

WELKOM

Wij zijn gevestigd In hartje Antwerpen, vlakbij de drukke Hoogstraat, die deel uitmaakt van het Grieks Huis. Zodra u door de grote poort stapt, belandt u in één van de meest rustgevende binnentuinen van 't Stad. Verwacht hier geen gedekte tafels, professionele bediening en standaard menu's, maar ontdek er wel de eenvoudige en erg smaakvolle, typisch Griekse gerechten. Dit alles aan erg democratische prijzen. Op de wijnkaart vindt u enkele Griekse wijnen, proef zeker ook de eeuwenoude nationale drank gemaakt van druiven, steranijs en allerlei kruiden: de ouzo. Ook iedereen die hier in de keuken werkt heeft Griekse roots waardoor het vakantiegevoel helemaal wordt aangewakkerd. U kunt er bovendien ook Nieuw-Grieks leren, inschrijven voor gespreksgroepen of Griekse dansles volgen, dankzij de VZW Griekse Gemeenschap te Antwerpen. Kortom, het is er zalig relaxen in een op en top mediterrane sfeer!



Al onze gerechten worden gemaakt met Alkaios, een zeer kwaliteitsvolle olijfolie uit eerste persing (Vergin oil)

WIJN



Mega Spileo rosé



Mega Spileo rood

De wijngaarden van het Mega Spileo (Grote Grot) klooster (362 n.Chr.) bestaan al sinds 1550 en zijn gelegen op een plateau, boven de Vouraikos kloof en gelijknamige rivier, op 800 meter hoogte.

Alleen bossen, rotsen en wilde dieren omringen deze adembenemende wijngaard die wordt verbouwd met zeer lage opbrengsten als doel, resulterend in dichte, geconcentreerde, krachtige wijnen met karakter, geschikt voor lange veroudering. De grote hoogte van de wijngaard biedt de druiven een natuurlijk hoge zuurgraad die finesse en een lang leven geven.

WIJN

Per glas

- Witte huiswijn Ionos (Roditis, Moschato) 3,80
- Rode huiswijn Ionos (Cabernet Sauvignon, Merlot) 3,80
- Rosé huiswijn Ionos (Roditis, Syrah) 3,80
- Restina malamatina 3,80
- Suggestiewijn (Sauvignon Blanc, Chenin Blanc) 3,50
- Suggestiewijn (Syrah, Pinotage) (volle smaak, donker rood fruit) 3,50

Per Karaf (0.5L)

- Witte huiswijn Ionos (Roditis, Moschato) 10,50
 - Rode huiswijn Ionos (Cabernet Sauvignon, Merlot) 10,50
 - Rosé huiswijn Ionos (Roditis, Syrah) 10,50
 - Restina malamatina 10,50
 - Suggestiewijn (Sauvignon Blanc, Chenin Blanc) 9,50
 - Suggestiewijn (Syrah, Pinotage) (volle smaak, donker rood fruit) 9,50
-

Per fles

Wit

Huiswijn Ionos (Roditis, Moschato) 16,00

Atelier (Lagorthi, Riesling) 19,00

Boutari Moschofilero 27,00

Boutari Chardonnay 27,00

Mega Spileo (Assyrtiko, Chardonnay) 36,00

Rood

Huiswijn Ionos (Cabernet Sauvignon, Merlot) 16,00

Atelier (Kalavirtino, Cabernet Sauvignon) 19,00

Boutari Merlot 29,00

Boutari Syrah 29,00

Boutari Cabernet Sauvignon 29,00

Mega Spileo (Cabernet S., Mavrodafne, Agioritiko) 36,00

Rosé

Huiswijn Ionos (Roditis, Syrah) 16,00

Rosé Boutari Sec (Xinomavro) 21,00

Mega Spileo (Malagousia, Cabernet Franc) 36,00



TAPAS



VEGAN TAPAS

Spanakopita 7.00

Bladerdeeg op basis van olijfolie met spinazie.

Spanakopita Praso 7.00

Bladerdeeg op basis van olijfolie met spinazie en prei.

Gemista 9.00

Gevulde paprika met rijst en tomatensaus uit de oven met een aardappel.

Gigantes 8.00

Griekse bonen in tomatensaus met selder, ajuin en worteltjes uit de oven.

Dolmades met citroensaus 8.00

Handgemaakte gevulde wijnblaren met rijst.

Melitzanesournou 11.00

Verse aubergines uit de oven met tomatensaus en ajuin.

Choriatiki 12.00

Griekse boerensla met tomaat, komkommer, paprika met Kreteins brood.

