

MENU

17:00 – 21:00

Voorgerechten

- Saganaki - gebakken geitenkaas op geroosterde paprika met basilicumpesto 13,50
- Mikra Piatakia – 6 verschillende kleine tapas 27,00
- Talaturi - Frisse Cypriotische yoghurt dip met komkommer, knoflook en munt 6,90
- Tarama – Romige viskuit dip van kabeljauw en aardappel 7,50
- Choriatiki – Griekse boerensalade met honingzaadtomaten en feta 14,50
- Gegrilde Octopus op gemarineerde salade 18,50
- Wilde garnalen gebakken in chili-knoflook olijfolie 18,50
- Carpaccio – Dingesneden vlees van het Belgische Witblauwe rund, geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas 16,50
- Saganaki Midia – gebakken mosselen met fetakaas 14,90

Hoofdgerechten

- Kritharoto – Griekse pasta op mediterrane wijze met vis, mosselen, vongole en garnalen 25,90
- Gegrilde zeebaarsfilet met selderij puree en aardappelpartjes 34,50
- Zeeduivel – in boter en salie gebakken zeeduivel op een bedje van groene asperge-feta risotto en wilde broccoli 39,50
- Ossenhaas van Belgisch Witblauw rund (250 gram) - geserveerd met een portwijnsaus, romige aardappelpuree en verse spinazie 39,90

- Lamsrack uit Nieuw-Zeeland - Rosé gegrilde lamsrack, mals en smaakvol
geserveerd met romige aardappelpuree en fijne sperziebonen 39,90
- Gehakt gevult met fetakaas, aardappel en pasta 24,90
- Kipfilet gerold in spek, aardappelen en pasta 24,90
- Lamskoteletten v. d. grill , aardappel en verse spinazie 34,50
- Lamsbout gebaken, sperzieboontjes, aardappel , fetakaas 29,90
- Spaghetti met wilde garnalen feijne tomatensaus met basilicum 28,90
- Pasta al Pesto con burrata e prosciutto di Parma
Pasta pesto met burrata en Parmaham 24,90
- Linguine met spinazie champignons en kipfilet 22,90
- Zalmfilet vers, gegrild met aardappel en wilde broccoli 27,90

Dessert

- Griekse yoghurt met walnoten en biologische honing 8,50
- Chokoladesoufflé met een bolletje vanille-ijs en bessencompost 9,50
- Chocolademousse met passievrucht en bosbessensorbet 8,50