

La bonne cuisine est une cuisine simple, multicolore, bienfaisante et riche.

Une telle définition s'inscrit dans la tradition de la cuisine de ma mère et de ma grand-mère jusqu'à celle de mes ancêtres byzantins et de l'Antiquité.

L'art culinaire reposait alors sur les quatre piliers qui, encore aujourd'hui, caractérisent la cuisine grecque : fraîcheur, riche en vitamines, simplicité et diversité.

Een goede, degelijke keuken is eenvoudig en toch vol afwisselingen, gezond en rijkelijk.

Deze definitie past in de traditie van onze moeders en grootmoeders en gaat terug tot onze Byzantijnse voorouders en zelfs tot die van de Griekse Oudheid.

De culinaire kunst is gebaseerd op principes die, tot op heden, de Griekse keuken kenmerken: versheid van de producten, rijk aan smaken en vitamines, eenvoudig en toch verscheiden.

Stefanos, Ioannis, Yorgos Svanias

Lexique - Lexicon

- Avgotaracho : œufs de mulot gris sauvages salés, séchés, pressés (pêche artisanale – produit rare) - (botarga – eitjes van de grijze zeebarbeel, specialiteit en vrij zeldzaam)
- Mastiha : résine d'un petit arbre qu'on trouve sur l'île de Chios. Utilisé en cuisine et en pâtisserie – harslikeur van de Mastiha boom op het eiland Chios
- Anthotyro : fromage blanc et doux de brebis - traditionnelle witte, zachte kaas van schapenmelk
- Tahini: pâte à l'huile de sésame - smeùige pasta op basis van geroosterde sesamzaadjes
- Fava: pois cassés jaunes du Péloponnèse – gele doperwten uit de Peloponnesos
- Petimezi: extrait de moût de raisin – siroop van druivensap

Chef : Marios Sarlanis

Strofilia

RESTAURANT | CATERING | BANQUETS/BANKETTEN

BOISSONS – DRANKEN – DRINKS

APÉRITIFS – APERITIEVEN – APERITIVES

Ouzo Mini (40%) (Lesvos)	7 18 (20cl)
Ouzo Varvayanni (43%) (Lesvos)	9 20 (20cl)
Amalia – Tselepos (Péloponnese, Peloponnesos) <i>(effervescent – schuimwijn – sparkling, méthode champenoise)</i>	9 44 (75cl)
Vermouth ‘Pikron’ (Péloponnese, Peloponnesos)	6
Vermouth ‘Divino’ (sans alcool, alcoholvrij) (Lesvos)	6
Whisky – Vodka – Rhum Blanc/witte Rum (soft)	8
Rhum Brun (coca) – Bruine Rum (cola)	9
Gin ‘Old Sport’ (Péloponnese/Peloponnesos) (tonic)	12
Gin Merlin au kumquat (Corfu) (tonic)	13
Gin Mataroa (Macédoine, Macedonië) (tonic)	14
Malt whisky (selection, selectie)	14

BIERES – BIEREN – BEERS

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

SOFTS

Coca cola (classic / zero), Tonic, Sprite	3 (20 cl)
Jus d’orange – Sinaasappelsap – Orange juice	3 (20 cl)
Eau plate / pétillante – Plat/ bruis water – Still / sparkling water	4 (50 cl)
	7.5 (100 cl)

MEZES FROIDS – KOUDE MEZES

'Avgotaraho' Poutargue (oeufs de mullet gris sauvage) Botarga (eitjes van wilde, grijze zeebarbeel)	12
Tarama blanc naturel Witte tarama (op basis van viskuit)	7 LF
Tzatziki (Griekse yoghurt en komkommer)	7 GF
Salade d'aubergine, Salade van aubergines	8 VV/GF
Fava (tiède) échalotes et câpres poêlées Gele spliterwten (lauw), gebakken sjalotten en kappertjes	7 VV/GF
Salade Strofilia : tomates, fromage de brebis, kritamos et olives Paximadi - Tomaten, Griekse schapenkaas, geroosterd brood uit Kreta, zeevenkel	12 V
Salade 'Ospria': haricots à l'œil noir, tomates, oignons frais et aromates Black eye beans, tomaten, verse uien en kruiden	10 VV/GF
Salade 'Apaki' : filet de poulet, mesclan, pomme, noix et vinaigre balsamique Kippenborst, gemengde sla, appel, noten en balsamico azijn	12 LF/GF
Assiette 'Ouzo': poissons fumés et marinés – 2p/4p 'Ouzo' bord: gemarineerde en gerookte vis	12/20 GF
Assiette 'Vin': fromages et charcuteries de Grèce 'Wijn'-bord : kazen en charcuterie uit Griekenland	20