VEGETARISCHE TAPAS

Feta 7.00

Fetakaas op een bord met olijfolie en oregano

Choriatiki 12.00

Griekse boerensla met tomaat, komkommer, paprika, ei en feta

Tirokafteri 7.00

Huisgemaakte mousse van Feta, pikante pepers, olijf olie en Griekse yoghurt

Tonosalata 7.50

Huisgemaakte tonijnsla met mayonaise, walnoten met een Griekse kruiden mix

Tzatziki 7.00

Huisgemaakte Griekse yoghurt met komkommer, knoflook, dille en olijfolie

Taramosalata 7.00

Huisgemaakte mousse op basis van viskuit en olijfolie

Krio Meze 14.00

Assortiment van koude voorgerechten

Mix van sla 12.00

Mix van sla met Parmezaan, saus op basis van balsamico, kerstomaat, granaatappel en rozijntjes met een mix van nootjes.

Ochtapodi Salata 14.00

Koude octopus met azijn, olijfolie, oregano, olijven en groene pepers

Spanakotiropita 7.00

Spanakotiropita is een Griekse klassieker van laagjes bladerdeeg met spinazie en feta.



Bruscetta 5.50

Gegrild broodje met tomaat, basilicum, parmezaan en vinaigrette

Fava Octapodi 13.00

puree op basis van gele spliterwten met gekookte octopus. Dit wordt koud geserveerd.

Feta Fournou 9.00

Feta uit de oven met tomaat en een mix van Griekse kaas.

Keftedakia (vlees) 11.00

Gehaktballetjes in tomatensaus met een mix van groentjes.

Kolokithokeftedes 10.50

Verse courgette koekjes met feta, dille, peterselie, munt en tzatziki.

Melitzanesournou 11.00

Aubergines uit de oven met feta.

Gefrituurde kalamares 12.00

Gepaneerd en gebakken pijlinktvis.

Bekri Meze (vlees) 9.50

Stukjes varkensvlees in tomatensaus met olijven en pikante pepers met Griekse porto.

Grilled haloumi 10.00

Cypriotische geiten-/schapenkaas op de grill met honing

Haloumi van de chef 12.00

Halloumi met gegrilde courgette, tomaten en een saus op basis van balsamico


Midia saganaki 9.00

Gebakken mosseltjes in tomatensaus

Sardines uit de pan 11.00

Zeebarbeel uit de pan 11.00

Scampi pikant met feta in tomatensaus 14.00



HOOFDGERECHTEN



VLEESGERECHTEN

OP DE GRILL

Souvlaki varken 18.50

4 varkensspies met Griekse pasta en een aardappel.

Souvlaki kip 18.50

4 kippenspies met Griekse pasta en een aardappel.

Kipfilet 18.50

kipfilet met een slaatje pasta en een aardappelen

Lamia 18.50

2 gehaktballen met 2 souvlaki kip met Griekse pasta en een aardappel.

Mix grill 26.00

Mix varkensspies, gehaktbal, kippenspies, filet pur en varkenshaas met Griekse pasta en een aardappel.

Mix van de chef 27.00

Mix van souvlaki varken, kipfilet, lamskroon, filet pur en een Griekse gehaktbal met Griekse pasta en een aardappel.

Bifteki gemisto 19.00

Verse hamburger gevuld met feta met Griekse pasta en een aardappel.

Keftedes 18.00

Gehaktballetjes op de grill met Griekse pasta en een aardappel.

Lamskroon 26.00

Wordt geserveerd met frietjes en een slaatje.

VISGERECHTEN OP DE GRILL

Tonijnsteak 23.00

Verse tonijnsteak met rijst, een aardappel en een slaatje.

Dorades 22.00

Verse dorade met rijst, een aardappelen een slaatje.

Zwaardvis 22.00

Verse zwaardvis met rijst, een aardappel en een slaatje.

Zalmfilet 22.00

Verse zalmfilet met rijst, een aardappelen een slaatje.

Zeebaars 23.00

Gegrilde zeebaars met rijst, een aardappel en een slaatje.

Gamba's 21.00

Gamba's op de grill met olijfolie, rijst, een aardappelen een slaatje.

Gamba's met looksaus 22.00

Gamba's gebakken in een sausje op basis van tomaat en look

Sardines op de grill 19.00

Gegrillde sardines met een slaatje rijst en een aardappel

Scampi a la crème 18.00

HOOFDGERECHTEN

UIT DE OVEN

Moussaka 18.50

Een traditioneel gerecht gemaakt op basis van aubergine en aardappelen met gehakt.

Vegetarische moussaka 18.50

Aubergine en andere verse groentjes (zonder vlees).

Pastitsio 18.50

Een pastaschotel met gehakt en bucatini (holle pasta)

Kokinisto van lam (aardappelen of pasta) 21.00

Een stoofgerecht met lamsvlees in een saus van tomaten, azijn, Griekse porto en kruiden.

Kouneli stifado 19.00

Gestoofd konijn met aardappelen, tomatensaus en honing.

