

# Welkom bij Grieks Restaurant Eleni

Ons team wenst je een fijne avond.

Mocht je vragen hebben, of hulp nodig hebben bij het maken van een keuze, vraag het ons bedienend personeel. Ze denken graag met je mee en hebben altijd een lekkere suggestie voor je.

Heeft u twijfel over allergenen in de gerechten?  
Vraag het ons. Wij informeren u graag.

## Koude voorgerechten

<b>Pikilia</b> (min. 2 personen) Een combinatie van warme en koude gerechten	€ 30,00
<b>Melitzana Salata</b> Gerookte aubergine met knoflook en peterselie	€ 11,00
<b>Gorgiatiki</b> Griekse salade	€ 14,00
<b>Feta me Tomata</b> Combinatie van Fetakaas en tomaten	€ 13,00
<b>Tarama Salata</b> Viskruid Salade	€ 13,50
<b>Tzatziki</b> Salade van yoghurt, knoflook en komkommer	€ 8,50
<b>Tirosalata</b> Pittige kaassalade	€ 12,00
<b>Garnalencocktail</b> Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus	€ 18,00
<b>Dakos</b> Grieks brood met tomaat, Fetakaas en olijfolie	€ 14,00

## Soepen

<b>Griekse kippensoep</b>	€ 8,00
<b>Griekse tomatensoep</b>	€ 8,00
<b>Griekse vlees-groentebouillon</b>	€ 8,00
<b>Griekse uiensoep</b>	€ 8,00
<b>Griekse goulashsoep</b> Van verse groenten en kalfsvlees	€ 8,00

## Warme voorgerechten

<b>Keftedakia</b> Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 13,00
<b>Dolmades</b> Gevulde druivenbladeren met gehakt	€ 14,00
<b>Tiropita</b> Bladerdeeg gevuld met kaas uit de oven	€ 13,00
<b>Spanakopita</b> Bladerdeeg gevuld met spinazie en kaas	€ 14,00
<b>Feta Fornou</b> Fetakaas creatie uit de oven	€ 15,00
<b>Manitaria</b> Gebakken champignons met knoflook, varkensvlees en verse kruiden	€ 15,00
<b>Melitzanes Tiganites</b> Gebakken aubergine	€ 12,00
<b>Kolokithakia Tiganita</b> Gebakken courgettes	€ 12,00
<b>Saganaki Kefalotiti</b> Gebakken gele schapenkaas	€ 15,00

## Voorgerechten met vis

<b>Pikilia Amoudias</b> Een visgerecht combinate	€ 32,00
<b>Kalamarakia</b> Krokant gebakken inktvis in knoflook en peterselie met knoflooksaus	€ 15,50
<b>Midia</b> Gebakken mosselen in knoflook en peterselie met knoflooksaus	€ 15,50
<b>Tiganites Garides</b> Gebakken garnalen (ongepeld)	€ 16,00
<b>Garides Soesami</b> Gebakken garnalen met honing en sesamzaad	€ 16,50
<b>Sardeles</b> Gebakken sardines	€ 13,00

# Griekse specialiteiten

(vanaf 2 personen)

**Fantasia (min. 2 personen)** € 60,00  
Kip, ossenhaas en lamsvlees uit de oven met gyros en rodewijnsaus

**Fotia Geflambeerd (min. 2 personen)** € 62,00  
Souvlaki speciaal (varkensvlees), biefstuk, lamskotelet, kipfilet en gyros

**Mezes Tou Bekri (min. 2 personen)** € 60,00  
Stukjes malse varkenshaas in zeer pikante saus

**Elliniko Plato (min. 2 personen)** € 62,00  
Souvlaki speciaal (kip), mousakas, varkensfilet, gevulde bifteki en gyros

**Specialiteiten van de kok (min. 2 personen)** € 66,00  
De kok laat zijn fantasie de vrij loop en bereidt voor u een combinatie van Griekse grill- en ovengerechten

**Liaros schotel (min. 2 personen)** € 64,00  
Combinatie van gegrilde vlees- en visspecialiteiten. Garnalen, zalm, gyros, ossenhaas en souvlaki

**Karafotias schotel (min. 2 personen)** € 60,00  
3 pannetjes met verschillende Griekse specialiteiten; Ossenhaas, kip en varkenshaas in traditionele sauzen

**Loukas schotel (min. 2 personen)** € 60,00  
Lamsvlees met witte bonen, Stifado van kalfsvlees, gyros in wijnsaus en moussaka

