

BIJGERECHTEN / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

Brood / Ψωμί <i>bread</i>	3	Olijven / Ελιές <i>olives</i>	5,5
Pitabroodje / Πίτα <i>pita bread</i>	3	Peppers / Πιπεριές Τουρούι <i>peppers</i>	5,5
Homemade Gebakken Aardappeltjes <i>/ Τηγανιτές Σπιτικές Πατάτες homemade fried potatoes</i>	3	Olijven & Peppers / Ελιές & Πιπεριές <i>olives & peppers</i>	5,5
Homemade Friet <i>/ Τηγανιτές Σπιτικές Φρίτες homemade fries</i>	3	Tzatziki / Τζατζίκι	5,9
Kleine Salade / Μικρή Σαλάτα <i>small salad</i>	4,5	Diverse sauzen / Διάφορες Σάλτσες <i>mayo e.d. sauces</i>	1
Gegilde Groene Asperges <i>/ Ψητά Πράσινα Σπαράγγια grilled green asparagus</i>	8	Trio Garnituur / Τρίο Γαρνιτούρα <i>kleine Griekse salade - tzatziki - gebakken aardappels of homemade friet small Greek salad - tzatziki - potatoes or homemade fries</i>	7
Gegilde Groenten / Ψητά Λαχανικά <i>grilled vegetables</i>	6,5		

NOTHING
BRINGS PEOPLE
TOGETHER LIKE
GOOD
GREEK
FOOD

“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

MENU



OLYMPIA
KITCHEN BAR



OLYMPIA
KITCHEN BAR
www.olympiakitchenbar.nl



SMEERSELS / ΑΛΟΙΦΕΣ / DIPS

+ stokbrood & pitabrood/ + baguette & pita bread

Tapenade trio / Τρείς Αλοιφές 6
olijven - tomaten - aiolli
olive - tomato - aiolli

Aubergine Dip / Μελιτζανοσαλάτα 7
bereid met knoflook en walnoot
eggplant dip prepared with garlic and walnut

Griekse Smeersels / Ελληνικές Αλοιφές 7,5
aubergine - viskuit mousse - feta
eggplant - fish egg mousse - feta

Kruidenboter / Βούτυρο Με Βότανα 5,5
herb butter

Viskuitmousse / Ταραμοσαλάτα 6,5
romige roze mousse van viskuit
en aardappel
*creamy pink mousse from salted
and cured roe and potatoes*

Feta Dip / Χτυπητή 5,9
romig - bereid met geroosterde paprika
- chilipeper en oregano
*creamy - prepared with roasted bell pepper
- chili pepper and oregano*

Tzatziki / Τζατζίκι 5,9
heerlijk frisse dip van yoghurt
- komkommer en knoflook
*deliciously fresh dip from yoghurt
- cucumber and garlic*

OM TE BEGINNEN WARM & KOUD

/ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ / STARTERS HOT & COLD

Pikilia 15,5
selectie hapjes warm & koud
selection of amuses hot & cold

Champignons / Μανιτάρια 8,5
en paddestoelen
fried mushrooms and fungus

Courgette Cakes / Κολοκυθοκεφτέδες 8
met frisse yoghurt dip
zucchini cakes with fresh yoghurt dip

Spinazietaart met Feta / Σπανακοτυρόπιτα 8
spinach pie with feta

Drie Kazen / Τρία Κασέρια 9,9
gebakken feta - gegrilde chalommi met
muscatbalsamico - gegratineerde geitenkaas
met honing en walnoten
*3 cheeses : fried feta - grilled chalommi with
muscat balsamico - goat cheese au gratin with
honey and walnuts*

Carpaccio / Καρπάσιο 11
ossenhaas met truffelmayo - spekjes - rucola
- parmesan en pijnboompitten
*tenderloin with truffle mayo - bacon pieces
- arugula - parmesan and pine nuts*

SOEP / ΣΟΥΠΑ / SOUP

Linzensoep / Φακές 5,9
lentil soup

Rundvleessoep / Κρεατόσουπα 6,5
met diverse groenten
meat soup veal with vegetables

Tomatensoep / Ντοματόσουπα 6,9
met kafsgehaktballetjes en crème fraiche
tomato soup with meatballs veal and crème fraiche

