

Soepen

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

Koude voorgerechten

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

Salades - Maaltijdsalades

19.	Choriatiki	Klassieke Griekse boerensalade	5,90
-----	-------------------	--------------------------------	------

Zesta orektika - Warme voorgerechten

20	Kalamaria Tiganita	Gebakken inktvis ringen met citroen/basilicum dressing geserveerd met Knoflooksaus	7,90
.			
21	Keftedakia	Pittige gehaktballetjes in verse pomodore tomatensaus met rozemarijn	6,70
.			
22	Dolmadakia	Gevulde wijnbladeren met rijst en gehakt en overgoten met een romige citroen dille saus	6,70
.			
23	Garides Bekri	Gebakken scampi's in een romige metaxasaus geserveerd op pitabrood	7,90
.			
24	Garides Saganaki	Roze garnalen in een romige tomaten saus met feta, kaas en knoflook	7,90
.			
25	Midia Saganaki	Gebakken mosselen met knoflook, fetakaas in een pikante tomatensaus, afgeblust met witte wijn	7,90
.			
26	Midia Pane	Gepaneerde mosselen geserveerd met een pikante knoflooksaus	7,90
.			
27	Feta Saganaki	Gebakken feta in een krokant jasje	6,90
.			
28	Feta Fournou	Gesmolten feta met tomaat, ui, kaas en kruiden uit de oven	7,20
.			
29	Manitaria a la Crème	Gebakken champignons in knoflook, afgeblust met witte wijn in roomsaus	6,70
.			
30	Spanakotiropita	Bladerdeeg gevuld met wilde spinazie en feta	5,90
.			
31	Feta Nikos	Verrassing in een enveloppe. Gebakken feta met sesamzaad in filodeeg, besprenkeld met honing	8,70
.			
32	Floriny Tiganiti	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	Kotopoulo Jemisto	Kipfilet gevuld met wilde spinazie gravière kaas in crème freche, . (bij voorkeur ook zonder vulling)	18,60
38	Suflaki Nikos	Stukjes varkenshaas, ossenhaas en groenten aan de spies, geserveerd . met Metaxasaus	19,70
39	Filetto Dias	Ossenhaas van de grill met champignonsaus .	19,95
40	Psaronefri Jemisto	Varkenshaas gevuld met groenten, fetakaas en basilicum in tomaten roomsaus . (bij voorkeur ook zonder vulling)	19,70
41	Dronken Vrouw	Gerecht van de dronkenvrouw. Varkenshaas en ossenhaas medaillons van . de grill met Metaxasaus	19,20
42	Moussaka	Grieks meest bekende gerecht. Aardappelen, aubergine, courgette en gekruid . gehakt in laagjes, overgoten met bechamelsaus, geserveerd met feta	16,50
43	Giros Wrap	Giros met groenten, gevuld in filodeeg, geserveerd met Metaxasaus .	17,50
44	Giros Speciaal	Giros in een verrukkelijke champignon-roomsaus, gegratineerd met . kaas uit de oven	16,90
45	Filetto Frutato	Gebakken ossenhaas met gepocheerde peer. Geserveerd met gorgonzola saus .	22,50
46	Filetakia	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	Arnaki Psito	Goed gekruide lamsbout uit de oven met groenten en aardappelen	17,70
49	Moschari Stifado	Gemarineerd kalfsvlees met uien, lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn	17,70
50	Moschari Me Patates	Mals kalfsvlees met aardappels uit de oven	17,70
51	Pastistada	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	Arnaki Stifado	Gemarineerd lamsvlees met uien, lichte nuances van kruidnagel en kaneel afgemaakt met rode wijn	17,70
54	Arnaki Me Patates	Mals lamsvlees met aardappels uit de oven	17,70
55	Vlachiko	Goed gemarineerde lamsbout uit de oven. Verzegeld met aardappelen, champignonsaus en gesmolten kaas	18,60
56	Tsanakaliotiko	Een stukje geschiedenis van het vroegere Konstantinoupoli. Mals varkensvlees, gestoofd in witte wijn, verrijkt met kleurrijke paprika's en feta	17,70
57	Aivaliotiko	Het gerecht van Aivali. Traditionele pita met suzukakia smirneika, tomaten saus, trilogie van kaas, geserveerd met yoghurt	17,20
58	Tzivaeri	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	Giros	Geroosterd mals varkensvlees van het spit	12,50
60	Bifteki	Gekruid gehakt naar Oma's recept	14,50
61	Bifteki Choriatiko	Gekruid gehakt gevuld met feta,tomaat en basilicum	16,80
62	Souflaki	2 spiesjes van mals varkensfile en giros	15,70

63	Paidakia	Goed gekruide lamsracks	19,70
.			
64	Delphi Plate	Souflaki, bifteki, giros en lamsrack	17,70
.			
65	Ouzo Plate	Bifteki, souflaki, varkensfile en giros + mini ouzo	18,10
.			
66	Nikos Mix Plate	Souflaki, bifteki, varkensfile, kipfilet en Giros	18,80
.			
67	A la Cafeteria Nikos	Giros met friet, knoflook, sambal en uitjes	12,50
.			
68	Spareribs Plate	Spareribs en specialiteit van huis	14,80
.			
69	Thessalonikiotiko	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	Souzoukakia	Gehaktrolletjes en giros geserveerd met champignonsaus.	16,50
.			
71	Onassis Plate	Ossenhaas, lamsracks, kipfilet en runderworst.	22,75
.			
72	Sirtaki Plate	Gegrilde varkenshaas medaillons met champignonsaus.	18,75
.			

PLATEAU'S VOOR 2 OF MEER...

Alle onderstaande gerechten worden geserveerd met garnituur

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

Thalassina - Vis specialiteiten

Alle onderstaande gerechten worden geserveerd met garnituur

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

Tijanakia - Pangerechten

Deze gerechten worden geserveerd met garnituur

83	Mezes tou bekri	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	Tiganaki Tou Papou	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	Makaronada Perivoli	Griekse pasta met kleurrijke groente, afgeblust met witte wijn in tomatenroomsaus, geserveerd met graviere kaas en yoghurt	13,50
86	Piperia Tiganiti	Gebakken rode punt paprika met fetasalade en pijnboompitten op een bodem van pitabrood.	13,50

Pediko - Kindermenu's voor onze kleine gasten

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

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

Mayonaise

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

Epidorpia - Desserts

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