

MENU



OLYMPIA
KITCHEN BAR

TAPENADE

- Tapenade trio** 5,5
olijven – tomaten – aioli
olive – tomato – aioli
- Griekse (Greek) tapenade** 7
aubergine – tarama – fetatapenade
eggplant – tarama – fetatapenade
- Kruidenboter** 4,9
kruidenboter
herb butter

SOEP / SOUP

- Fakes** 5,5
linzensoep
lentil soup
- Tomatensoep met crème fraiche** 6,5
met gehaktballetjes (kalfs)
with meatballs (veal) and crème fraiche
- Vleessoep** 6
rundvleessoep met groenten
meat soup, veal and vegetable

OM TE BEGINNEN WARM & KOUD / STARTERS, HOT & COLD

Pikilia 14,5
selectie hapjes warm & koud
selection of amuses hot & cold

- Tonosalata** 8
tonijn salade
tuna salad
- Carpaccio** 10,5
ossenhaas, rucola, truffelmayonaise, spekjes,
parmezaanse kaas en pijnboompitten
tenderloin, aragula, truffle, mayonaise, bacon
pieces, parmezan cheese and pine nuts
- Tirospanakopita** 7,5
souffle gevuld met spinazie en feta
souffle with spinach and feta
- Dolmades** 6,8
wijnrankbladeren – kalfsgehakt – rijst – citroen
– dillesaus
grape leaves - minced meat (veal) - rice - lemon -
dill sauce
- Keftedakia** 5,8
gehaktballetjes (varkensgehakt) – tomatensaus
meatballs (pork) - tomato sauce
- Kolokithakia & Melitzana** 8,5
gebakken aubergine en courgette
met vanille balsamico
fried eggplant and zucchini
with vanilla balsamico

SALADE / SALAD

- Salata Kipriaki** 8,5
sherry tomaatjes, komkommer, pommodori
secchi, olijvenpasta, sla melange, gekruimelde
feta, basilicum, geroosterde pita stukjes
cherry tomatoes, cucumber, pommodori sec-
chi, lettuce melange, olive paste, crumbled feta,
basilicum, roasted pita pieces
- Choriatiki** 8
Komkommer, tomaat, ui, olijven, pepers, feta
cucumber, tomato, onion, olives, peppers, feta
- Surf & Turf** 14,5
Gamba's en gemarineerde ossenhaaspuntjes
op een salade van gemengde sla, komkommer,
tomaat, taugé, wortel en basilicum.
Shrimp and marinated tenderloin pieces on a
salad of mixed lettuce, tomato, bean sprouts,
cucumber, carrot and basil

- Kaseri Trilogia** 9,5
feta saganaki, chaloumi balsamico, geitenkaas
met honing en walnoten
fried feta, grilled chaloumi cheese with balsam-
ic sauce, goat cheese with honey and walnuts
- Kalamaria** 9,5
gebakken kalamares
fried calamares
- Tarama** 6
viskuit-aardappelmousse
potato-fishegg mousse
- Tzatziki** 5,5
Griekse yochurt - komkommer - knoflook
Greek yochurt - cucumber - garlic
- Melitzanosalata** 6
auberginetapenade
eggplant tapenade
- Feta tapenade** 5,5
Feta tapenade
Feta tapenade
- Manitaria** 8
gebakken verse champignons en paddestoelen
fried fresh mushroom and fungus

GIROS & GRILL

De "share" gerechten worden zonder garnituur/bijgerechten geserveerd.
De "schotels" worden geserveerd met salade+tzatziki+friet of geb.aadappels.
/ The "share" dishes are served without sides/garniture.
The "platters" are served with salad + tzatziki + fries or potatoes.

