



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	4.6
Tzatziki <i>Romige yoghurt-dip met kruiden, knoflook en komkommer</i>	7.5
Mezze <i>Griekse olijven, peperoni's en feta kaas</i>	7.5
Bruschetta <i>Verse tomaat, basilicum en knoflook</i>	6.5
Tirokafteri <i>Pikante feta mousse geserveerd met pita brood</i>	7.8
Pikilia <i>Mix van koude en warme hapjes</i>	16

KOUDE VOORGERECHTEN

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

SOEP

Tomaten-crème	6.5
Champignon-crème	6.5

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 *Lorem ipsum*

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
- Bavette
- Tournedos 200 gr
- Friet & rijst
- Knoflook & chimichurri
- Mix nagerechten

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

WARME VOORGERECHTEN

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

VOOR DE KINDEREN

Gyros met friet en appelmoes	13
Suflaki met friet en appelmoes <i>(Keuze uit kip of varkens)</i>	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 (Optie: hete peper +1)</i>	
Tagliatelle Bolognese	17.5
<i>Gehakt en tomatensaus</i>	
Penne Burrata	22
<i>Cherry tomaat, basilicum, pijnboompitten en pestoroomsaus</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 (Optie: zwarte truffel-olie +2.5)</i>	
Risotto Aurora	23
<i>Lamsfilet, mediterrane kruiden, cherry tomaat, knoflook, citroen, feta, Grana Padano en witte wijn (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>Gestoomde groenten, gevulde paprika met rijst, halloumi en garnering</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

Mayonaise / Ketchup / Chili	0.75
Mosterd / Sambal / Appelmoes	0.75
Truffelmayonaise	1.5
Zwarte truffel-olie	2.5
Knoflook	3
Champignon	3
Peper	3
Feta	3
Tzatziki klein	3.5
Chimichurri	3.5

Onze favorieten

Ossenhaas	24 - (150 gr)
Peppersaus	32 - (200 gr)
	42 - (300 gr)
Rib-eye grain fed	32 - (250 gr)
Chimichurri	
Bavette	30 - (250 gr)
Kruidenboter, truffel-olie	
T-bone	30 - (350 gr)
Kruidenboter	
Lams carré	34 - (± 450 gr)
Chimichurri	
Spalobrizola	33 - (± 450 gr)
Schouderkarbonade, Grieks gekruide, kruidenboter	
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.

Rib-eye grain fed	82 - (500 gr)
Black Angus, chimichurri	
Ossenhaas	110 - (700 gr)
Black Angus, chimichurri, truffel-olie	
Picanha grain fed	35 - (250 gr)
Chimichurri	
Tomahawk	60 - (500 gr)

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

GRILL

Gyros schotel	20
<i>Tzatziki</i>	
Suzuki schotel	20
<i>Gekruide gehakt, tzatziki</i>	
Suflaki schotel	20
<i>4 spiesjes (kip of varkens)</i>	
Bifteki schotel	20
<i>Gekruide 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
Gestoomde groenten	8
Couscous van groenten	8