

NOTRE CARTE

Notre carte se compose uniquement de mezes, c'est-à-dire des petits plats à partager avec vos amis en les accompagnant d'un ouzo ou d'une bonne bouteille de vin.

Cette façon de manger reflète parfaitement le style de vie grec : prendre son temps et profiter de la soirée.

ONZE KAART

Onze kaart bestaat enkel uit mezés, kleine bordjes om met je vrienden te delen bij een glas ouzo of een goede fles wijn.

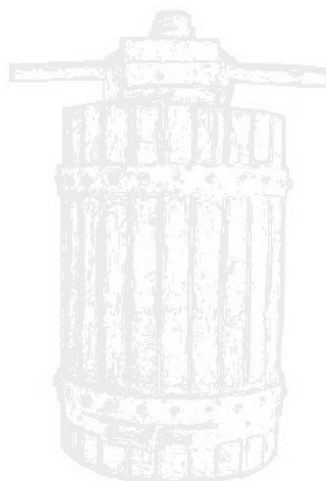
Deze manier van eten sluit perfect aan bij de Griekse levensstijl: neem de tijd en geniet van de avond.

OUR MENU

Our menu is made exclusively of mezes, i.e. small plates of food to share with your friends, accompanied by a glass of ouzo or a fine bottle of wine.

This manner of eating is a perfect reflection of the Greek lifestyle : taking your time and enjoying the evening.

Chef : Ioannis Sachinidis



Strofilia

RESTAURANT | CATERING | BANQUETS

BOISSONS – DRANKEN – DRINKS

APÉRITIFS – APERITIEVEN – APERITIVES

Ouzo Mini (40%) (Lesvos)	7 18 (20cl)
Ouzo Varvayanni (43%) (Lesvos)	9 20 (20cl)
Amalia – Tselepos (Péloponnese)	
(effervescent – parelend – sparkling, méthode champenoise)	8 41 (75cl)
Vermouth ‘Pikron’ (Peloponnèse)	6
Vermouth ‘Divino’ (sans alcool) (Lesvos)	6
Whisky – Vodka – Rhum Blanc (soft)	8
Rhum Brun (coca)	9
Gin ‘Old Sport’ (Peloponnèse) (tonic)	10
Gin Mataroa (Macédoine) (tonic)	12
Malt whisky selection	12

BIERES – BIEREN – BEERS

Jupiler, Carlsberg 0.0%	3 (25 cl)
Triple Westmalle, Zinnebier, Duvel, Blanche St Hubertus	4 (33 cl)
St Hubertus Triple Ambrée	4 (33 cl)

SOFTS

Coca cola (classic, light, zero), Tonic, Sprite	3 (20 cl)
Jus d’orange – Sinaasappelsap – Orange juice	3 (20 cl)
Eau plate / pétillante – Plat / bruisend water – Still / sparkling water	4 (50 cl)
	7.5 (100 cl)

MEZES FROIDS – KOUDE MEZES

'Avgotaraho' Poutargue – Bottarga	12 LF
Tarama blanc naturel Witte natuurlijke tarama	7 LF
Tzatziki	7 GF
Fava Purée de pois cassés jaunes, câpres et oignons caramélisés Puree van gele erwtjes, kappertjes en gekarameliseerde ui	8 GF/LF/V/VV
Assiette 'Ouzo': poissons fumés et marinés 'Ouzo' bord : gemarineerde en gerookte vissen	20
Assiette 'Vin': fromages et charcuteries de Grèce 'Wijn' bord : kazen en charcuterie uit Griekenland	20

SALADES – SALADEN

Salade Strofilia : boulgour et aromates de la Méditerranée Strofiliasalade : bulgur en kruiden uit de Middelandse Zee	9 LF/V/VV
Salade verte, courge et 'xinomizithra' Groene sla, pompoen en 'xinomizithra'	10 V
Salade de lentilles, basilic et truite saumonée Linzensalade, basilicum en zalmforel	12 LF