	"share"	"schotel" /"platter"		"share"	"schotel" /"platter"
Giros reepjes geroosterd varkensvlees (200gr) grilled slices of pork	9,9	16,9 (250gr)	Fileto Kotopoulo kipfilet (200gr) chickenbreast	9,5	16,5 (250gr)
Souflakia Chirina spiesjes varkenshaas (3 x 70gr) skewers pork tenderloin	9,9	16,9 (4 x 70gr)	Paidakia (3 stuks) lamskoteletjes (Frenched) Frenched lamb chops	9,9	16,9 (4 stuks)
Souflakia Kottas spiesjes kipfilet (3 x 70gr) skewers chickenbreast	9,9	16,9 (4 x 70gr)	Varkenshaas pork tenderloin (200gr)	10,5	17,5 (250gr)
Soutsoukia gerkruid gehakt (3 x 70gr) minced meat (pork)	9,5	16,5 (4 x 70gr)	Kalfs souflakia spiesjes kalfsvlees (3 x 70gr) skewer veal	11	18 (4 x 70gr)
Biftekia gekruid gehakt gevuld met feta (2 x 100gr) minced meat (pork) filled with feta	11	18 (3 x 100gr)	Kippendijen (200 gr) chicken thighs	9	16 (250gr)
T-Bone steak (500gr) met ouzo/kalfsjus T-bone steak with ouzo/veal gravy	26	32	Panseta (200 gr) Gegrilde speklapjes met citroen en oregano Grilled Grilled lard cutlet with lemon and oregano	9	16 (250gr)

MIX PLANKJES / MIX PLATTERS

	"share"	"schotel" /"platter"
Floga giros, kalfsspies, kipfilet, ossenhaas,varkenshaas giros, skewer veal, chicken breast, tenderloin, pork tenderloin	19,5	25,5
Olympia giros, souflaki, soutsouki, paidaki (lamb chop), varkenshaas (pork tenderloin)	14,5	20,5
Santorini giros, gemisto psaronefri (gevulde varkenshaas), souflaki kottas, bifteki (gekruid varkensgehakt gevuld met feta) giros, pork tenderloin covered with vegetables, feta and cheese, chicken skewer, minced meat filled with feta	19,5	25,5

KINDERMENU (t/m 12 jaar)
/ CHILDS MENU (up to&incl. 12years)
hoofd + nagerecht (bolletje ijs met slagroom)
+ verassing
main course + dessert (scoop of ice cream)
+ surprise

Kinder Souflaki	9,9
Kinder Kipfilet chicken breast	9,9
Kinder Giros	9,9
Kinder Soutsouki	9,9
Kinder Kabeljauwfilet cod fillet	9,9
Kinder Kalamaria	9,9

kinder gerechten worden geserveerd met friet
+ fritessaus, bolletje rijst, appelmoes
childrens platters are served with french fries
+ mayonaise, rice, apple sauce

GERECHTJES OM TE DELEN
of voor uzelf geserveerd zonder garnituur/bijgerechten
/ DISHES TO SHARE
or not to share served without sides/garniture

