




VOORGERECHTEN:

KOLOKITHAKIA

courgetteplakjes v/d grill,
met tzatziki & knoflook

 Cuvee III	 Skertso	 Mythos
---	---	--

KEFTEDAKIA

3 gekruide gehaktrolletjes
in romige tomatensaus

Atelier	Retsina	Mythos
---------	---------	--------

TRIANTAFILO

roosje van gerookte zalm,
gevuld met tonijnmousse

Petra&Fos	Thraki	Golden h.
-----------	--------	-----------

GIGANTES

Griekse reuze witte bonen
in tomatensaus

Rosé	Asproudi	ipa/Porter
------	----------	------------

CARPACCIO

met pesto, rucola, truffelmayo
pijnboompitten & Graviera

Atma	''8''(okto)	Mythos
------	-------------	--------

HOOFGERECHTEN: geserveerd met tomatenrijst & koolsalade

MASKARJA

varkenshaas gevuld met Feta&groente,
omhuld met bacon & spicy portsaus

Eclipse	''8''(okto)	Golden h.
---------	-------------	-----------

PANNETJE GYROS (keuze uit kip of varkensgyros)

in roomsaus van ui & paprika,
gegratineerd met Holl. kaas

Atelier	Thesis	Mythos
---------	--------	--------

SOCRATES

souflaki, soetzoeki, gyros & tzatziki

Atma	Savatiano	Mythos
------	-----------	--------

DIAFORA

tiropita, gigantes&snijbonen in
tomatensaus, tzatziki & frites

Cuvee III	Malagouzia	Golden h.
-----------	------------	-----------

SUFLAKI GARIDES

3 spiesen met gegrilde gamba's

Thraki	Asproudi	ipa/porter
--------	----------	------------

DESSERTS:

JIAOURTI

Griekse yoghurt met walnoten & honing

Cheesecake

à la Mykonos

Ekmek Kataïfi

bodem van gebakken engelenhaar met
gearomatiseerde custard, geslagen room
& kruimels van pistache

wijn & likeur bij de desserts?
Ons advies: Mavrodaphne (rood), Samos (wit),
Masticha, Koum Quat, Tentura & Karidaki

DAME BLANCHE

2 bolletjes vanille roomijs, overgoten
met warme chocoladesaus & toefjes slagroom

KARAMELA

bolletje cocos & chocolade roomijs,
overgoten met warme karamelsaus,
walnoot schaafsel & toefjes slagroom

3 GANGEN MENU

€ 26,50