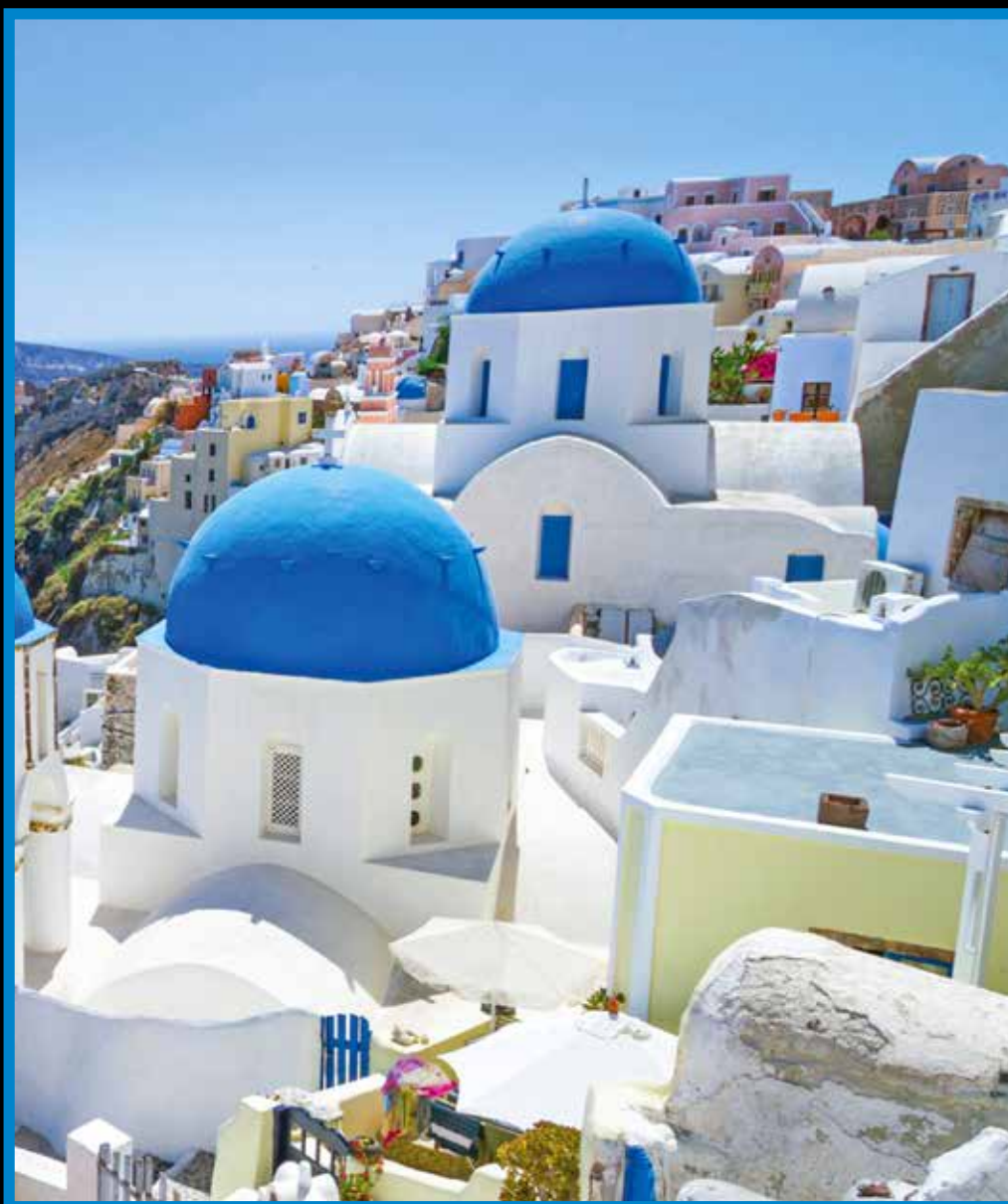


Santorini

EST
2006

Grieks restaurant
Cocktailbar & Steaks



MENUKAART

PREMIUM VLEESGERECHTEN

JAPANESE WAGYU # MIXPLANK (VANAF 2 PERSONEN)

Wagyu ribeye 300 gram - Flat iron steak 300 gram - Ossenhaas 250 gram

€ 67,50
P.P.

SANTORINI MIX DELUXE (VANAF 4 PERSONEN)

Op een fabuleuze manier gepresenteerd.

Tomahawk - Flat iron steak - Ossenhaas - Gyros en scampi's met bijpassende saus en garnituur.

€ 199,50

MIX QUALITY MEAT (2 PERSONEN)

Rib eye 300 gram - Ossenhaas 250 gram - Flat iron steak 300 gram

€ 47,50
P.P.

