

## Soepen

1.	<b>Tomato Soupa</b>	Onze klassieke tomatensoep	4,90
2.	<b>Soupa imeras</b>	Soep van de dag	5,90

## Koude voorgerechten

3.	<b>Skordowoutiro</b>	Kruidenboter op z'n Grieks (met brood)	4,50
4.	<b>Nikos Tapenades</b>	Selectie van Griekse Tapenades met brood & pita	5,90
5.	<b>Zalm Bonbon</b>	Gerookte zalm gevuld met trilogie kaas op een bedje van ruccola en basilicum dressing.	8,30
6.	<b>Feta</b>	De traditionele Griekse schapenkaas met ui, oregano en olijfolie	6,10
7.	<b>Tzatziki</b>	Griekse yoghurt met knoflook, komkommer, kruiden en olijfolie	4,90
8.	<b>Tarama</b>	Luchtig geklopte viskuit-kaviaar	4,70
9.	<b>Melitzana Salata</b>	Aubergine moes met feta, knoflook en walnoten	5,70
10.	<b>Garides Salata</b>	Cocktail van roze garnalen, stukjes advocado, appel, kappertjes en een vleugje van Griekse likeurtjes	7,10
11.	<b>Kapnistos Solomos</b>	Gebakken aubergine, gerold in gerookte zalm met knoflook en pesto dressing	8,30
12.	<b>Carpaccio</b>	Dun gesneden ossenhaas met ruccola, Parmezaanse kaas, pesto en geroosterde pijnboom pitten	9,50
13.	<b>Tirosalata</b>	Geklopte pikante feta-mousse	6,50
14.	<b>Piperies-Elies</b>	Gemarineerde groene olijven en pepers gevuld met feta en basilicum	6,40
15.	<b>Pikilia</b>	Selectie van koude en warme amuses voor een of meerdere personen	9,70

## Salades - Maaltijdsalades

19.	<b>Choriatiki</b>	Klassieke Griekse boerensalade	5,90
-----	-------------------	--------------------------------	------

## Zesta orektika - Warme voorgerechten

20	<b>Kalamaria Tiganita</b>	Gebakken inktvis ringen met citroen/basilicum dressing geserveerd met Knoflooksaus	7,90
.			
21	<b>Keftedakia</b>	Pittige gehaktballetjes in verse pomodore tomatensaus met rozemarijn	6,70
.			
22	<b>Dolmadakia</b>	Gevulde wijnbladeren met rijst en gehakt en overgoten met een romige citroen dille saus	6,70
.			
23	<b>Garides Bekri</b>	Gebakken scampi's in een romige metaxasaus geserveerd op pitabrood	7,90
.			
24	<b>Garides Saganaki</b>	Roze garnalen in een romige tomaten saus met feta, kaas en knoflook	7,90
.			
25	<b>Midia Saganaki</b>	Gebakken mosselen met knoflook, fetakaas in een pikante tomatensaus, afgeblust met witte wijn	7,90
.			
26	<b>Midia Pane</b>	Gepaneerde mosselen geserveerd met een pikante knoflooksaus	7,90
.			
27	<b>Feta Saganaki</b>	Gebakken feta in een krokant jasje	6,90
.			
28	<b>Feta Fournou</b>	Gesmolten feta met tomaat, ui, kaas en kruiden uit de oven	7,20
.			
29	<b>Manitaria a la Crème</b>	Gebakken champignons in knoflook, afgeblust met witte wijn in roomsaus	6,70
.			
30	<b>Spanakotiropita</b>	Bladerdeeg gevuld met wilde spinazie en feta	5,90
.			
31	<b>Feta Nikos</b>	Verrassing in een enveloppe. Gebakken feta met sesamzaad in filodeeg, besprenkeld met honing	8,70
.			
32	<b>Floriny Tiganiti</b>	Gebakken rode punt paprika met fetasalade en pijnboompitten op een bodem van pitabrood.	8,70
.			

## Specialiteiten van Nikos

*Deze gerechten worden geserveerd met garnituur*

37	<b>Kotopoulo Jemisto</b>	Kipfilet gevuld met wilde spinazie gravière kaas in crème freche, . (bij voorkeur ook zonder vulling)	18,60
38	<b>Suflaki Nikos</b>	Stukjes varkenshaas, ossenhaas en groenten aan de spies, geserveerd . met Metaxasaus	19,70
39	<b>Filetto Dias</b>	Ossenhaas van de grill met champignonsaus .	19,95
40	<b>Psaronefri Jemisto</b>	Varkenshaas gevuld met groenten, fetakaas en basilicum in tomaten roomsaus . (bij voorkeur ook zonder vulling)	19,70
41	<b>Dronken Vrouw</b>	Gerecht van de dronkenvrouw. Varkenshaas en ossenhaas medaillons van . de grill met Metaxasaus	19,20
42	<b>Moussaka</b>	Grieks meest bekende gerecht. Aardappelen, aubergine, courgette en gekruid . gehakt in laagjes, overgoten met bechamelsaus, geserveerd met feta	16,50
43	<b>Giros Wrap</b>	Giros met groenten, gevuld in filodeeg, geserveerd met Metaxasaus .	17,50
44	<b>Giros Speciaal</b>	Giros in een verrukkelijke champignon-roomsaus, gegratineerd met . kaas uit de oven	16,90
45	<b>Filetto Frutato</b>	Gebakken ossenhaas met gepocheerde peer. Geserveerd met gorgonzola saus .	22,50
46	<b>Filetakia</b>	Gebakken ossenhaas en varkenshaas medaillons met champignons en uiten. . Op een bedje van ruccola, tomaat en feta.	21,70

