

## WELKOM...

...bij ons restaurant!

De Griek is al meer dan een decennia een plek waar het goed toeven is. De oprechte gastvrijheid en de voortreffelijke Griekse keuken zorgen ervoor dat mensen steeds weer terugkomen.

## ONZE GASTHEREN

Gastheren zijn eigenaar Lazos Mylothridis en zijn zoons Giorgos en Giannis. Zij hebben een gezamenlijke passie en dat is hun gasten optimaal verwennen. Persoonlijk contact met hun gasten is het belangrijkste aspect van hun werk. Zij hebben de ambitie om van restaurant de Griek een bruisende ontmoetingsplaats te maken voor jong en oud, waar gastvrijheid en kwaliteit voorop staan.

## ONZE CHEFKOK(IN)

De tijdloze, klassieke gerechten uit de Griekse keuken onderscheiden zich door hun kwaliteit en eigentijdse accent. Onze eigenares/chefkokkin Fillio en chefkok Dimitris gebruiken bij de bereiding van hun gerechten verse producten van gerenommeerde leveranciers.

Fillio en Dimitris worden door kwaliteit gedreven. Hun concurrentie voor nieuwe ideeën en tegelijkertijd samenwerking zorgt regelmatig voor verrassende recepten.

## ONZE SOMMELIER

Naast goed eten, moet er ook goed gedronken worden. De beleving van een wijn is zeer persoonlijk en de smaakassociaties worden veelal gekleurd door de eigen perceptie. Giannis kan u alles vertellen over de verschillende wijnen die wij serveren.

In de door hem met zorg samengestelde wijnkaart wordt de voorkeur gegeven aan Griekse wijnen, afkomstig van veelal kleinere, gepassioneerde wijnboeren.

Onze keuken vraagt om een verscheidenheid aan wijnen en op de wijnkaart treft u daarom geregeld verrassende wijnen aan. Van lichte tot zwaardere wijnen, wij hebben het allemaal in huis. Regelmatig zijn er ook gelimiteerde, exclusieve wijnen uit oudere jaargangen bij ons te vinden. Graag variëren wij hier zoveel mogelijk mee.

Wilt u advies over welke wijn het beste bij uw gerecht past? Onze team staat voor u klaar.

## MEZES /// KOUD

## ALLERGENEN ↓

KRUIDENBOTER	€ 2,75	2
ELIES Griekse olijven	€ 4,50	
PIPERIES Pikante peperonis	€ 4,00	
PIPERIA FLORINIS Zoete Florini paprika	€ 3,50	2
TZATZIKI Yoghurtsalade, komkommer, knoflook	€ 5,25	2
CARPACCIO Rauwe ossenhaas, sla, pestotapenade, pijnboompitten, kefalotyrikaas	€ 8,75	2, 9
CHORATIKI Tomaat, sla, komkommer, uien, olijven, peperoni, schapenkaas	€ 7,50	2
BRUSCHETTA FETA Bruschetta, pikante fetasaus	€ 4,25	1, 2
BRUSCHETTA MELITZANA Bruschetta, auberginemousse	€ 4,25	1, 3
BRUSCHETTA TONOS Bruschetta, tonijnsalade, olijfolie	€ 4,50	1, 4
GAVROS MARINATOS Gemarineerde ansjovis, knoflook, olijfolie, azijn	€ 5,25	1, 4
SOLOMOS Gerookte zalm, sla, pijnboompitten, balsamico	€ 8,75	4, 9
TARAMAS Viskuitsalade	€ 6,00	5
GARIDOSALATA Garnalencocktail	€ 7,25	5
KRIA PIKILIA Mix van diverse koude voorgerechten	€ 9,50	2, 3, 5

## MEZES /// WARM

## ALLERGENEN ↓

<b>BISKOTO</b> Courgettekoekjes, fetakaas, munt	€ 4, <sup>25</sup>	1, 2, 3
<b>KOLOKITHAKI</b> Gegrilde courgette, fetakaas	€ 4, <sup>25</sup>	2
<b>MELITZANA</b> Gegrilde aubergine, noten, kaas, balsamico	€ 5, <sup>95</sup>	2, 9
<b>DOLMADAKIA</b> Wijnbladeren, rijst, bio tomatensaus	€ 5, <sup>20</sup>	
<b>MANITARIA</b> Champignons, roomkaas, gekarameliseerde uien	€ 6, <sup>00</sup>	2
<b>GIGANTES</b> Grote witte bonen	€ 4, <sup>00</sup>	1
<b>BOUGIOURDI</b> Fetakaas uit de oven, tomaat, paprika, olijven, uien	€ 6, <sup>75</sup>	2
<b>FETA SAGANAKI</b> Gebakken fetakaas, honing, sesamzaad	€ 6, <sup>50</sup>	1, 2, 11
<b>TIROPITA</b> Bladerdeeg, fetakaas	€ 5, <sup>50</sup>	1, 2, 3
<b>SPANAKOPITA</b> Bladerdeeg, spinazie, fetakaas	€ 5, <sup>50</sup>	1, 2, 3
<b>SALATA Á LA FILLIO</b> Sla, uien, paprika, pijnboompitten, olijven, gravierakaas, ossenhaas, balsamico	€ 9, <sup>50</sup>	2, 9
<b>SALATA Á LA DIMITRIS</b> Sla, tomaat, uien, lamshaas, yoghurtsaus	€ 10, <sup>95</sup>	2
<b>SALATA Á LA LAZOS</b> Sla, tomaat, kip, noten, honingmosterdsaus	€ 6, <sup>95</sup>	8, 9

