

Voorgerechten

- Tzatziki, Griekse yoghurt, komkommer, knoflook enz... € 7,50
Wordt geserveerd met broodsoorten
- Manitaria € 9,50
Gevulde champignons met feta en spinazie uit de oven
- Graviera € 9,50
Gebakken Griekse kaas in bierbeslag met honing en sesam
- Tortelinia € 9,50
Tortelinia met vegetarische vulling, afgemaakt met room knoflook en tuinkruiden
- Suflaki kotta € 9,50
2 kipspiesjes met kruiden, honing en sesam uit de houtskooloven
- Feta saganaki € 10,50
Feta uit de houtskool oven met olijven, tomaat, peperoni, uien en olijfolie
- Timo di Agnello € 12,50
Lams zwezerik, op een bedje van groenten en afgemaakt met juliëne prei
- Antipasti € 17,50
Verschillende vleeswaren en kazen
- Trio Olive € 9,50
Skordalia, gtipiti, melitsano salata, of een andere mogelijkheid met broodsoorten

Hoofdgerechten

- Achileas € 21,50
Stukje mousaka, souvlaki, giros en tzatziki
- Zeus € 21,50
Souvlaki, lamskotelet, kipfilet, giros en tarwe
- Souvlaki Epidaurus € 23,50
Een spies van ossenhaas, varkenshaas, giros, paprika, ui en tzatziki
- Agrio € 24,50
Wild zwijn spies van de haas met laurier, ui, peperoni, giros en auberginesalade
- Arnaki € 23,50
Lamsbout heel, slow gegaard uit de oven, afgemaakt met rozemarijn, thijm, champignons met een tomaten wijnsaus
- Kleftiko € 23,00
gestoofde groente met lamsbout, tijm, rozemarijn, en feta opgevouwen in bakpapier en uit de oven
- Paidakia € 24,50
Lamskoteletten op een bedje van groenten met rozemarijn en oregano
- Brizola € 23,50
Kogelbiefstuk skordalia uit de houtskooloven
- Ribeye skordalia uit de houtskool oven ± 350gram € 24,50
- Ossenhaas skordalia uit de houtskool oven € 26,00

Wordt geserveerd met salade en verse friet

Vegetarisch / Oven

- Papoutsaki € 23,00
Aubergine gevuld met ui, fijne kruiden, overgoten met groenten uit de houtskooloven en fetakaas / ook mogelijk met gestoofde lamsbout
- Mousaka vega € 21,50
Ovenschotel met verschillende laagjes aubergine, courgette, filo kazen en spinazie
- Mousaka € 21,50
Ovenschotel met verschillende laagjes aubergine, courgette, aardappel, gehakt en bechamel

Wordt geserveerd met salade en tarwe

Vis

- Kalamaria € 18,50
Inktvisringen gebakken met knoflook en een bolletje tarama
- Glossa € 24,50
Gebakken griet (platvis) met een bolletje tarama
- Pterouga € 24,50
Rog, wordt gebakken met roomboter, olijfolie, citroen, witte wijn en afgewerkt met tuinkruiden en een bolletje tarama
- Berthema € 24,50
Mix vis (zalm, kabeljauw en garnalen)
- Garithes saganaki € 26,00
Gestoofde garnalen in tomaat en fetakaas-saus en fijne kruiden

Wordt geserveerd met salade en groenten uit de houtskooloven

Desserts

- Griekse yoghurt € 9,50
Amarenen kersen en verse slagroom
- Griekse yoghurt € 8,50
Met honing, walnoten en verse slagroom
- Amarena € 9,50
Vanille roomijs, amarenen kersen en verse slagroom
- Orpheos € 9,50
Een combinatie van vanille-roomijs en bosvruchten-ijs overgoten met bosvruchten en huisgemaakte slagroom
- Leonidas € 9,50
Een creatie van mokka, vanille-roomijs overgoten met verschillende nootsoorten, caramelsaus en huisgemaakte slagroom
- Baklava € 8,50
Een bolletje vanille-roomijs bestrooid met kaneel, honing en huisgemaakte slagroom
- Karidopita € 8,50
Walnootgebak, een bolletje vanille-roomijs bewerkt met honing, kaneel en huisgemaakte slagroom