

Turf hier uw gerechtjes
dan weet u welke u al geproefd heeft!

VOORGERECHTEN

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 1. Dolmadaki | Gevulde wijnbladeren met gehakt en rijst |
| <input type="checkbox"/> | 2. Halloumi | Griekse gegrilde kaas |
| <input type="checkbox"/> | 3. Saganaki feta | Gebakken feta met een tomatenmarmelade |
| <input type="checkbox"/> | 4. Feta foernou | Feta uit de oven met tomaatjes, paprika, uitjes, olijfolie en oregano |
| <input type="checkbox"/> | 5. Keftedakia | Gehaktballetjes in tomatensaus |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 6. Suzukaki | Gekruide gehaktstaafje uit de oven in tomatensaus met kefalograviera (griekse kaas) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 7. Tigania laganikon | Gebakken aubergine en courgette met tzatziki dipje |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 8. Kalamaria | Gebakken inktvisringen met citroenmayo |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 9. Chorizo kroketje | Chorizo kroketje met sriracha/limoen mayo (licht pittig) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 10. Midia saganaki | Mosselen uit de oven in een romige tomatensaus met griekse kaas |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 11. Pannekoekjes van courgette | Typisch grieks gefrituurde courgette pannenkoekjes met tzatziki dip |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 12. Saganaki garides | Gebakken scampies in een heerlijke tomatensaus met feta |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 13. Gtapodi | Gegrilde octopus met een heerlijke dressing van knoflook, azijn en olijfolie |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 14. Spanakopita | Spinazie in bladerdeeg met dillesaus |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 15. Fassolada | Authentiek Grieks Bonensoepje |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 16. Kreatosoupa | Vleessoepje |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 17. Goriatiki | Griekse salade met feta |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 18. Tzatziki met pitabrood | Griekse yoghurt met knoflook en komkommer |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 19. Marouli salade | Frisse salade met honing/mosterd dressing en sesamzaad |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 20. Lagano | Griekse koolsalade |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 21. Kapnisto solomo | Gerookte zalmrolletje gevuld met tonijnsalade overgoten met huisgemaakte cocktailsaus |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 22. Couscous salade | Couscous met stukjes paprika, rozijnen, besprenkeld zoete witte wijn |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 23. Garidosalata | Garnalencocktail op een bedje van ijsbergsla |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 24. Pasta salade | Rigatoni met stukjes paprika, mais en mayo |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 25. Tonosalata | Tonijnsalade met stukjes paprika en ui |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 26. Carpaccio | Rundercarpaccio met mixsla, griekse kaas, truffelmayo en pijnboompittenmix |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 27. Kasero kroketa | Grieks kaasballetje |



- Dit gerechtje bevat gluten
- Dit gerechtje bevat lactose
- Dit gerechtje kan aangepast worden naar glutenvrij (Dit aangeven op de invulkaart)
- Dit gerechtje kan aangepast worden naar lactosevrij (Dit aangeven op de invulkaart)

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.

per persoon € 37.90, kids t/m 12 jaar € 16.90

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.

Turf hier uw gerechtjes
dan weet u welke u al geproefd heeft!

HOOFDGERECHTEN

- | | | | |
|-----|----------------------|---|--------------------------|
| 40. | Fileto | Runderhaas van de grill met pepersaus | <input type="checkbox"/> |
| 41. | Varkenshaasje | Gegrilde varkenshaasje met champignonsaus | <input type="checkbox"/> |
| 42. | Varkenshaas speciaal | Varkenshaasmedaillons van de grill omwikkeld met spek, met een gerookte kaas saus | <input type="checkbox"/> |
| 43. | Bakaliaros | Gebakken kabeljauw, geserveerd met mosterd saus | <input type="checkbox"/> |
| 44. | Griekandel | Griekse kebab met citroenmayo | <input type="checkbox"/> |
| 45. | Snitzel | Snitzel met kaas en champignonsaus | <input type="checkbox"/> |
| 46. | Souflaki Girino | Souflaki(spies met stukjes gemarineerde varkensvlees), geserveerd met tzatziki | <input type="checkbox"/> |
| 47. | Souflaki Kotta | Kipspies van de grill met pindasaus en gedroogde uitjes | <input type="checkbox"/> |
| 48. | Gyros | Gyros met een stukje pitabrood en tzatziki | <input type="checkbox"/> |
| 49. | Frites met mayo | | <input type="checkbox"/> |
| 50. | Suzuki | Suzuki (varkensgehakt van de grill), geserveerd met een mix dipje van mayo en ketchup | <input type="checkbox"/> |
| 51. | Paidaki | Gegrilde lamskotelet gemarineerd met knoflook met citroenmayo | <input type="checkbox"/> |
| 53. | Tiganaki | Runderhaas met stukjes paprika en ui in een mavrodaphne saus (zoete rode wijn) | <input type="checkbox"/> |
| 54. | Asiatiko | Zoet gemarineerde varkensreepjes met sesamzaad | <input type="checkbox"/> |
| 55. | Garida tiganiti | Gebakken gepaneerde garnaal met een sriracha / limoen mayo | <input type="checkbox"/> |
| 56. | Tempura | Tempuragarnaal met chilisaus | <input type="checkbox"/> |
| 57. | Rizi elliniko | Griekse rijst in tomatensaus | <input type="checkbox"/> |
| 58. | Manitaria | Champignonsspies van de grill in een hoisin- gembersausje | <input type="checkbox"/> |
| 59. | Stifado | Grieks stoofpotje van rundersucade met sjalotjes | <input type="checkbox"/> |
| 60. | Vispannetje | Zeebaarsfilet in witte wijnsaus en bieslook | <input type="checkbox"/> |
| 61. | Solomo sto grill | Gegrilde zalmfilet met een dille sausje | <input type="checkbox"/> |
| 62. | Kotta Sirtaki | Kipstukjes gemarineerd in honingmosterd met sesamzaad op een bedje van sla | <input type="checkbox"/> |

NAGERECHTEN

- | | | |
|-----|---|--------------------------|
| 80. | Chocolademousse met stukjes walnoot | <input type="checkbox"/> |
| 81. | Baklavadaki | <input type="checkbox"/> |
| 82. | Dame blanche | <input type="checkbox"/> |
| 83. | Creme brulee | <input type="checkbox"/> |
| 84. | Jaourti griekse yogurt met honing en walnoten | <input type="checkbox"/> |
| 85. | Brownie | <input type="checkbox"/> |
| 86. | Sorbet ijs citroen / limoen smaak | <input type="checkbox"/> |