## MEZES /// WARM

## ALLERGENEN ↓

KEFTEDAKIA Half-om-half gehakt, pikante bio tomatensaus	€ 6, <sup>25</sup>	
BIFTEKI Half-om-half gehakt, fetakaas, bio tomatensaus	€ 5, <sup>25</sup>	2
KOPSIDIA Lams frenched racks (3 stuks)	€ 8, <sup>95</sup>	
SOUVLAKIA Varkenshaas	€ 6, <sup>00</sup>	
SPETSOPAI Griekse worst, paprika, pikante bio tomatensaus, ouzo	€ 7, <sup>75</sup>	1
OCHTAPODI Gegrilde octopus, olijfolie, 5 jaar oude assyrtico azijn uit Santorini	€ 8, <sup>95</sup>	5
MIDIA SAGANAKI Mosselen uit de oven, honing mosterdsaus	€ 7, <sup>95</sup>	5, 6
GARIDES SAGANAKI Garnalen uit de oven, ouzo, bio tomatensaus, kaas	€ 8, <sup>50</sup>	2, 5
KALAMARIA Gebakken inktvis, knoflooksaus	€ 7, <sup>95</sup>	1, 6, 7
GAVROS Gebakken ansjovis, brood, olijventapenade	€ 5, <sup>00</sup>	1, 4, 7
PSAROKEFTEDES Gebakken viskoekjes, zwaardvis, tonijn, roze garnaltjes, dille	€ 5, <sup>50</sup>	1, 4, 5

## HOOFDGERECHTEN /// VLEES

ALLERGENEN ↓

<b>SOUVLAKI</b> Varkenshaas spies, tzatziki, pitabrood	€ 16, <sup>95</sup>	1, 2
<b>SOUVLAKI MIX</b> Ossenhaas spies, lamshaas spies, kipfilet, tzatziki	€ 19, <sup>95</sup>	2
<b>GIROS</b> Kleine stukjes varkensvlees, uien, tzatziki	€ 14, <sup>25</sup>	1,2,3,7,8,12
<b>PAIDAKIA</b> Lams frenched racks (6 stuks), Griekse boerensalade, tzatziki	€ 20, <sup>95</sup>	2
<b>MOSHARI</b> Ossenhaas, tzatziki	€ 19, <sup>95</sup>	2
<b>KOTOPOULO</b> Kipfilet, fetasaus	€ 16, <sup>95</sup>	1, 2
<b>SUTZUKIA</b> Sutzuki (half-om-half gehakt), bio tomatensaus, fetasaus	€ 16, <sup>95</sup>	2
<b>SAMAS</b> Ossenhaas, lamsfilet, kipfilet, giros	€ 19, <sup>25</sup>	1,3,7,8,12
<b>HERMES</b> Giros, souvlaki, sutzuki (half-om-half gehakt), steak	€ 16, <sup>25</sup>	1,3,7,8,12
<b>RHODOS</b> Giros, souvlaki, bifteki (half-om-half gehakt, fetakaas)	€ 15, <sup>50</sup>	1,2,3,7,8,12
<b>ELLINAS (DE GRIEK)</b> Giros, lamskotelet, souvlaki, ossenhaas, Griekse boerensalade, tzatziki	€ 19, <sup>95</sup>	1,2,3,7,8,12
<b>ELLINIKO TRAPEZI</b> Diverse kleine hapjes; Vis en/of vlees   Geldt voor het hele gezelschap	€ 22, <sup>95</sup> pp	
<b>KLEFTIKO</b> Lams frenched racks (4 stuks), aubergine, courgette, paprika, yoghurtsaus	€ 17,50	2

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur van de dag en friet. Griekse salade en tzatziki alleen waar vermeld.

## HOOFDGERECHTEN /// UIT DE OVEN

ALLERGENEN ↓

<b>MOSHARAKI</b> Gevulde courgette (kalfsvlees, paprika, bio tomaat, kaas), tzatziki	€ 18, <sup>50</sup>	1, 2
<b>STIFADO</b> Gestoofte lamsschenkel, mavrodaphne likeurwijnsaus, kleine uitjes	€ 17, <sup>25</sup>	1
<b>MOUSAKAS</b> Ovengerecht, aardappel, aubergine, rundergehakt, fetakaas, bechamelsaus	€ 16, <sup>50</sup>	1, 2, 3
<b>VEGETARISCH</b> Gevulde aubergine (ui, paprika, courgette), Griekse boerensalade, tzatziki	€ 14, <sup>75</sup>	2