Lady Steak 100 gram overheerlijk gegrilde grain fed ossenhaas

€ 23,50

Ossenhaas 250 gram overheerlijk gegrilde grain fed ossenhaas

€ 38,50

Ossenhaas 350 gram overheerlijk gegrilde grain fed ossenhaas

€ 45,00

Als extra te bestellen:

Gyros

€ 9,50

Scampi's (4 stuks)

€ 9,50

Flat Iron Steak Grain fed (getrancheerd) circa 750 gram

€ 79,50

Flat Iron Steak Grain fed (getrancheerd) circa 350 gram

€ 45,00

Tomahawk ±1100 gram

€ 95,00

Rib eye 300 gram

€ 34,50

Alle soorten vlees van bovengenoemde gerechten zijn afkomstig van graan gevoerde dieren.

Alle gerechten worden geserveerd met verse frites en salade.

JAPANESE WAGYU

Heb je je ooit afgevraagd wat de witte vlekjes in je rundvlees zijn?

Deze vlekjes zijn wat wij 'marmering' noemen, of beter bekend als 'intramusculair vet'.

Wagyu rundvlees, in termen van gezondheidsvoordelen, wordt vergeleken met olijfolie en zalm.

Het heeft veel meer enkelvoudig onverzadigde vetten dan normaal rundvlees vanwege de hoge marmering van het vlees, bovendien is het ongelooflijk rijk aan omega 3 en omega 6.



VOOR ALVAST OP TAFEL

TAPENADE - Diverse huisgemaakte tapenade met stokbrood	€ 4,00
SKORDOPSOMO - Knoflookbrood uit de oven met gesmolten kaas	€ 6,50

KOUDE VOORGERECHTEN

TZATZIKI - De beroemde Griekse saus van yoghurt, knoflook en komkommer	€ 5,50
TONOSALATA - Tonijnsalade met diverse soorten sla en een frisse dressing	€ 9,85
GARIDOSALATA - Hollandse garnalencocktail met een huisgemaakte whiskeysaus	€ 13,75
TRIO HAPJES - Tzatziki, feta mousse en aubergine mousse met brood	€ 9,50
VIS TORENTJE - Een smakelijke combinatie van Hollandse garnalencocktail, tonijnsalade en gerookte zalm	€ 13,50
CARPACCIO - Heerlijke eerste klas rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten	€ 12,85

WARME VOORGERECHTEN

KEFTEDAKIA - Gehaktballetjes in een heerlijke tomatensaus	€ 12,50
DOLMADAKIA - Gevulde wijnbladeren met rundergehakt, rijst en citroensaus	€ 12,75
SAGANAKI - Gebakken Griekse schapenkaas met honing	€ 11,50
TIROPITA - Krokant bladerdeeg uit de oven gevuld met feta kaas en verse spinazie (bereidingstijd ca. 15 min)	€ 9,50
KOTOSALATA - Gegrilde stukjes kipfilet met diverse soorten sla, vruchten en een zachte dressing	€ 14,50
KOTOPITAKIA - Krokant bladerdeeg uit de oven gevuld met kipfilet.	€ 11,50
GARIDES FOURNOU - Gepelde scampi's met groenten en flink wat verse knoflook, in de oven bereid	€ 14,00
PIKILIA 1 P. - Combinatie van verschillende koude en warme hapjes	€ 14,50
TOMATOSOUPA - Huisgemaakte tomatencrèmesoep	€ 4,75

Al onze gerechten zijn met zorg samengesteld door onze chefkok. Wij vragen u dan ook om de gerechten te bestellen zoals ze op deze kaart staan.

Voor eventuele allergieën maken wij uiteraard graag een uitzondering.

GRILLGERECHTEN

RIZARIO - Een combinatie van gyros, gamba's en gegrilde ossenhaas	€ 34,50
SOUVLAKI - Mals varkensvlees aan een spies met gyros	€ 29,75
METEORA SCHOTEL - 2 Suzuki en gyros	€ 29,75
MIXED GRILL - Suzuki, souvlaki, varkensfilet, kipfilet en gyros	€ 35,00

VISGERECHTEN

GARIDES - Gebakken grote garnalen met kruidensaus	€ 24,50
SOLOMOS - Verse zalmfilet van de grill met knoflooksaus en Griekse kruiden	€ 25,50
TSIPOURA - Een van de lekkerste mediterrane vis, voor u vers gebakken doradefilet met olijfolie en citroendressing	€ 25,50

KINDERMENU'S

KINDERMENU SOUVLAKI - Vleesspies met appelmoes, frites en salade	€ 14,50
KINDERMENU SUZUKI - Gekruid gehakt met appelmoes, frites en salade	€ 14,50
KINDERMENU KIPFILET - Kipfilet met appelmoes, frites en salade	€ 15,50

