.50 p.p.
3 courses: a taster of starters, mains and desserts

VERRASSINGSMENU / SURPRISE MENU (2-3 pers.)
2 gangen: proeverij van mezedes en hoofdgerechten 30.00 p.p.
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%	340
Mythos 4.7%	400
Fix 5.0%	400
Warsteiner 0.5%	300
Fix 0.5%	300

Liqueur & Cognac

Metaxa 5* 5 jaren oude Griekse brandy <i>5 year old Greek brandy</i>	500
Masticha likeur met hars van de mastiekboom <i>liqueur with resin from the mastic tree</i>	400
Tentura distillaat van mavrodaphne met kaneel, kruidnagel en nootmuskaat <i>mavrodaphne distillate with cinnamon, cloves and nutmeg</i>	400
Kumquat citrus likeurtje van de kumquat vrucht <i>citrus liqueur made of kumquat</i>	400

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 7.6% 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 & Raki

Ouzo Krinos glas <i>glass</i>	350
Ouzo Krinos karafje 20 cl. <i>carafe 20 cl.</i>	975
Ouzo Plomari karafje 20 cl. <i>bottle 20 cl.</i>	1275
Tsipouro Tsilili glas <i>glass</i>	4.25
Tsipouro Tsilili karafje 20 cl. <i>bottle 20 cl.</i>	1350
Raki Creta karafje 20 cl. <i>bottle 20 cl.</i>	1350

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   gemengde olijven mixed olives	4.00
PIPERIES   licht pittige pepertjes gevuld met feta-crème peppers (slightly spicy) filled with feta cream	4.50
MEZE  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  tzatziki, pittige feta-dip en aubergine-dip met pitabrood tzatziki, spicy feta and eggplant dip with pita bread	8.50
DOLMADES   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   gegrilde schapenkaas gegarneerd met balsamico crème grilled sheep's cheese garnished with balsamic cream	6.00
KOLOKITHOKEFTEDES  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  kaaspasteitjes met sesam & Griekse honing (2 st.) cheese pies with sesame & Greek honey (2 pc.)	6.00
SPANAKOPITA  spinaziepasteitjes van filodeeg met feta en dille (2 st.) spinach pies of filo dough with feta and dill (2 pc.)	6.00
FAVA   gele spliterwten 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   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
MAVROMATIKA   zwarte oogbonen salade met rode ui en peterselie black eyed pea salad with red onion and parsley	7.00

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

If you have a food allergy please let the staff know.



veggie



vegan



gluten-free