



ENGELS & ALLERGENEN
Heeft u allergenen, laat het ons aub weten!

Groepen

Heeft u iets speciaals te vieren?

Wij nemen graag de opties voor u door!

Vino e Pane

More than just a Greek

STARTERS

Pita met kruidenboter	4.2
Tzatziki	7.5
<i>Romige yoghurt-dip met kruiden, knoflook en komkommer</i>	
Mezze	7.5
<i>Griekse olijven, peperoni's en feta kaas</i>	
Bruschetta	6.5
<i>Verse tomaat, basilicum en knoflook</i>	
Tirokafteri	7.8
<i>Pikante feta mousse geserveerd met pita brood</i>	
Pikilia	16
<i>Mix van koude en warme hapjes</i>	

KOUDE VOORGERECHTEN

Burrata	12
<i>Zachte kaas van mozzarella en room, zongedroogde tomaten, cherry tomaat, balsamico en pestodressing</i>	
Dolmadakia	7
<i>Wijnbladeren gevuld met rijst en citroendressing</i>	
Runder Carpaccio	15
<i>Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en pestodressing (Optie: zwarte truffel-olie +2.5)</i>	
Wagyu carpaccio	18.5
<i>Grana Padano, rucola, pijnboompitten, olijfolie (Optie: truffelmayonaise +1)</i>	
Griekse salade	9.5

SOEP

Tomaten-crème	6
Champignon-crème	6

Elliniko Trapezi

37 p.p.

Ervaar de heerlijke Griekse manier van tafelen.

Onze keukenbrigade stelt een 3-gangen menu samen bestaande uit vlees, vis en vegetarische hapjes. U komt niets tekort.

Uiteraard sluiten we af met een heerlijk dessert.

MEAT ME MENU

50 p.p.

De hieronder benoemde gerechten worden in etappes geserveerd, telkens per 2 personen.

- Rundercarpaccio
- Ossenhaaspuntjes
- Rib-eye 250 gr.
- Tournedos 200 gr.
- Grand dessert

TIP: Combineer het met onze zwarte truffel-olie

MIX PLANK

60 p.p.

De hieronder benoemde gerechten worden in etappes geserveerd, telkens per 4 personen.

- Kalamari
- Pita broodjes
- Porto bello
- Talagani
- Lams carre
- Rib-eye grain fed
- Tournedos 200 gr
- Bavette
- Friet & rijst
- Knoflook & chimichurri
- Mix nagerechten

De hierboven genoemde menu's zijn te combineren met een wijnarrangement.

WARME VOORGERECHTEN

Geitenkaas	12
<i>Gerijpt, lauwwarm, honing, seizoensfruit, tijm en gefrituurde ui</i>	
Portobello	11
<i>Gevuld met fetakaas, jonge kaas en pesto</i>	
Boujourdi	9
<i>Gesmolten fetakaas in een pikant sausje van tomaat</i>	
Saganaki	9
<i>Gebakken schapenkaas</i>	
Talagani	10
<i>Griekse schapenkaas, honing en sesamzaadjes</i>	
Kaaskroketjes	7.5
<i>Vulling van feta en jonge kaas, met chilli saus</i>	
Courgetteballetjes	9
<i>Tzatziki dip</i>	
Gehaktballetjes	8
<i>Tomatensaus</i>	
Ossenhaaspuntjes	12.5
<i>Gebakken met champignons en ui, afgeblust met ouzo (Optie: zwarte truffel-olie +2.5)</i>	
Kalamaria	11
<i>Gebakken inktvisringetjes met citroen-dressing</i>	
Pikante mosselen	12.5
<i>Afgeblust met ouzo</i>	
Saganaki garides	12.5
<i>Garnalen in een pikante saus van tomaat met fetakaas</i>	

VOOR DE KINDEREN

Gyros met friet en appelmoes	13
Suflaki met friet en appelmoes (Keuze uit kip of varkens)	13
Burger met frietjes en ketchup	16
Kinder spaghetti Bolognese	13
Kinder penne Carbonara	13
Zalmfilet met friet en appelmoes	17

- Op vr/ za/ zo hanteren wij (minimaal) een 2-gangen menu afname per persoon.
- Wilt u enkel voorgerechten nemen om te delen? Dat kan! (Minimaal) 3 voorgerechten gelden als 1 hoofdgerecht.
- De vermelde allergenen zijn gebaseerd op de informatie vanuit onze leveranciers en onze gerechten worden bereid in ruimtes waar allergenen ingrediënten aanwezig zijn. De gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.
- Wijzigingen in gerechten hebben een meerprijs. Voor advies of vragen kunt u gerust onze bediening aanspreken. Bedankt voor uw begrip.