SALADE / ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Bietjes Carpaccio / Παντζάρι Καρπάσιο 9
drie kleuren flinterdun gesneden bieten
met knoflook/vinaigrette - uitjes - geitenkaas
en geroosterde hazelnoot
three colors of thinly cut beetroot wit garlic/vinaigrette - onions - goats cheese and roasted hazelnut

Griekse Salade / Χωριάτικη 8,5
cherry tomaatjes - komkommer - feta - ui -
olijven - pepers - dressing
*cherry tomatoes - cucumber - feta - onion -
olives, - peppers - dressing*

Kipriaki / Κυπριακή 9,5
sla melange - pommodori secchi - olijvenpasta
- basilicum - cherry tomaatjes - komkommer
- feta - geroosterde pita stukjes
*lettuce melange - pommodori secchi - olive paste
- basil - cherry tomatoes - cucumber - feta
- roasted pita pieces*

Krokante Calamari / Τραγανό Καλαμάρι 9,9
krokant gebakken tempura stijl inktvis met frisse dip
crispy fried tempura style squid with fresh dip

Garnalen in Tomatensaus / Γαρίδες Σαγανάκι 9,9
aangemaakt met uitjes - ouzo - steranijs en feta
prepared with onions - ouzo - star anise and feta

Gehaktballetjes / Κεφτεδάκια 6,5
varkensgehakt - met een volle tomatensaus
met uitjes op een frisse yochurtdip
*pork meatballs with a rich tomato sauce
with onions on a fresh yoghurt dip*

Gevulde Wijnrankbladeren / Ντολμάδες 7
gevuld met rijst en kalfssgehakt met een
citroen/dillesaus
*grape leaves filled with rice and veal mince
with a lemon/dill sauce*

GIROS & GRILL / ΓΥΡΟΣ & ΣΧΑΡΑΣ / GYROS & GRILL

Giros / Γύρος 10,9
reepjes geroosterd varkensvlees 200 gr
grilled slices of pork

Vegan Giros / Βίγκαν Γύρος 12,5
reepjes plantaardig vlees 200gr
grilled slices of plant-based meat

Gekruid Gehakt Met Feta / Μπιφτέκια 12
(Varkens) 2 x 100gr / zonder feta 3 x 80gr
*spiced pork mince stuffed with feta
2 x 100gr / without feta 3 x 80gr*

SPIESJES / ΣΟΥΒΛΑΚΙ / SKEWERS

Kip / Κότα 10,9
kippedijen / chicken thighs 3x70gr

Varkens / Χοιρινό 10,9
kophaas / pork tenderloin 3x70gr

MIXED GRILL / ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ / MIX GRILL

Floga / Φλόγα 20,5
giros - kalfsspies - kipfilet
- ossenhaas - varkenshaas
*gyros - veal skewer - chicken breast
- tenderloin - pork tenderloin*

Olympia / Ολυμπία 15,5
giros - spiesje kophaas - gekruid varkensgehakt
- lamskotelet - varkenshaas
*gyros - pork skewer - pork mince - lamb chop -
pork tenderloin*

Bovenstaande gerechten zijn ook als schotel te bestellen met garnituur + € 7

Griekse salade - tzatziki - gebakken aardappels of friet

all dishes can also be ordered as a platter with sides included +€7

/ Greek salad - tzatziki - fries or potatoes

CHEF'S CHOICE / ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΕΦ / CHEF'S CHOICE

Deze combinatie gerechten zijn inclusief garnituur voor 2 personen

- Griekse salade - tzatziki - gebakken aardappels of friet

/ these combination platters are served with sides for 2 persons included

Greek salad - tzatziki - fries or potatoes

Mix / Διάφορα 64
giros + 2 spiesjes kip + 2 gekruid varkensgehakt
+ kalamarakia + zalmfilet
+ gegrilde octopus + courgette cakes
+ gebakken champignons en paddestoelen
+ gegrilde groenten
*gyros + 2 chicken skewers + 2 pork mince
calamares + salmon fillet + grilled octopus
zucchini cakes + fried mushrooms
and fungus + grilled vegetables*

