



Mezedes

G R I E K S E T A P A S

Mezedes is een authentieke Griekse wijze van dineren. Het combineren van diverse hapjes “mezedes” maakt het mogelijk om gezellig te tafelen. Om te beginnen verwennen wij u met het alom befaamde glaasje ouzo en daaropvolgend brood met dipjes als olijfolie, kruidenboter en olijventapenade. Daarna mag u per persoon per gang 2 gerechtjes bestellen en dit onbeperkt gedurende de avond blijven bestellen. Mezedes is een avondvullend programma en is alleen per gezelschap te bestellen. Houdt u er rekening mee dat op drukke avonden de Mezedes gemiddeld 3 uur duurt.

Mezedes per persoon € 28.50

VOORGERECHTEN

1. Dolmadaki
Gevulde wijnbladeren met gehakt en rijst
2. Halloumi
Griekse gegrilde kaas
3. Saganaki feta
Gebakken feta met honing/azijn dipje
4. Feta foernou
Feta uit de oven met tomaatjes, paprika, uitjes, olijfolie en oregano
5. Keftedakia
Gehaktballetjes in tomatensaus
6. Suzukaki
Gekruide gehaktstaafje uit de oven in tomatensaus met kefalograviera (griekse kaas)
7. Tigania laganikon
Gebakken aubergine en courgette met tzatziki dipje
8. Kalamaria
Gebakken inktvisringen met knoflooksaus dip
9. Piperia
Gevulde zoete rode vleespaprika met feta kaas, lauw-warm.
10. Midiasaganaki
Mosselen uit de oven in een romige tomatensaus met griekse kaas
11. Pannekoekjes van courgette
Typisch grieks gefrituurde courgette pannenkoekjes met tzatziki dip
12. Saganaki garides
Gebakken scampies in een heerlijke tomatensaus met feta
13. Gtapodi
Gegrilde octopus met een heerlijke dressing van knoflook, azijn en olijfolie
14. Chef Salade
Frisse salade met tomaat, blokjes ham, mais, kaas en thousand island dressing
15. Fassolada
Authentiek Grieks Bonensoepje
16. Kreatosoupa
Vlessoepje
17. Goriatiki
Griekse salade met feta
18. Tzatziki met pitabrood
Griekse yoghurt met knoflook en komkommer
19. Marouli salade
Frisse salade met honing/mosterd dressing en sesamzaad
20. Lagano
Griekse koolsalade
21. Kapnisto solomo
Gerookte zalmrolletje gevuld met tonijnsalade overgoten met huisgemaakte cocktailsaus
22. Gtipiti met pita broodje
Licht pikante feta mousse
23. Garidosalata
Garnalencocktail op een bedje van ijsbergsla
24. Kalamariasalade
Salade van inktvis, stukjes paprika, wortel en dille
25. Tonosalata
Tonijnsalade met stukjes paprika en ui
26. Carpaccio
Rundercarpaccio met mixsla, griekse kaas, pesto, balsamico en pijnboompittenmix
27. Kasero kroketa
Grieks kaasballetje

HOOFDGERECHTEN

40. Fileto
Runderfilet van de grill met pepersaus
41. Varkenshaasje
Gegrilde varkenshaasje met champignonsaus
42. Varkenshaas speciaal
Varkenshaasmedaillons van de grill omwikkeld met spek,
geserveerd met een gerookte kaas saus
43. Bakaliaros
Gebakken kabeljauw, geserveerd met mosterd saus
44. Barbounia
Rougetfilet op een bedje van mixsla overgoten met thijmdressing
45. Snitzel
Snitzel met kaas en champignonsaus
46. Souflaki Girino
Souflaki(spies met stukjes gemarineerde varkensvlees), geserveerd met tzatziki
47. Souflaki Kotta
Kipspies van de grill met stukjes paprika
48. Gyros
Gyros met een stukje pitabrood en tzatziki
49. Frites
met mayo
50. Suzuki
Suzuki (varkensgehakt van de grill), geserveerd met een mix dipje van mayo en ketchup
51. Paidaki
Gegrilde lamskotelet gemarineerd met knoflook
52. Gigantes
Grote witte bonen in een lichte tomatensaus
53. Salata me arni
Salade van gebakken lamshaas, spinazie en feta met een mix van mint en chilli dressing
54. Asiatiko
Zoet gemarineerde varkensreepjes
55. Garida sto grill
Gemarineerde garnalenspies van de grill
56. Patates foernou
Aardappelen uit de oven
57. Rizi elliniko
Griekse rijst in tomatensaus
58. Manitaria
Champignonsspies van de grill in een honingsausje
59. Stifado
Grieks stoofpotje van rundersucade met sjalotjes
60. Vispannetje
Zeebaarsfilet in witte wijnsaus en bieslook
61. Solomo sto grill
Gegrilde zalmfilet met een dille dipsausje
62. Kotta Sirtaki
Kipstukjes gemarineerd in honingmosterd op een bedje van sla

NAGERECHTEN

80. Chocolademousse met stukjes walnoot
81. Baklavadaki
82. Dame blanche
83. Creme brulee
84. Jaourti griekse yogurt met honing en walnoten
85. Brownie

* Mezedes kunnen op maandag tot en met vrijdag van 17.00 tot 22.00 uur besteld worden. Op sommige data kunnen geen mezedes aangeboden worden. Voor deze data verwijzen wij u naar onze website: www.sirtaki-uden.nl. Mezedes worden per bestelling en per persoon in tweetallen aangeboden. Verspilling wordt niet gewaardeerd en kan ook worden beboet met € 1,- per mezedaki.