

vanaf €48- p.p.
Let op, een aantal gerechten zijn iets kostbaarder en hebben een meerprijs.

CHRISTMAS Menu

VOORGERECHTEN

Bruschetta

Tomaat, basilicum en knoflook

Buratta +€3

Zachte kaas van mozzarella en room, cherry tomaat, balsamico en pestodressing

Runder carpaccio +€4

Ossenhaas, Grana Padano, kappertjes, rucola, pijnboompitten en pestodressing

Wagyu carpaccio +8

Grana Padano, rucola, pijnboompitten, olijfolie
(Optie: truffelmayonaise +€1)

Saganaki

Gebakken schapenkaas in een krokant jasje

Porto Bello +€2

Gevuld met feta, jonge kaas en pesto

Soep

Talagani

Griekse schapenkaas met honing en sesamzaadjes

Gehaktballetjes

In tomatensaus

Scampi's +€5

Gebakken met verse knoflook en chilisaus

Kaaskrokettjes

Geserveerd met chili saus

Kalamaria +€2

Gefrituurde inktvisringetjes met citroen dressing

Courgetteballetjes

Met dip

Ossenhaaspuntjes +€4

Champignons, geblust met ouzo

Geitenkaas +€3

Lauwwarm, gerijpt, honing, vruchten, tijm en gefrituurde ui

HOOFDGERECHTEN

PREMIUM QUALITY MEAT

Ossenhaas

200 gram, pepersaus, +€5
300 gram, pepersaus, +€9
200 gram, pepersaus, +€12 (black angus)
300 gram, pepersaus, +€16 (black angus)

Picanha

250 gram, +€7

Bavette

250 gram, kruidenboter, +€4

T-bone

350 gram, kalfs, kruidenboter, +€6

Rib-eye

250 gram, chimichurri, +€5
500 gram, chimichurri, +€20 (dry aged)

Lamscarré

400 gram, chimichurri, +€7

Côte du Boeuf

600 gram. +€21

Risotto Aurora +€2

Lamsfilet, mediterrane kruiden, cherry tomaat, knoflook, citroen, feta, Grana padano en witte wijn

Risotto Funghi

Shiitake, oesterzwam, champignons, witte wijn

Spaghetti carbonara

Bacon, room, witte wijn

Tagliatelle Filetto +€3

150 gr. Ossenhaas, champignon, Zongedroogde tomaat, knoflook, ui, spinazie

Moussaka

Laagjes aubergine, aardappel, gehakt en bechamelsaus

Hermes schotel +€3

Suzuki, suflaki, schnitzel, lamskotelet, gyros

Bifteki Schotel

Gehakt gevuld met fetakaas

Suflaki schotel

4 spiesjes

Kipfilet

Met Masticha likeur

Surf & Turf +€7

2 garnalen en 150 gr. tournedos in knoflookboter gebakken

Zalmfilet +€4

Gegrild, met citroen-olijfolie dressing

Varkenshaas

Met fetasaus

Lamskoteletjes

4 stuks

Bekri Meze +€4

Gebakken ossenhaas, varkenshaas en groenten geblust met Metaxa cognac

Gyros schotel

Met tzatziki

Pancetta

Gekruide buikspek, pita, friet en saus

Vegetarische schotel

Samenstelling van diverse vegetarische hapjes

Zeebaars +€5

Rozemarijn, oregano, citroen-olijfolie dressing

Penne Buratta

Cherry tomaat, basilicum, pijnboompitten en pesto-roomsaus

NAGERECHTEN

Cheese cake

Tiramisu

Baklava

Griekse yoghurt

Crème brûlée

Ijs met banaan

Caramelito

Dame blanche

Coupe advocaat

Chocolade taart +€3

Grand Dessert +€5

BIJGERECHTEN & SAUZEN

- Pita brood
- Tzatziki
- Rijst
- Friet met mayonaise
- Koolsalade
- Griekse salade
- Knoflook/ Peper/ feta/ champignons saus
- Chimichurri
- Extra gyros
- Groentencouscous met extra groenten

ALL INCLUSIVE

- 3-gangen keuze menu
- Onbeperkt bijgerechten & sauzen
- Onbeperkt drank (fris, bier, huiswijnen, koffies & thee)
- Uitsluitend mogelijk wanneer de gehele gezelschap hierin meegaat.

€85

Alle meerprijzen worden verrekend bovenop de All inclusive prijs.

KINDERMENU Tot 12 jaar!

- Pita kruidenboter of soep

• Kindermenu:

- Gyros
- Suflaki (kip of varken)
- Carbonara of Bolognese
- Burger met friet +€3
- Zalmfiletje +€3

- Kinderijsje

€26

Menu's

Keuzestress? Laat het los — wij zorgen voor de magie aan tafel! 

Deze kerst draait alles om genieten. Daarom hebben wij met zorg drie feestelijke kerstmenu's samengesteld, elk met een eigen karakter en verrassende smaken.

Of u nu gaat voor klassiek, verfijnd of vernieuwend — wij zorgen voor een culinaire belevenis die helemaal past bij de feestdagen.



Combineer uw diner met een bijpassend wijnarrangement, zorgvuldig geselecteerd om elke gang tot zijn recht te laten komen.

Laat u verwennen, geniet van de warmte van het seizoen en proef de smaak van kerst!

M E N U 1

MEAT ME

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

Rundercarpaccio
Ossenhaaspuntjes

Rib-eye 250 gr.
Tournedos 200 gr.

Grand dessert

€58 p.p.

M E N U 2

MIX PLANK

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

Kalamari
Pita broodjes
Porto Bello
Talagani

Rib-eye 250 gr.
Tournedos 200 gr.
Bavette
Lams carre

Grand dessert

€60 p.p.

M E N U 3

ITS ALL GREEK

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

Tzatziki & Pikante fetamousse met pitabrood

Gehaktballetjes
Courgetteballetjes
Kalamaria
Saganaki
Loukaniko

Bifteki
Pancetta
Gyros
Kipspiesjes

Grand dessert

€62 p.p.



HEEFT U EEN ALLERGIE OF DIEETWENS? LAAT HET ONS WETEN!