## Traditionele Griekse stoof gerechten

*Deze gerechten danken hun speciale smaak aan de aardewerken pot waarin de gerechten gestoofd worden*

47	<b>Arnaki Psito</b>	Goed gekruide lamsbout uit de oven met groenten en aardappelen	17,70
49	<b>Moschari Stifado</b>	Gemarineerd kalfsvlees met uien, lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn	17,70
50	<b>Moschari Me Patates</b>	Mals kalfsvlees met aardappels uit de oven	17,70
51	<b>Pastistada</b>	Een geurig gerecht van het eiland Corfu. Mals kalfsvlees, gepelde tomaten Griekse kruiden worden gestoofd in een marinade van mavrodaphne wijn en laurierblad, geserveerd met Griekse pasta	17,70
53	<b>Arnaki Stifado</b>	Gemarineerd lamsvlees met uien, lichte nuances van kruidnagel en kaneel afgemaakt met rode wijn	17,70
54	<b>Arnaki Me Patates</b>	Mals lamsvlees met aardappels uit de oven	17,70
55	<b>Vlachiko</b>	Goed gemarineerde lamsbout uit de oven. Verzegeld met aardappelen, champignonsaus en gesmolten kaas	18,60
56	<b>Tsanakaliotiko</b>	Een stukje geschiedenis van het vroegere Konstantinoupoli. Mals varkensvlees, gestoofd in witte wijn, verrijkt met kleurrijke paprika's en feta	17,70
57	<b>Aivaliotiko</b>	Het gerecht van Aivali. Traditionele pita met suzukakia smirneika, tomaten saus, trilogie van kaas, geserveerd met yoghurt	17,20
58	<b>Tzivaeri</b>	Mals kalfs- en lamsvlees, gestoofd met lichte nuances van kruiden en laurierbladen, verrijkt met groente en fetakaas	17,70

## Kreata scharas - Grill specialiteiten

*Deze gerechten worden geserveerd met garnituur*

59	<b>Giros</b>	Geroosterd mals varkensvlees van het spit	12,50
60	<b>Bifteki</b>	Gekruid gehakt naar Oma's recept	14,50
61	<b>Bifteki Choriatiko</b>	Gekruid gehakt gevuld met feta,tomaat en basilicum	16,80
62	<b>Souflaki</b>	2 spiesjes van mals varkensfile en giros	15,70

63	<b>Paidakia</b>	Goed gekruide lamsracks	19,70
.			
64	<b>Delphi Plate</b>	Souflaki, bifteki, giros en lamsrack	17,70
.			
65	<b>Ouzo Plate</b>	Bifteki, souflaki, varkensfile en giros + mini ouzo	18,10
.			
66	<b>Nikos Mix Plate</b>	Souflaki, bifteki, varkensfile, kipfilet en Giros	18,80
.			
67	<b>A la Cafeteria Nikos</b>	Giros met friet, knoflook, sambal en uitjes	12,50
.			
68	<b>Spareribs Plate</b>	Spareribs en specialiteit van huis	14,80
.			
69	<b>Thessalonikiotiko</b>	Een plate zoals de Grieken deze in Thessaloníki eten Suzuki an het spies, souflaki, pittige worst, speklap, giros, Griekse yoghurt in tomatensaus met daarbij friet en pita's.	18,80
.			
70	<b>Souzoukakia</b>	Gehaktrolletjes en giros geserveerd met champignonsaus.	16,50
.			
71	<b>Onassis Plate</b>	Ossenhaas, lamsracks, kipfilet en runderworst.	22,75
.			
72	<b>Sirtaki Plate</b>	Gegrilde varkenshaas medaillons met champignonsaus.	18,75
.			