MEZES CHAUDS – WARME MEZES

POISSONS - VIS

Calamar grillé, salade de boulgour Gegrilde pijlinktvis, bulgur salade	26 LF
Poulpe grillé, salade de pois chiches Gegrilde inktvis, salade van kikkererwten	26 GF/LF
Espadon grillé, sauce aux câpres, légumes marinés en salade (fenouil, céleri, courgette) Gegrilde zwaardvis, met saus op basis van kappertjes, salade van gemarineerde groentjes (venkel, selder, courgette)	24 LF/GF
Poisson sauvage du jour façon 'Mont Athos' (mijoté avec ses légumes) Vis (wilde vangst, naar gelang marktaanbod) op de wijze van de 'Berg Athos' (gestoofd met verschillende groenten)	27 GF/LF

LEGUMES ET FROMAGES - GROENTEN EN KAZEN

Tyropita 'kadaïfi', sésame, sauce tsipouro et miel Kadaifi: deegtaart met kaas, sesam en sausje met tsipouro (Griekse brandewijn) en honing	12 V
'Hortopita': pâte feuilletée aux légumes et fromage de brebis et chèvre 'Hortopita': bladerdeeg met groenten en schapen- en geitenkaas	12 V
Aubergine au four (tomates, oignons, persil) Aubergine in de oven (tomaten, ui, peterselie)	12 VV/GF
Assiette de légumes, huile d'olive et citron Groenten met olijfolie en citroen	10 VV/GF

V=vegetarian, vegetarisch / VV=vegan / GF=gluten free, glutenvrij/ LF=lactose free, lactose vrij

MEZES CHAUDS – WARME MEZES

VIANDE - VLEES

Boulettes grillées (porc, boeuf), tomate et yaourt Gegrilde vleesballetjes (varken, rund), tomaat en yoghurt	17
Cuisse de poulet grillée, espuma de metsovone (fromage fumé) et ratatouille de légumes Gegrilde kippenbout, espuma van 'metsovone' (gerookte kaas) en ratatouille van groenten	21 GF
Côte de porc noir grillée (provenance Mont Olympe), purée de pomme de terre aux olives, sauces aux aromates Gegrilde kotelet van zwart varken (Olympus Berg), aardappelpuree met zwarte olijven, kruidensaus	26 GF/LF
Ragoût de bœuf, purée d'aubergine fumée Stoofpotje van rund, puree van gerookte aubergines	25 GF
Jarret d'agneau façon 'Kleftiko' (poivrons, tomates, oignons et graviera) <i>Cuisson BT° 24h</i> Lamskoteletten op de wijze van 'Kleftiko' (pepers, tomaten, uien en graviera (Griekse kaas van schapenmelk) <i>Gaartijd 24 uur</i>	26 GF
Pommes de terre au four (thym et citron) In de oven gebakken aardappelen (met tijm en citroen)	5 VV / GF

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.

Wil U meer informatie over allergenen in onze bereidingen, aarzel niet ons te vragen. We wijzen U erop dat de samenstelling van onze gerechten kan variëren

V=vegetarian, vegetarisch / VV=vegan / GF=gluten free, glutenvrij/ LF=lactose free, lactose vrij

OUR MENU

Our menu is made exclusively of mezes, i.e. small plates of food to share with your friends, accompanied by a glass of ouzo or a fine bottle of wine.

This manner of eating is a perfect reflection of the Greek lifestyle : taking your time and enjoying the evening.