## HOOFDGERECHTEN /// VIS

<b>GARIDES</b> Scampies, knoflooksaus	€ 19, <sup>95</sup>	5
<b>SOLOMOS</b> Zalmmoot, knoflooksaus	€ 17, <sup>75</sup>	5
<b>LAVRAKI</b> Zeebaars, bio tomatensaus, courgette, fetakaas	€ 20, <sup>95</sup>	2, 4
<b>TSIPOURA</b> Dorade, gevulde aubergine (bio tomaat, paprika, uien, knoflook)	€ 20, <sup>95</sup>	4
<b>THALASSA</b> Griekse tagliatelle, scampies, mosselen, rode mul, bio tomaat, ouzo	€ 19, <sup>95</sup>	1, 5, 6

## KINDERGERECHTEN

<b>NEPE GIANNIKA</b> Sutzuki, patat, mayonnaise, appelmoes	€ 7, <sup>50</sup>	3, 7
<b>AKSON IRINI</b> Giros, patat, mayonnaise, appelmoes	€ 7, <sup>50</sup>	3, 7
<b>NTD INETE KOSTIKA</b> Kipfilet, patat, mayonnaise, appelmoes	€ 7, <sup>50</sup>	3, 7

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur van de dag en friet. Griekse salade en tzatziki alleen waar vermeld.

## 3 GANGEN KEUZEMENU /// ALLEEN OP ZATERDAG EN ZONDAG!

ALLERGENEN ↓

U Kunt uit onderstaande lijst een 3 gangen menu samenstellen voor een prijs van € 22,<sup>00</sup> per person.  
Per gang een keuze.

### VOORGERECHTEN

GARIDOSALATA - Garnalencocktail	5
BISKOTO - Courgettekoekjes, fetakaas, munt	1, 2, 3
SOLMOS - Gerookte zalm, sla, pijnboompitten, balsamico, pitabrood	1, 4, 9
SAGANAKI - Gegrilde harde kaas, citroen, oregano	2
KEFTEDAKIA - Half-om-half gehakt, pikante bio tomatensaus	
DOLMADAKIA - Wijnbladeren, rijst, bio tomatensaus	
MANITARIA - Champignons, roomkaas, gekarameliseerde uien	2
SPANAKOPITA - Bladerdeeg, spinazie, fetakaas	1, 2, 3
PSAROKEFTEDES - Gebakken viskoekjes, zwaardvis, tonijn, roze garnaaltjes, dille	1, 4, 5
KIPSALADE - Kip, sla, tomaat, ui, pijnboompitten, mosterd	8, 9

### HOOFDGERECHTEN

GIROS - Kleine stukjes varkensvlees, uien, tzatziki, pitabrood	1,2,3,7,8,12
KOTOPOLLO - Kipfilet, fetasaus, pitabrood	1, 2
SOUVLAKI - Varkenshaas spies, champignons, honingmosterdsaus	8
BIFTEKI - Bifteki (half-om-half gehakt, fetakaas), tzatziki, pitabrood	1, 2
MOUSAKAS - Ovengerecht, aardappel, aubergine, rundergehakt, fetakaas, bechamelsaus	1, 2, 3
STAMNA - Sucadevlees, courgette, aubergine, paprika	
PAIDAKIA - Lams frenched racks (4 stuks), aubergine	
VEGETARISCH - Aubergine, courgette, gebakken fetakaas, honing, sesamzaad	1, 2, 7, 11
LAVRAKI - Zeebaars, dolmadakia (wijnbladeren, rijst, bio tomatensaus)	4

### NAGERECHTEN

BAKLAVAS - Bladerdeeg, noten, honingsiroop, ijs, slagroom	1, 2, 3, 9
MERA NICHTA - Vanille ijs, chocoladesaus, slagroom	2
LAVA CAKE - Chocoladesoufflé, ijs, aardbeiensaus	1, 2, 3
CARPO - Sinasappeltaart, ijs, slagroom	1, 2, 3
CHOCOLADETAART - Chocoladetaart, slagroom	1, 2, 3

## ALLERGENENLIJST

Bij mensen met een voedselallergie reageert het afweersysteem abnormal sterk op eiwitten in ons voedsel. Deze eiwitten die een allergische reactie kunnen opwekken worden allergenen genoemd.

Heeft u een allergie?

Het team van de Griek heeft de 14 onderstaande allergenen verwerkt die kunnen voorkomen bij onze gerechten op de menukaart.

- 1 Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)
- 2 Melk (inclusief lactose)
- 3 Ei
- 4 Vis
- 5 Schaaldieren
- 6 Weekdieren
- 7 Soja
- 8 Mosterd
- 9 Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)
- 10 Pinda
- 11 Sesamzaad
- 12 Selderij
- 13 Lupine
- 14 Zwaveldioxide en Sulfit

Desondanks verzoeken wij u ter alle tijden uw allergie aan onze medewerkers kenbaar te maken, zodat onze chef-koks met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden en waar nodig met u een juiste menukeuze samenstellen.

Onze medewerkers gaan zorgvuldig om met uw voedsel allergie/-intolerantie. Helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

In overleg met een van onze medewerkers is het overigens vaak mogelijk een gerecht aan te passen aan uw dieetwensen!