## PLATEAU'S VOOR 2 OF MEER...

*Alle onderstaande gerechten worden geserveerd met garnituur*

73.	<b>Elliniko Trapezi</b>	Uitgebreid 3 gangen menu	p.p. 27,50
	<b>1e gang</b>	Combinatie van koude en warme voorgerechten	
	<b>2e gang</b>	Diversen soorten vlees van de grill	
	<b>3e gang</b>	Nagerecht verrasing ijsje of koffie	
		(Geschikt voor grote groepen)	
74.	<b>Nikos Mix Plate</b>	Souflaki, bifteki, kipfilet, varkensfilet en giros	p.p. 18,80
75.	<b>Nikos Vis Plate</b>	Dorada filets, zalm filets, mosselen, kalamaria en gamba's	p.p. 20,80

## Thalassina - Vis specialiteiten

*Alle onderstaande gerechten worden geserveerd met garnituur*

76	<b>Nikos Vis Plate</b>	Dorade filet, zalm filet, mosselen, kalamaria, gamba	20,80
.			
77	<b>Kalamaria Tiganita</b>	Gebakken inktvis ringen met citroen basilicum dressing geserveerd met knoflook saus	16,10
.			
78	<b>Tsipoura</b>	Dorade royal van de grill, een heerlijke vis uit de Middellandse zee	19,50
.			
79	<b>Lavraki</b>	Gebakken zeebaars in aromatische extra virgin olijf olie	19,50
.			
80	<b>Solomos Filetto</b>	Gebakken zalmmedaillon met groenten, afgeblust met witte wijn en verrijkt met crème freche	19,50
.			
81	<b>Tsipoura Pandremeni</b>	Dorade filet gevuld met wilde spinazie. Afgeblust met een muskaatwijn en besprenkeld met een lichte citroendressing	20,50
.			
82	<b>Garides Tou Magira</b>	Gebakken garnalenspies (gepeld), met groente en knoflook. Geserveerd met een romige metaxasaus	19,90
.			

## Tijanakia - Pangerechten

*Deze gerechten worden geserveerd met garnituur*

83	<b>Mezes tou bekri</b>	Gerecht van de dronkenman. Gebakken varkens en ossenhaas medaillons, afgeblust met Metaxa 5* met champignons, paprika, uien en kruiden in een pikante saus	18,50
.			
84	<b>Tiganaki Tou Papou</b>	Gebakken varkenshaas medaillons met uien en champignons in een smakelijke fetasaus. Afgeblust met witte wijn	17,50
.			

## Chortofagita - Vegetarische gerechten

*Deze gerechten worden geserveerd met garnituur*

85	<b>Makaronada Perivoli</b>	Griekse pasta met kleurrijke groente, afgeblust met witte wijn in tomatenroomsaus, geserveerd met graviere kaas en yoghurt	13,50
86	<b>Piperia Tiganiti</b>	Gebakken rode punt paprika met fetasalade en pijnboompitten op een bodem van pitabrood.	13,50

## Pediko - Kindermenu's voor onze kleine gasten

87	<b>Giros</b>	Giros, friet, rijst & appelmoes	7,90
88	<b>Keftedakia</b>	Gehaktballetjes in tomatensaus, friet, rijst & appelmoes	7,90
89	<b>Nikos Surprise Box</b>	Verrassing met kleine snacks, friet, rijst & appelmoes	8,90

<b>Rizi</b>	Rijst	2,50
<b>Gigandes</b>	Grote Witte Bonen	3,60
<b>Patates Fournou</b>	Aardappelen uit de oven	3,60
<b>Patates</b>	Friet	2,30

### Mayonaise

<b>Ketchup/Curry</b>	1,50
<b>Knoflooksaus</b>	2,20
<b>Champignonsaus</b>	3,20
<b>Metaxasaus</b>	2,20
<b>Pepersaus</b>	2,20
<b>Fetasaus</b>	3,20

## Epidorpia - Desserts

90.	<b>Dame Blanche</b>	Vanille ijs met chocoladesaus, slagroom en amandelschijfjes	4,90
91.	<b>Bananen Royaal</b>	Banaan met vanille ijs, slagroom en hazelnoot likeur	5,50
92.	<b>Pagoto me Frouta</b>	Fruitige combinatie van verse vruchten van het seizoen, verwerkt tot een lekkere vitamine rijke salade, geserveerd met ijs en slagroom	5,80
93.	<b>Vissino Pagoto</b>	Vanille ijs met kersen in siroop en slagroom	6,30
94.	<b>Siko Pagoto</b>	Vijgenijs	6,30
95.	<b>Baklava</b>	Hemels Griekse specialiteit van flinterdun filodeeg, gevuld met noten in lichte suikersiroop, geserveerd met vanille ijs en slagroom	6,10
96.	<b>Crepa</b>	Flensje gevuld met chocola. Geserveerd met vanille ijs en slagroom	5,90
97.	<b>Pinoccio</b>	Kinderijsje	3,90
98.	<b>Grand Dessert</b>	Een keur van Griekse nagerechtjes en ijs paraderen voor u op onze wijze	9,60
99.	<b>Jiaourti me Meli</b>	Een oeroud Grieks dessert. Griekse natuuryoghurt met honing en walnoten	5,90
100.	<b>Cookies (Verleiding)</b>	Een bodem van chocolade biscuit, met daarop een mousse en een topping van koek	6,90
101.	<b>Choco Cilinder</b>	Een smaakvol gebakje met een opeenvolgende lagen van chocolade biscuit en pure chocolade crème	6,90
102.	<b>Orange Pie</b>	Een witte chocolademousse opgespoten op een bodem van sinaasappelcake. Een ongeëvenaarde hartige ervaring	6,90