MEZES CHAUDS – WARME MEZES

POISSONS - VIS

Calamar sauté, pâtes grecques au safran Gebakken pijlinktvis, griekse pasta met saffraan	17	LF
Beignets de morue, purée de pomme de terre à l'ail et betteraves Stokvis-beignets, aardappelpuree met look en rode biet	20	LF
Filet d'espadon grillé, fenouil et basilic Gegrilde zwaardvis , venkel en basilicum	22	GF/LF
Poulpe grillé, purée de fèves Gegrilde octopus, tuinbonenpuree	25	GF

LEGUMES ET FROMAGES - GROENTEN EN KAAS

Duo de champignons sautés à l'huile d'olive et à l'ail noir Duo van paddestoelen gebakken en zwarte knoflook	12	V / VV / GF / LF
'Gigantes', haricots géants 'Gigantes', reuze bonen	12	V / VV / GF / LF
Talagani grillé (fromage de brebis) sauce à la menthe Gegrilde talagani (schapenkaas) muntsaus	12	GF/V

MEZES CHAUDS – WARM MEZES

VIANDE - VLEES

Pita Kessarias: pastourma (veau séché), tomate, fromage de brebis 'Kessaria' pita: pastourma (gedroogd kalfsvlees), tomaten, feta	11
Saucisse artisanale aux poireaux, grillée Ambachtelijke worst met prei, gegrilde	12 GF
Boulettes grillées (porc, veau), tomate et yaourt Gegrilde vleesballetjes (varken, kalf), tomaat en yoghurt	17
'Stifado' de Pintade (sauce tomate et échalottes) 'Stifado' van Parelhoen (tomatensaus en sjalotten)	19 GF
Porc au cumin et espuma de gruyère de brebis Varkensvlees met komijn en espuma van schapengruyère	22 GF
Joue de bœuf, purée de pois chiche Rundswangetjes en kikkererwtenpuree	23 GF/LF
Jarret d'agneau braisé (cuisson basse température 24h) Lamschenkel , 24 uur op laag temperatuur gesmoord	25

ACCOMPAGNEMENTS – BIJGERECHTEN

Pommes de terre au four In de oven gebakken aardappelen	5 V / VV / GF / LF
Krtiharaki (pâtes grecques) Krtiharaki (Griekse pasta)	5 V/LF
Trahanas (pâtes artisanales à base de lait) Trahanas (ambachtelijke pasta op melkbasis)	5 V

DESSERTS – NAAGERECHTEN

Petit plateau de fromages grecs A.O.C. Klein assortiment met Griekse kazen A.O.C.	12
Cake au chocolat, glace à l’anis Chocoladecake met anijsroom	7 V
Figues au four, fourrées aux amandes, noix et sésame Vijgen in de oven gevuld met noten, amandelen en sesam	6 GF/LF/V/VV
Panna cotta parfumée à la Mastiha Panna cotta gearomatiseerd met Mastiha	7 GF/V
‘Ravani’ (cake à la semoule), crème au citron et glace vanille ‘Ravani’ (griesmeel cake), citroenroom en vanille ijs	7 V
Yaourt aux fruits confits maison Griekse yoghurt met in huis gekonfijt fruit	6 GF/V
Glace maison Roomijs van het huis	6 GF/V

VINS DE DESSERT - DESSERT WIJNEN – DESSERT WINES

Omega – Domaine Alfa (Gewürtztraminer - Malagouzia)	6
Muscat de Rio – Parparoussis	5
Sweet Princess – Avantis (rouge) (Syrah)	6
Vinsanto – Argyros (Assyrtiko / Athiri / Aidani)	7.5

BOISSONS CHAUDES - WARME DRANKEN – WARM DRINKS

Café, Décaféiné / Koffie, Decaf / Coffee, Decaf	3
Café Grec / Griekse Coffee / Greek Coffee	4
Thé, Infusion / Thé, Infusie / Tea, Infusions	3

DIGESTIFS – DIGESTIVES

Liqueur Mastiha (Chios)	5
Metaxa 7* / Metaxa Reserve	6 / 12
Tsipouro – Gatsios (Eau de vie) (Epire)	5
‘Methexis’ – Lazaridis (Macedoine)	7
Apostagma – Parparoussis (12 ans fût de chêne) (Peloponnèse)	12
Whisky Malt (plusieurs choix)	12

V=vegetarian / VV=vegan / GF=gluten free / LF=lactose free