# Griekse specialiteiten

<b>Tiganaki</b> Gesneden varkenshaas en ossenhaas, bereid met paprika en uitjes in de koekenpan, gedooft met Metaxa (cognac)	€ 30,00
<b>Mprizola Moschanisia</b> Kalfsribeye van de grill	€ 37,00
<b>Katsarolaki</b> Een geurige ouderwetse stoofschotel in oma's potje	€ 27,00
<b>Stifado</b> Traditionele stoofschotel van gemarineerd mals kalfsvlees en sjalotjes, met lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn. <i>Bereid volgens oud familie-recept</i>	€ 28,00
<b>Stifado Arnaki</b> Traditionele stoofschotel van gemarineerd mals lamsvlees en sjalotjes, met lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn. <i>Bereid volgens oud familie-recept</i>	€ 28,00
<b>Christos' Schotel</b> Kip, ossenhaas en lamsvlees uit de oven met gyros en rodewijnsaus	€ 30,50
<b>Kotopoulo Tiganaki</b> Volgens authentiek recept bereide schotel van gebakken kipfilet, geserveerd in een delicate roomsaus van paprika, ui, knoflook en peterselie	€ 28,00
<b>Tiganaki Girino</b> Gesneden stukjes malse varkensfilet bereid met paprika en uitjes, afgeblust met Mavrodafnewijn	€ 28,00
<b>Gyros Tiganaki</b> Goed gekruide gyros bereid met kaas-roomsaus, paprika, ui, knoflook en peterselie	€ 28,00
<b>Kota Smirneeki</b> Gebakken kipfiletreepjes in een saus van knoflook, honing en Griekse kruiden, op een bedje van verse groenten	€ 28,00

# Griekse specialiteitschotels

<b>Souvlaki Mix</b> Kalfsvlees, varkensfilet en kipfilet, geserveerd met een pittige roomsaus	€ 28,50
<b>Fileto Eleni</b> Heerlijke malse ossenhaas van de grill in wijnsaus of romige pepersaus	€ 36,50
<b>Choirinó Chalkidiki</b> Opengesneden varkenshaas met Feta en ui, recept uit de Chalkidiki regio	€ 29,50
<b>Gyros Speciaal</b> Een echte Griekse gyrosspecialiteit op een bedje van uitjes, champignon, paprika, kruiden en Feta	€ 27,50
<b>Fileto Kotas Delkote</b> Gevulde kipfilet met champignons, verse knoflook en fetakaassaus	€ 28,00
<b>Fileto Psaronefri</b> Varkenshaasjes van de grill met champignons, overgoten met een rodewijnsaus, afgemaakt met een vleugje knoflook	€ 27,50
<b>Gyros Krasosaltsa</b> Gyros geserveerd in een schelp van filodeeg, overgoten met een Griekse rodewijnsaus	€ 28,00
<b>Exogiko</b> Een stoofschotel van lamsvlees, verse groenten en specerijen, gekruid en vol van smaak <i>(Een traditioneel Grieks gerecht, zonder aanpassingen uit de Nederlandse keuken)</i>	€ 28,50
<b>Souvlaki Speciaal</b> Twee grote spiesen van ossenhaas, geserveerd met romige saus	€ 36,50
<b>Souvlaki Kota</b> Twee grote spiesen van gegrilde kip, geserveerd met pepersaus	€ 28,50

# Gerechten van de grill

<b>Eleni (specialiteit van het huis)</b> 1 souvlaki, 1 lamskotelet, 1 schnitzel, 1 sousouki en gyros	€ 30,00
<b>Sikoti Moscharisio</b> Gebakken kalfslever met uitjes, paprika en knoflook	€ 32,00
<b>Ouzo</b> 2 sousouki, 1 souvlaki en gyros	€ 23,50
<b>Rizomata</b> 1 sousouki, 1 lamskotelet, 1 kipfilet en gyros	€ 24,00
<b>Retsina</b> 2 lamskoteletten, 1 souvlaki en gyros	€ 24,00
<b>Paros</b> 2 souvlaki, 1 schnitzel en gyros	€ 23,50
<b>Marathon</b> 2 sousouki, 1 schnitzel en gyros	€ 23,50
<b>Souvlaki</b> 3 spiezen met varkensfricandeau	€ 22,50
<b>Sousouki</b> 3 stuks gekruid gehakt	€ 22,50
<b>Bifteki Tiri</b> Gekruid gehakt gevuld met kaas	€ 26,50
<b>Gyros</b> Gyrosschotel	€ 21,00
<b>Gyros met Souvlaki</b> Combinatie van gyros en souvlaki	€ 23,00
<b>Spareribs</b> Verse spareribs op Griekse wijze	€ 28,50
<b>Paidokia</b> Lamskoteletten	€ 32,00
<b>Mixed Grill</b> Lamskotelet, schnitzel, souvlaki, kip en gyros	€ 30,00

## Gemengde gerechten van de grill en uit de oven

<b>Ipiros</b> Lamsvlees in saus uit de oven en gyros	€ 27,50
<b>Kalamata</b> Kalfsvlees uit de oven en gyros	€ 27,50
<b>Arniki Fournou</b> Lamsvlees uit de oven	€ 27,50
<b>Jouvetsi Moschari</b> Kalfsvlees met witte bonen	€ 27,50
<b>Jouvetse Arnaki</b> Lamsvlees met witte bonen	€ 27,50
<b>Arnaki Melitzána</b> Lamsvlees met aubergine	€ 27,50
<b>Moschari Kritharaki</b> Kalfsvlees met Griekse pasta	€ 27,50
<b>Mousakas</b> Pastei met meerdere lagen aubergine en gehakt	€ 27,50