Barboenakia rode mul (2 x 150gr) red mullet	15	Ossenhaas in rode wijnsaus met champignons (150gr) tenderloin in red wine sauce with mushrooms (150gr)	13,9
Entrecote entrecote (150gr) prime rib (150gr)	13,5	Stifado gestoofd kalfsvlees (125gr) met in wijn bereide sjalotjes stewed veal with shallots prepared in wine	10,5
Lamskoteletjes Lamskoteletjes (Frenched) in rode wijnsaus (3 stuks) met Kritharaki (Griekse pasta rijst) Frenched lamb chops (3 piece) in red wine sauce with Kritharaki (Greek pasta rice)	14,5	Juvetsi Moschari me Kritharaki gestoofd kalfsvlees (125gr) met Griekse pasta rijst stewed veal with greek rice-pasta	10,5
Tsipoura fileto Dorade Royale filet (120gr) filet of Gilthead Sea Bream (120gr)	12	Mousakas laagjes aardappel, aubergine en gehakt bedekt onder een smeug laagje bechamelsaus uit de oven layers of potatoe, eggplant and minced meat covered with a creamy bechamel sauce prepared in oven	9,5
Arni Marinato lamsschenkel uit de oven (350gr) baked Lamb shank	14,5	Vegetarische Mousakas laagjes aardappel, aubergine, courgette, champignons en kefalotirikaas onder een smeug laagje bechamelsaus uit de oven layers of potatoe, eggplant, zucchini, mushrooms and kefalotiricheese covered with a creamy bechamel sauce prepared in oven	8,9
Tiganaki pannetje met ossenhaas (50gr), varkenshaas (50gr) en kipfilet (50gr) en groenten saucepan with tenderloin (50gr), pork tenderloin (50gr) and chickenbreast (50gr) in a creamy sauce with vegetables	12,5	Gegrilde Zalmfilet (150 gr) grilled salmon fillet	9,9
Giros Fournou in de oven geprepareerde Giros (150gr) met champignons, lente-ui, taugé, paprika, balsamico roomsaus, knapperige kaas crust en knoflook oven prepared Giros with, mushrooms, spring onions, bean sprouts, bell pepper, balsamic cream sauce, crispy cheese and garlic	12,5	Glossa Gemisti 2 tongfiletrollertjes (125gr per stuk) gevuld met zalmfilet in romige saus - panacottaspinzieravioli stuffed sole fillet and salmon roles in creamy sauce - panacottaspinachravioli	15
Giros Burger met Griekse signature saus met friet en tzatziki Giros Burger with Greek signature sauce with fries and tzatziki	9,9	Exogiko zacht lamsvlees met groenten in een soufflé van bladerdeeg soufflé from filo pastry with soft lamb meat and vegetables	11
Gegrilde Octopus gegrilde Octopus (125gr) grilled octopus (125gr)	12,9	Kotta Smirneeki stukjes kipfilet (125gr) in een romige saus van tomaat en knoflook chicken breast pieces in a creamy sauce of tomatoes and garlic	9,9
Garnalen Kritharaki garnalen (3stuks) met Griekse pasta rijst in een saus van tomaten garnaatjes en kreeftenbisque shrimp (3pieces) with Greek rice pasta in a sauce of tomatoes, shrimp and lobster bisque	14,9		

Trio Garnituur

kleine Griekse salade, tzatziki, gebakken aardappels of friet
small Greek salad, tzatziki, fried potatoes or fries

7

CHEF'S CHOICE

(combinatie schotel voor 2 personen / combination platter for 2 persons)

Al deze gerechten zijn inclusief Salade, Tzatziki, Friet (of gebakken aardappels)
These combination platters are all served with salad, tzatziki and fries (or fried potatoes)

<p>Chef's Choice Vlees(meat) 2pers. 51 Entrecote / prime rib (150gr) Tiganaki (pannetje) Ossenhaas, varkenshaas, Kipfilet / saucepan with tenderloin, pork tenderloin, chickenbreast Souflakia Chirina spiesjes varkenshaas / skewers pork tenderloin Giros Keftedakia gehaktballetjes (varkensgehakt) tomatensaus / meatballs (pork) - tomato sauce</p>	<p>Chef's Choice Mix 2pers. 62 Giros + 2 Souflakia Kottas + 2 Soutsouki / Giros + 2 Chicken skewers + 2 minced meat Kalamarakia + Zalmfilet + Octopus / Calamares + Salmon + Octopus Kolokithakia/Melitzanes+Manitaria + Gegrilde Groenten gebakken aubergine, courgette vanille balsamico + Champignons / fried eggplant, zucchini vanilla-balsamico + Mushrooms + Grilled Veggies</p>
<p>Chef's Choice Vis(fish) 2pers. 59 Gegrilde Zalmfilet / Grilled Salmon Gegrilde Octopus / Grilled Octopus Barboenakia rode mul / red mullet Kalamarakia gebakken kalamares / fried calamares Garides Kritharaki Garnalen, Griekse pasta-rijst / Shrimp, Greek pasta-rice</p>	<p>Chef's Choice Vega 2pers. 46 Kolokithakia/Melitzanes gebakken aubergine, courgette vanille balsamico / fried eggplant, zucchini vanilla-balsamico Kaseri Trilogia 3 verschillende bereide kazen / 3 differently prepared cheeses Spanakotiropita Soufflé spinazie / Spinach pie Vega Mousakas Manitaria Gebakken champignons / Fried mushrooms</p>