Vega / Χορτοφαγικά 48
bloemkool steak + gebakken feta
+ gegratineerde geitenkaas met honing
en walnoten + gegrilde haloumikaas
met muscatbalsamico + spinazietaartje
+ vega mousakas + gebakken champignons
en paddestoelen
*couliflower steak + fried feta + goat cheese
au gratin with honey and walnuts + grilled
haloumi cheese with muscat balsamico
+ spinach pie + veggie mousakas
+ fried mushrooms and fungus*

GERECHTJES OM TE DELEN / ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΖΕΔΕΣ

of voor uzelf, geserveerd zonder garnituur/bijgerechten

DISHES TO SHARE

or not to share served without sides/garniture

VEGA / ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ / VEGGIE

Aubergine / Μελιτζάνα Ιμάμ 8,5
gevuld met tomaat - ui - knoflook - geitenkaas
- pijnboompitten - gestoofd in olijfolie
*eggplant stuffed with tomato - onion
- garlic - goat's cheese and pine nuts
- stewed in olive oil*

Mediterrasian Broccoli 7
/ Μεντιτερασιάτικο Μπρόκολο
broccoli met sojasaus - knoflook
- geroosterde sesamzaadjes en chili flakes
*broccoli with soy sauce - garlic
- roasted sesame seeds and chili flakes*

Rode Mul / Μπαρμπονάκι 16
gebakken met dressing van olijfolie
en citroen (3x 100gr)
fried red mullet wit a olive oil/lemon dressing

Octopus / Χταπόδι 13,9
gegrild met in olijfolie gemarineerde
aardappelblokjes (125gr)
*grilled octopus with olive oil marinated
cubed potato pieces*

Entrecôte / Αντρεκότ 14,5
prime rib / 200gr

Ossenhaas / Μπον Φιλέ 14,9
in rode wijnsaus met champignons (150gr)
tenderloin in red wine sauce with mushrooms

Lamsschenkel / Κότσι 15,5
in heerlijk zachte jus met zoete aardappelpuree
met een toefje frisse yoghurtdip
*lamb shank in a soft gravy with sweet potato
mash topped with a dash of fresh yoghurt dip*

Soufflé / ΕΞΟΧΙΚό 12
van flinterdun krokant bladerdeeg
gevuld met lamsvlees en groenten
*soufflé from paper thin crispy filo pastry
stuffed with lamb and vegetables*

Bovenstaande gerechten zijn ook als schotel te bestellen met garnituur + € 7

Griekse salade - tzatziki - gebakken aardappels of friet

all dishes can also be ordered as a platter with sides included +€7

/ Greek salad - tzatziki - fries or potatoes

Bloemkool Steak / Κουνουίδι Ψητό 9
gegrild met chimichurri en een frisse saus
van citroen en yoghurt
*grilled cauliflower steak with chimichurri
and a fresh lemon/yoghurt sauce*

Vegetarische Mousakas 9,9
/ Χορτοφαγικός Μουσακάς
ovengerecht van laagjes aardappel - aubergine
- courgette - champignon en kefalotirikaas
onder een laagje bechamelsaus
*oven dish from layers of potato - eggplant
- zucchini - mushroom and kefalotiri cheese
covered with bechamelsaus sauce*

VIS / ΨΑΡΙΑ / FISH

Zeebaars / Λαυράκι 12,9
op de huid gebakken filet met ratatouille (150gr)
sea bass fillet baked on the skin with ratatouille

Zalm / Σολομός 13
op de huid gebakken filet met dressing van
olijfolie en citroen - groene asperges met
geroosterde seamzaadjes(150gr)
*salmon fillet baked on the skin with olive oil/
lemon dressing - green asparagus with roasted
sesame seeds*

VLEES / ΚΡΕΑΣ / MEAT

Pannetje / Τηγανάκι 13,5
met ossenhaas(50gr) - varkenshaas(50gr)
en kipfilet met groenten in romige saus
*saucepan with tenderloin - pork tenderloin
and chicken breast with vegetables in creamy
sauce*

Mousakas / Μουσακάς 10,5
ovengerecht van laagjes aardappel
- aubergine - kalfsgehakt en kefalotirikaas
onder een laagje bechamelsaus
*oven dish from layers of potato - eggplant
- veal mince and kefalotiri cheese covered
with bechamelsaus sauce*