## Vegetarische gerechten

<b>Parga</b> Een combinatie van vegetarische Griekse gerechten	€ 26,50
<b>Kolokitho Keftedes</b> Courgette, knoflookspecialiteit met verse groenten, overgoten met een zoetzure tomatensaus en Feta	€ 23,50
<b>Gevulde paprika en tomaat</b> Gevuld met aromatische rijst	€ 22,50



# Visgerechten

<b>Akrojalia</b> Gebakken forel, vergezeld van grote garnalen en gebakken inktvis, geserveerd met een smakelijke vissaus	€ 30,00
<b>Akrojalia (voor 2 personen)</b> Gebakken forel, vergezeld van grote garnalen en gebakken inktvis, geserveerd met een smakelijke vissaus	€ 60,00
<b>Limani</b> Combinatie van krokant gebakken zalmfilet met gebakken mosseltjes en garnalen, besprenkeld met knoflook en peterselie	€ 31,00
<b>Limani (voor 2 personen)</b> Combinatie van krokant gebakken zalmfilet met gebakken mosseltjes en garnalen, besprenkeld met knoflook en peterselie	€ 62,00
<b>Ionion Pelagos</b> Een gevarieerde schotel met gebakken sliptong, grote garnalen, gebakken inktvis en mosseltjes	€ 32,00
<b>Ionion Pelagos (voor 2 personen)</b> Een gevarieerde schotel met gebakken sliptong, grote garnalen, gebakken inktvis en mosseltjes	€ 64,00
<b>Makaronia Tou Psara</b> Spaghetti met garnalen, mosselen en schelpdieren in roomsaus	€ 32,50
<b>Solomos</b> Gebakken zalmfilet in een krokant jasje	€ 29,00
<b>Solomos Grill</b> Gegrilde zalmfilet in een krokant jasje	€ 29,00
<b>Kalamarakia</b> Krokant gebakken pijlstaart inktvis, besprenkeld met knoflook, peterselie en een frisse citroen dressing	€ 27,50
<b>Garides</b> In de pan gebakken of gegrilde grote garnalen	€ 35,00
<b>Glossa</b> Gebakken zeetong met een frisse dressing van citroen, verse knoflook en peterselie	€ 38,00
<b>Jovetsi Garides</b> In de oven bereide gepelde grote garnalen, in een pittige saus	€ 36,00

<b>Fileto Lavraki</b>	€ 29,50
Zeebaarsfilet met verse citroendressing en knoflook	
<b>Garides Tiganaki</b>	€ 36,00
Garnalen in een pannetje geblust met witte wijn in een zachte knoflooksaus en feta	
<b>Tsipoura Werias</b>	€ 29,50
Gebakken of gegrilde dorade, geserveerd op een bedje van verse groenten, overgoten met een saus van knoflook, rode paprika, klassieke Griekse kruiden, peterselie en dille	

## Voor onze jonge gasten

Alle kindergerechten worden geserveerd met frites en salade

<b>Gyros</b>	€ 14,00
<b>Souvlaki</b>	€ 14,00
<b>Sousouki</b>	€ 14,00
<b>Kipfilet</b>	€ 14,00
<b>Schnitzel</b>	€ 14,00
<b>Zalmfilet</b>	€ 16,00
<b>Kalamaris</b>	€ 16,00
<b>Biefstukje</b>	€ 16,00
<b>Gepaneerde kipschnitzel</b>	€ 16,00

## Frisdrank

Cola, Cola Light, Fanta, 7-Up, Cassis, Tonic, Bitter Lemon, Appelsap, Jus d'Orange, Spa Rood/Blauw/Groen	€ 4,00
Ice tea/ice tea green	€ 4,50
Spa Rood/Blauw (1L)	€ 7,00

## Buitenlands gedestilleerd

Ouzo	€ 4,00
Metaxa 5 stars	€ 6,50
Metaxa 7 stars	€ 9,00
Brandy VSOP	€ 11,00
Wodka	€ 8,50
Scotch Whisky	€ 8,50
Irish Whiskey	€ 8,50
Gin / Rum	€ 8,50

## Likeuren

Drambuie	€ 8,50
Frangelico	€ 8,50
Grand Marnier	€ 8,50
Liquor 43	€ 8,50
Baileys	€ 8,50
Anise (Griekse anijslikeur)	€ 8,50
Cointreau	€ 8,50
Tia Maria / Amaretto	€ 8,50
Malibu	€ 8,50
Masticha (Griekse specialiteit)	€ 8,50
Koum Kouat (mandarijnenlikeur van Corfu)	€ 8,50