

BOISSONS – DRANKEN

APÉRITIFS – APERITIEVEN

Ouzo Mini (40%) (Lesvos)	7 18 (20cl)
Ouzo Varvayanni (43%) (Lesvos)	9 20 (20cl)
Amalia – Tselepos (Péloponnèse)	
(effervescent – parelend – sparkling, méthode champenoise)	9 44 (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)	12
Gin Mataroa (Macédoine) (tonic)	14
Malt whisky selection	13

BIERES – BIEREN

Carlsberg / 0.0%	3 (25 cl)
Zinnebier, Duvel,	4 (33 cl)
St Hubertus Triple Blonde, Blanche, Ambrée	5 (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)

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

Mezes Froids / Chauds – Koude/ Warme Mezes

Tarama blanc naturel Witte natuurlijke tarama	7 LF
Tzatziki	7 GF
Salade 'Fakes' : lentilles et anchois frais marinées linzen met gemarineerde ansjovis	10 GF/LF
Salade 'Pantzari' : betteraves, pommes, noix et fromage de chèvre raapjes, appel, noot en geitekaasje	11 GF
Salade Strofilia : mesclan, légumes grillées, agrumes et graviera de Naxos Mesclansla, gegrilde groenten, agrum en graviera van Naxos (kaas)	12 GF/ V
Filet de maigre à la plancha, légumes et sauce à l'ouzo Filet van ombervis à la plancha, groenten en sausje met ouzo	24 GF
Calamar grillé, salade de boulgour / Gegrilde pijlinktvis, bulgur salad Gegrilde pijlinktvis, bulgur salad	26 LF
Poulpe grillé, salade de haricots à l'œil noir Gegrilde octopus, met black eyed pea salade	26 GF/LF
'Gigantes' (haricots géants) au paprika fumé Reuzebonen met gerookte paprika	12 VV/GF/LF
Boulettes grillées (porc, boeuf), tomate et yaourt Gegrilde vleesballetjes (varken, kalf), tomaat en yoghurt	17
Poulet mijoté, tomates séchées, épinards, feta Gestoofde kip, gedroogde tomaten, spinazie en feta	19 GF
Poitrine de porc noir du Mt Olympe, choux et carottes, cuisson basse température 20h / buikspek van zwartpootvarken van de Olympiusberg traag gegaard (20u), kool en wortels	24 GF
Ragoût de bœuf Angus, champignons et hylopitaki (pâtes artisanales) Stoofpotje van Angus rund, paddestoelen en hylopitaki deegwaren	25
Pommes de terre au four / In de oven gebakken aardappelen	5 V / VV / GF / LF

Lunch du jour 22€

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