COLD MEZES

'Avgotaraho' Bottarga	12
Tarama	7 LF
Tzatziki	7 GF/V
Aubergine spread	8 VV/GF
Plate 'Ouzo': smoked and marinated fish 2p/4p	12/20 GF
Plate 'Wine': cheeses and charcuterie from Greece	20

SALADS

Strofilia: tomatoes, sheep cheese, kritamos and olives	12 V
'Ospria': black-eyed beans, tomatoes, fresh onions and herbs	10 VV/GF
'Apaki': chicken fillet, mesclan, apple, walnuts and balsamic vinegar	12 LF/GF

HOT MEZES

FISH

Grilled squid, bulgur salad	26 LF
Grilled octopus, black bean salad	26 GF/LF
Grilled swordfish, with caper-based sauce, marinated salad with vegetables (fennel, celery, zucchini)	24 GF/LF
Fish (wild catch, depending on market supply) in the manner of the 'Mount Athos' (stewed with various vegetables)	27 GF/LF

VEGETABLES AND CHEESE

Baked tyropita 'kadaifi', sesame, tsipouro sauce and honey	12 V
'Hortopita': puff pastry with vegetables, sheep and goat cheese	12 V
Eggplant in the oven (tomatoes, onion, parsley)	12 VV/GF
Seasonal Vegetables with olive oil and lemon	10 VV/GF

MEAT

Grilled meatballs (pork, beef), tomato and yogurt	17
Grilled chicken leg, espuma of 'metsovone' (smoked cheese) and vegetable ratatouille	21 GF
Grilled cutlet of black pork (Olympus Berg), mashed potatoes with black olives, herb sauce	26 GF/LF
Beef stew, smoked eggplant puree	25 GF
Lamb shank in the style of 'Kleftiko' (peppers, tomatoes, onions and graviera (Greek sheep's milk cheese) <i>Slow cooked for 24 hours</i>	26 GF

SIDES

Oven baked Potatoes	5 VV/GF
---------------------	---------

*Would you like information on the presence of allergens in our products? Our manager will gladly inform you.
We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary.*

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

DESSERTS – NAGERECHTEN

'Trigono' pâte feuilletée fourrée à la crème de safran et pêche Bladerdeeg gevuld met saffraan-crème en perzik	6 V
Panna cotta au praliné, parfumée à l'anis Panna cotta met praliné, anijs	6 V
'Portokalopita' (cake à l'orange) Sinaasappelcake	6 V
Glace 'kaïmaki' parfumé à la mastiha et griotte Roomijs van het huis	6 V
Petit plateau de fromages grecs A.O.C. Klein assortiment van Griekse kazen A.O.C.	12

VINS DE DESSERT - DESSERT WIJNEN – DESSERT WINES

Omega – Domaine Alfa (Gewürtztraminer - Malagouzia)	7€
Sweet Princess – Avantis (rouge) (Syrah)	7€
Vinsanto – Argyros (Assyrtiko / Athiri / Aidani)	8€
Vinsanto Argyros 12years barrel / 20years barrel <i>Accompagné d'un morceau de chocolat</i>	16€/25€

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

APOSTAGMA (*digestifs – digestives*)

Tsipouro – Gatsios 40% Arta-Epire	6€
'Methexis' -Lazaridi (<i>muscat</i>) 40% Drama -Macedoine	6€
Tsikoudia 40% (<i>muscat de Spina</i>) Rethymno-Crète	6€

AMBREES

Aged Tsikoudia 40% Rethymno- Crète	8€
Methexis Cigar – Lazaridis 43% (<i>sauvignon blanc</i>) Drama-Macedoine	12€
Pappraroussis 40% (<i>sideritis, 12ans fût de chène</i>) Patra-Peloponnèse	9€
Dark Cave Tsilili 41% (<i>5ans fût de chène</i>) Thessalie	12€
Metaxa 7* 40% (muscat de Samos) Athènes	8€
Metaxa Reserve 40% (muscat de Samos) Athènes	15€
Whisky Malt (plusieurs choix)	14€

LIQUEURS

Mastiha 25% Chios	5€
Rakomelo 25% Crète	6€

BOISSONS CHAUDES - WARME DRANKEN – WARM DRINKS

Café, Décaféiné / Koffie, Decaf / Coffee, Decaf	3€
Café Grec / Griekse Coffee / Greek Coffee	4€
Thé, Infusion / Thé, Infusie / Anassa (Grèce)	4€