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BIJPASSEND GARNITUUR EN SALADE

VOOR DE FIJNPROEVERS

- CHEFS CHOICE** - Gegrilde varkensfilet, kipfilet en ossenhaas met Metaxasaus € 32,75
- HERMES** - Fijne ossenhaas met heerlijke huisgemaakte stroganoffsaus € 34,50
- SOFRITO** - Specialiteit van het eiland Corfu. Ossenhaas in saus, gemaakt van visanto wijn, balsamicoazijn en verse knoflook € 34,50

PANGERECHTEN

- FILETO PIPERATO** - Heerlijke ossenhaas uit de pan met pittige marinade van diverse verse kruiden en aroma's € 34,50
- METAXA PAN** - Fijne ossenhaas in een saus gemaakt van Griekse cognac Metaxa en een scheutje crème fraîche € 35,00

2 PERSOONS SCHOTELS

- RHODOS SCHOTEL** - 2 souvlaki, 2 suzuki, gyros, 2 kipfilet en een boerensalade € 62,50
- DE MUZEN SCHOTEL** - Toen de drie muzen door onze keuken heen gingen ontstond de volgende fijne symfonie van vis en vlees. Een smakelijke combinatie van scampi's in een kruidensaus, tournedos en varkensmedaillons. Geserveerd met drie soorten sauzen € 65,50

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BIJPASSEND GARNITUUR EN SALADE

AUTHENTIEKE GRIEKSE KEUKEN

ONDERSTAANDE GERECHTEN WORDEN VOLGENS OMA'S RECEPT BEREID:

MOUSSAKA - Laagjesgerecht bestaande uit: aardappel, aubergine, gehakt en bechamelsaus	€ 23,50
VEGETARISCHE SCHOTEL - Specialiteit van de kok	€ 21,50

SALADES

SALADE SANTORINI - Verfrissende salade met gerookte zalm, paprika, komkommer, sesamzaadjes en div. sla	€ 13,50
BOERENSALADE IP. - (Gemengde salade met tomaat, komkommer, uien, olijven, fetakaas en olijfolie)	€ 6,50
KOMKOMMERSALADE	€ 3,40
TOMATENSALADE	€ 3,40
KOOLSALADE	€ 3,40

EXTRA

FRITES	€ 3,25	MAYONAISE	€ 1,00
RIJST	€ 2,50	KETCHUP	€ 1,00
		KNOFLOOKSAUS	€ 1,75
		PEPERSAUS	€ 4,50

MENUSUGGESTIE HELLENICO TRAPEZI (GRIEKSE TAFEL)

VERRASSINGSMENU IN VELE GANGEN ZOALS DE GRIEKEN DAT DOEN

- ◇ Men neme ten minste vier culinaire genieters met gezonde honger
- ◇ Men neme de tijd, zo'n drie à vier uren te tafelen
- ◇ Men levert zich volledig over aan de typisch Griekse tafelmanieren en ideeën van de chef
- ◇ Men geniet van een met tussenpozen opgebouwde avond vol hapjes, voorafjes, salades, tussen-, vis-, vlees-, hoofd-, en nagerechten
- ◇ Men nuttigt in den beginne niet te enthousiast, er volgt nog zoveel meer
- ◇ Men vergeet de tijd en plaats
- ◇ Wij brengen u tot slot weer tot de werkelijkheid met een kopje koffie

Dit avondvullende menu kunnen wij u serveren per gehele tafel, met een minimum van 4 personen. Prijs per persoon € 65,00 exclusief drank.



FRISDRANKEN

Coca Cola	€ 3,25
Coca Cola Light	€ 3,25
Coca cola Zero	€ 3,25
Fanta	€ 3,25
Spa Blauw	€ 3,25
Spa Rood	€ 3,25
Sprite	€ 3,25
Lipton Ice	€ 3,25
Lipton Ice Green	€ 3,25
Jus d'orange	€ 3,25
Cassis	€ 3,25
Appelsap	€ 3,25
Tonic	€ 3,25
Bitter Lemon	€ 3,25

APERITIEF

Ouzo	€ 4,50
Port wit	€ 4,50
Port rood	€ 4,50
Martini wit	€ 4,50
Martini rood	€ 4,50

BIEREN

Bier van de tap	€ 3,50
Mythos Grieks bier	€ 3,85
Witbier Hoegaarden	€ 3,25
Westmalle Trapist	€ 3,85
Palm	€ 3,25
Radler 0.0	€ 3,25

Santorini
EST 2006
Grieks restaurant
Cocktailbar & Steaks

Markt 7
5461 JJ VEGHEL