

Menu



OLYMPIA
KITCHEN BAR
The Tasty Greek!

Voorgerechten + stokbrood & pitabrood

Smeersels //

Griekse Smeersels aubergine/melitzanosalata viskuit mousse/tarama - feta/chtipiti	8,9
Tapenade Trio olijven - tomaten - aioli	7,9
Kruidenboter / Skordovoutiro	7,5
Tzatziki heerlijk frisse dip van yoghurt - komkommer en knoflook	7,5
Aubergine Dip / Melitzanosalata bereid met knoflook en walnoot	8,9
Viskuitmousse / Tarama romige roze mousse van viskuit en aardappel	8,5
Feta Dip / Chipiti romig	7,9

Salade //

Griekse Salade / Choriatiki	12
------------------------------------	----

tomaat - komkommer - feta - ui - olijven - pepers - dressing

TIP

// *Chef's Choice* (2personen)

Mix

75

giros - 2 spiesjes kip - 2 gekruid varkensgehakt - mediterrasian chicken - gebakken calamari - gegrilde zalmfilet - gegrilde octopus - tempura scampi's - gevulde champignons - bbq padron pepers - Griekse salade - tzatziki - homemade Grieks gekruide friet

Soep //

Linzensoep / Fakes (vegan)	7,9
Rundvleessoep / Kreatosupa met diverse groenten	8,5
Tomatensoep / Domatosupa met kafsgehaktballetjes en crème fraiche	8,5

Warm & koud //

Pikilia selectie hapjes warm & koud	19,5
Spinazietaart met Feta / Spanakotiropita	10,5
Gevulde Champignons / Manitaria Gemista feta - tomaat - kaas	11,5
Carpaccio ossenhaas met truffelmayo - spekjes - rucola - parmesan - pijnboompitten	13,9
Gehaktballetjes / Keftedakia (varkens) met een volle tomatensaus met uitjes op een frisse yochurdip	9,5
Gevulde Wijnrankbladeren / Dolmades gevuld met rijst en kalfsgehakt met een citroen / dillesaus	9,5
Feta Saganaki krokant gebakken feta - honing - sesam	11,9
Calamari / Kalamarakia krokant gebakken inktvis - frisse dip	12,9
Tempura Scampi's met dip	12,9
Knoflook Kip / Kota me Skordo gebakken kipfilet blokjes - knoflook - honing / soja dressing - chili peper - besprenkeld met superfijn kataifi deeg	13,5



Hoofdgerechten

alle gerechten worden geserveerd met Griekse salade, Tzatziki en homemade Grieks gekruide friet

Giros & Grill

Giros (reepjes geroosterd vlees)

Varkens / Chirino (200gr)	22,5
Kip / Kotopulo (200gr)	23,5

Grill

Gekruid Gehakt / Sutzuki (Varkens) 3 x 100gr	24
Gekruid Gehakt Met Feta / Bifteki (Varkens) 300gr	25
Kipfilet / Kotopulo Fileto (200gr)	22,5
Lamskoteletjes / Païdakia (5 stuks)	27,5

Spiesjes / Suflaki (Grill)

Kip kippedijen / Kotopulo Buti 3x100gr	22,5
Varkens / Chirino kophaas 3x100gr	22,5
Kalfs / Moscharisio 3x100gr	23,5
Spiesjes Mix / Suflakia Mix 3x75gr kippedijen / kophaas / kalfs champignon/pinda/uien saus - gebakken uitjes - bosuitjes - peterselie - chilipeper - sesam	25,5

Mixed Grill

	1p	2p
Floga giros - kalfsspies - kipfilet - ossenhaas - varkenshaas	30,5	59
Olympia giros - spiesje kophaas - gekruid varkensgehakt - lamskotelet - varkenshaas	26,5	51
Santorini giros - varkenshaasje met kaas / feta / groenten - spiesje kip - gekruid varkensgehakt gevuld met feta	30,5	59

Kindermenu (t/m 12 jaar)

wordt geserveerd met frietjes, mayo en appelmoes

Kip Giros	Giros (varkens)	Kabeljauw bites
Spiesje (kippedijen)	Sutsuki	Calamari
Kipnuggets	(gekruid gehakt/varkens)	(gebakken inktvisringen)
		Gebakken Feta
		(met honing en sesam)

Extra's

Parmesan Friet met Truffelmayo	8	BBQ Padron Pepers	7	Olijven	6,5
Homemade Friet	4	Pitabrood	3,5	Pepers	6,5
Diverse Sauzen	1	Brood	4		

Specials

Vega

Aubergine / Melitzana gevuld met tomaat - ui - knoflook - geitenkaas - pijnboompitten - gestoofd in olijfolie	18
Pasta Champignons / Kritharaki Manitaria (Orzo) met parmesan gedroogde vijgen geroosterde sesamzaadjes en chili flakes	18
Bloemkool Steak gegrild / Kunupidi Scharas chimichurri en een frisse dip van citroen en yoghurt	17
Vegetarische Musakas / Chortofagikos Musakas ovengerecht van laagjes aardappel - aubergine - courgette - champignon en kefalotirikaas onder een laagje bechamelsaus	19

Vis

Garnalen / Garides (8 stuks) gegrild - olijfolie - limoen - knoflook - paprika - chili	29,5
Octopus / Chtapodi (200gr) gegrild - Griekse aardappel salade	29,5
Zeebaars / Lavraki (200gr) op de huid gebakken - baby spinazie - cherry tomaatjes - chili / knoflook boter	28,5
Zalm / Solomos (200gr) op de huid gebakken - filet met dressing van olijfolie en citroen - bbq padron pepers	25,5

Vlees

Ossenhaas / Moscharisio Fileto (200gr) in rode wijnsaus met champignons	30,5
Mediterrasian Chicken / Mediterrasiatiko Kotopulo (250gr) 6 uur in de oven langzaam gegaarde kippedijen - licht pikante saus - gehakte olijven - crispy knoflook	24,5
Lamsschenkel / Arni Marinato in heerlijk zachte jus - zoete aardappelpuree met een toefje frisse yoghurt dip	27,5
Pannetje / Tiganaki ossenhaas (75gr) - varkenshaas (75gr) en kipfilet (75gr) met groenten in romige saus en gesmolten kaas	26,5
Musakas ovengerecht van laagjes aardappel - aubergine - kalfsgehakt en kefalotirikaas onder een laagje bechamelsaus	22,5
Kalfsvlees / Juvetsi Moschari met Kritharaki (Orzo) (gestoofd)	24,5