Bakaliaros Plaki 19.00

Kabeljauw uit de oven met aardappelen tomatensaus, witte wijn en Griekse kruiden.

kindergerechten (t.e.m. 12 jaar)

keftedakia met frietjes 10.00

gehaktballetjes met frietjes met ketchup.

Souvlakia met frietjes 10.00

twee gegrilde spiesjes met kip of varkensvlees met ketchup.

DESSERTEN

Griekse yoghurt 6.00

Griekse yoghurt met walnoten en honing

Dessert van het huis 6.50

Huisgemaakt warm gebak van bladerdeeg met pudding, bloedsuiker en kaneel

Assortiment van Griekse gebakjes 7.00

Verschillende soorten gebakjes van baklava en kadaifi.

Dame blanche 6.00

Chocolade ijsje 6.00

Chocolade cake met ijs 6.50

Appelsienecake met ijs 6.50

Galaktobourekó 6.00

Een zoete custardtaart met griesmeelpudding gemaakt met bladerdeeg.

DRANK MENU

Aperitief

- Mavrodafni 4.00
- Muskaatwijn 4.00
- Ouzo 4.50
- Karaf ouzo 15.00
- Pineau des Charentes 4.50
- Rode Martini 4.50
- Witte Martini 4.50
- Cava 4.00
- Fles cava 20.00
- Sherry Fino 5.00
- Pisang ambon 5.00
- Campari 5.00

Bier

- Primus 2,60
- De Koninck 3,50
- Lefte Blond 3,80
- Lefte Bruin 3,80
- Kriek 3,80
- Mythos 33cl 3,00
- Duvel 3,90
- Jupiler 0,0 2,90



Frisdrank

- Coca Cola 2,40
- Coca Cola Light 2,40
- Coca Cola Zero 2,40
- Pompelmoes (Minute Maid) 2,50
- Fanta 2,40
- Sprite 2,40
- Fuze Tea Sparkling 2,40
- Fuze Tea Peach 2,40
- Fuze Tea Mango 2,40
- Tonic Nordic Mist 2,40
- Multivruchten (Minute Maid) 2,40
- Appelsap (Minute Maid) 2,40
- Appelsiensap (Minute Maid) 2,40
- Tomatensap (Minute Maid) 2,40
- Cécémel 2,50
- Chaudfontaine plat/bruis 2,40
- Chaudfontaine plat/bruis 0.5l 4,50
- Chaudfontaine plat/bruis 1l 7,00

Warme dranken

- Espresso Rombouts 2,50
- Koffie Rombouts 2,50
- Decafeïné Rombouts 2,50
- Cappuccino 3,00
- Koffie verkeerd 3,00
- Frappé 3,00
- Griekse koffie 3,00
- Irish coffee 7,00
- Italian coffee 7,00
- Thee (natuur, munt, rozenbottel, kamille, groene, linde) 2,40
- Warme Cécémel 3,00
- Warme Cécémel met slagroom 3,50

Sterke dranken

Metaxa 5* 4,50

Metaxa 7* 6,00

Metaxa Private Reserve 20,00

Amaretto 5,00

Vodka Eristoff 5,00

Bombay Sapphire gin 5,00

Bacardi Bianco 5,00

Grand Marnier 6,00

Cointreau 6,00

Whisky Chivas Regal 6,00

Whisky Jack Daniels 6,00

Whisky Johnnie Walker Red Label 5,00

Whisky Johnnie Walker Black Label 7,00

Baileys 5,00

Sambuca 4,00

Masticha 4,50



VANAF 2 PERS

Surf & turf 58.00

Een mix van souvlaki kip, souvlaki varken, 2 lamskoteletjes, varkenshaasje, kalamares, zalm, zwaardvis en tonijn

Visschotel 58.00

Mix van sardines, pijlinktvis, zalmfilet, zwaardvisfilet, gamba's op de grill, tonijnfilet en zeebaarbeel

VANAF 10 PERS

Tapas menu € 27,00p/p

Dit menu bestaat uit verschillende soorten tapas, warm en koud, waarbij een keuze wordt gemaakt door de chef met vis, vlees en vegetarische tapas. Deze menu bevat 3 á 4 tapaschoteltjes per persoon. Deze worden in het midden van de tafel gezet zodat u de borden kan delen.

3 gangen menu €40,00p/p

Dit menu omvat als voorgerecht schotels koude en warme meze. Als hoofdgerecht een mix van vlees/ vis en als dessert voorzien wij een assortiment van griekse gebakjes.

Drankenmenu €20,00p/p

Dit is enkel mogelijk bij het bestellen van een tapas menu of 3 gangen menu. 1 aperitief (ouzo of cava); wijn, frisdranken, bier van het vat onbeperkt (t.e.m. het consumeren van de hoofdgerechten); 1 koffie of thee na het consumeren van het hoofdgerecht.

Enkel via telefonische reservatie of via de
verantwoordelijke!