MEAT AND MORE

Food for the soul

PASTA & RISOTTO

Penne alla Vodka	20
<i>Ui, knoflook, hete peper, geitenkaas, prosciutto, saus van vodka en tomaten-room</i>	
Penne Salmone	23
<i>Zalmfilet, cherry tomaat, dille, spinazie, Grana Padano en cognac-roomsaus</i>	
Tagliatelle con Gamberetti	22
<i>Garnalen, courgette, cherry tomaat, witte wijn en verse kruiden</i> <i>(Optie: hete peper +1)</i>	
Tagliatelle Bolognese	17.5
<i>Gehakt en tomatensaus</i>	
Penne Burrata	22
<i>Cherry tomaat, basilicum, pijnboompitten en pesto-roomsaus</i>	
Spaghetti Carbonara	17.5
<i>Bacon, witte wijn en roomsaus</i>	
Tagliatelle al Filetto	25
<i>Ossenhaas, champignons, zongedroogde tomaten, knoflook, ui, spinazie en tomaat-roomsaus</i>	
Risotto ai Funghi	19
<i>Shiitake, oesterzwam, champignons, rucola, Grana Padano en witte wijn</i> <i>(Optie: zwarte truffel-olie +2.5)</i>	
Risotto Aurora	23
<i>Lamsfilet, mediterrane kruiden, cherry tomaat, knoflook, citroen, feta, Grana Padano en witte wijn</i> <i>(Optie: zwarte truffel-olie +2.5)</i>	

OVEN & PAN

Kipfilet	22
<i>Met een saus van Masticha likeur</i>	
Moussaka	24
<i>Laagjes aardappelen, aubergine, gehakt en bechamelsaus</i>	
Vegetarische schotel	21
<i>Gestoofde groenten, gevulde paprika met rijst, halloumi en garnituur</i>	
Bekri Meze	26
<i>Gesneden ossenhaas, varkenshaas en groenten, afgeblust met Metaxa-cognac</i>	
Loukaniko	24
<i>Boerenworst van wild everzwijn, groenten, licht pikante saus en aardappelpuree</i>	

SAUZEN

Knoflook	2.5
Champignon	2.5
Peper	2.5
Feta	2.5
Zwarte truffel-olie	2.5
Chimichurri	3.5
Mayonaise / Ketchup / Chili / Mosterd	0.75

Onze favorieten

Ossenhaas	24 - (150 gr)
Pepersaus	32 - (200 gr)
	42 - (300 gr)
Rib-eye grain fed	32 - (250 gr)
<i>Chimichurri</i>	
Bavette	30 - (250 gr)
<i>Kruidenboter, truffel-olie</i>	
T-bone	30 - (350 gr)
<i>Kruidenboter</i>	
Lams carré	33 - (+- 450 gr)
<i>Chimichurri</i>	
Surf & Turf	37
<i>150 gram ossenhaas, 3 garnalen, champignon saus</i>	

Geserveerd met aardappelpuree
TIP: Combineer onze steaks met onze zwarte truffel-olie

Prime cuts

De volgende gerechten zijn beschikbaar van donderdag tot zondag zolang de voorraad strekt.
Deze gerechten zijn ideaal om te delen.

Cote du Buoeuf	65 - (600 gr)
Rib-eye grain fed	82 - (500 gr)
<i>Black Angus, chimichurri</i>	
Ossenhaas	110 - (700 gr)
<i>Black Angus, chimichurri, truffel-olie</i>	
Picanha grain fed	35 - (250 gr)
<i>Chimichurri</i>	
Tomahawk	110 - (1100 gr)

Geserveerd met friet
TIP: Combineer onze steaks met onze zwarte truffel-olie

GRILL

Gyros schotel	20
<i>Tzatziki</i>	
Suzuki schotel	20
<i>Gekruid gehakt, tzatziki</i>	
Suflaki schotel	20
<i>4 spiesjes (kip of varkens)</i>	
Bifteki schotel	20
<i>Gekruid gehakt gevuld met fetakaas</i>	
Hermes schotel	26
<i>Suzuki, gyros, suflaki, lamskotelet, schnitzel</i>	
Varkenshaas	22
<i>Fetasaus</i>	
Lamskoteletten	25.5
Pancetta	23
<i>Gekruide buikspek, pita, friet en saus</i>	

Geserveerd met rijst en koolsalade

VIS

Zalm filet	26
<i>Citroen-olijfolie dressing</i>	
Dorade royal filet	25
<i>Citroen-olijfolie dressing</i>	
Zeebaars (hele vis)	26
<i>Mediterrane kruiden en citroen-olijfolie dressing</i>	
Gamba's	26
<i>5 stuks, gebakken in knoflookolie, keuze uit chili saus of tomatensaus</i>	
Tonijn steak	26
<i>Citroen-olijfolie dressing</i>	

Geserveerd met couscous van diverse groenten

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise	4.2
Koolsalade	5
Extra pita	2.8
Rijst met tomatensaus	4
Gigantes	5
Extra gyros	8
Gestoofde groenten	8
Couscous van groenten	8