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

<p>Brood bread</p>	<p>2,5</p>	<p>Gebakken aardappels (vers) homemade fried potatoes</p>	<p>2,5</p>
<p>Pita pita broodje pita bread</p>	<p>2,5</p>	<p>Champignonsaus mushroom sauce</p>	<p>2,5</p>
<p>Elies olijven olives</p>	<p>4,9</p>	<p>Stroganoffsauz stroganoff sauce</p>	<p>2,5</p>
<p>Piperies milde groene pepers mild green peppers</p>	<p>4,9</p>	<p>Rode wijnsaus red wine sauce</p>	<p>2,5</p>
<p>Elies + Piperies" milde groene pepers + olijven mild green peppers + olives</p>	<p>4,9</p>	<p>Gegrilde groenten grilled vegetables</p>	<p>5</p>
<p>Rijst rice</p>	<p>3</p>	<p>Kleine Griekse salade small Greek salad</p>	<p>3,5</p>
<p>Kritharaki Griekse pasta-rijst Greek pasta-rice</p>	<p>4</p>	<p>Trio Garnituur 7 kleine Griekse salade, tzatziki, gebakken aardappels of friet small Greek salad, tzatziki, fried potatoes or fries</p>	
<p>Griekse aardappelsalade Greek patatosalad</p>	<p>4,5</p>	<p>Tzatziki</p>	<p>5,5</p>
<p>Verse Friet homemade french fries</p>	<p>2,5</p>	<p>Choriatiki salade komkommer, tomaat, ui, olijven, pepers, feta cucumber, onion, tomato, olives, peppers, feta</p>	<p>8</p>
		<p>Diverse sauzen mayo e.d. sauces</p>	<p>1</p>

“Shared Dining” of “Schotels “

Onze "shared" gerechten zijn een verzameling van de traditionele Griekse keuken en de nieuwe Griekse keuken. De gerechten worden zonder garnituur/bijgerecht geserveerd. Zo kunt u meerdere gerechtjes en garnituren bestellen en delen met uw tafelgenoten. Dit is Shared Dining. In Griekenland wordt dit ook Meze genoemd. Een vorm van social dining.

Wilt u "A la Carte" dineren dan kunt u ook onze "grill schotels" of "mix schotels" inclusief garnituur (gebakken aardappels, Tzatziki, Griekse salade met feta) voor uzelf bestellen.

Wilt u Shared Dining proberen dan raden we 2 a 3 gerechtjes per persoon met garnituren/ bijgerechten naar keus aan (afhankelijk van uw trek). U kunt voor- en hoofdgerechten en salades mixen. Deze gerechtjes worden dan geleidelijk aan op tafel gezet zodat u er heel de avond van kunt snoepen en genieten. Het kan natuurlijk ook allemaal tegelijk geserveerd worden of als voor-, tussen- en hoofdgerecht. Precies zoals u aangeeft dat u het 't liefst zou willen!

Ook kunt u kiezen voor de "Chefs Choices " voor 2 personen. Dit zijn door onze chef geselecteerde schalen met Vlees- , Vis-, Vegetarische of een Mix- combinatie van gerechten met garnituur.

Mocht u nog vragen hebben dan helpen we u natuurlijk graag.

Καλή όρεξη!
(Eet smakelijk!)

“Shared Dishes” or “Platters”

Our "shared" dishes are a collection of traditional Greek cuisine and new Greek cuisine. The dishes are served without garnish / side dishes. This way you can order several dishes and garnishes and share them with your table companions. This is Shared Dining. In Greece this is also called Meze. A form of social dining.

If you prefer to dine "A la Carte" then you can also order our "grill platters" or "mix platters" including garnish (Fried Potatoes/Fries, Tzatziki, Greek salad with Feta).

If you prefer to try Shared Dining, we recommend 2 to 3 dishes per person with garnishes / side dishes of your choice (depending on your appetite). You can mix starters, main courses and salads. These dishes are then gradually placed on the table so that you can enjoy them during the evening. It can of course also be served all at the same time or as a starter, intermediate or main course. Exactly as you indicate that you would prefer it!

You can also opt for the "Chefs Choices" for 2 people. These are dishes selected by our chef with Meat, Fish, Vegetarian or a Mix combination of dishes with garnish.

If you have any questions, we are happy to assist.

Καλή όρεξη!
(Enjoy your meal)



OLYMPIA

KITCHEN BAR

www.olympiakitchenbar.nl