



Beste gast, welkom bij De Olijfboom!

*Op onze kaart vindt u smaken uit de
traditionele Griekse en Mediterraanse keuken.*

*Wij houden de kwaliteit van onze authentieke gerechten graag hoog,
daarom werken we zo veel mogelijk met mooie, verse producten en
kruiden.*

*We wensen u alvast smakelijk eten, geniet ervan!
Kali orexi*

DE OLIJFBOOM



Soepen

SOUPA IMERAS

Dagsoep. Vraag uw gastheer/- vrouw wat wij u vandaag serveren!

5.90

NTOMATOSOUPA

Op Griekse wijze romige tomatensoep bereid met verse groente en vers gebakken croutons

5.50

Koude Voorgerechten

CARPACCIO

Dun gesneden runderhaas met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en een huisgemaakte balsamico-mosterddressing

12.50

MEZEDAKIA KRIA

Een combinatie van tapenades en Griekse koude smeersels / gerechtjes

8.50

TONOSALATA

Tonijnsalade op Griekse wijze bereid, met verse groente, olijven en een dressing van citroen en olijfolie

8.50

*In onze keuken bereiden we alles zo veel mogelijk vers,
daarom kan de bereiding voor sommige gerechten wat langer duren.*

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



Warme Voorgerechten

KEFTEDAKIA

Zachte Griekse gehaktballetjes in tomatensaus

8.50

MIDIA TIGANITA

Krokant gebakken mosselen

8.50

GARIDES SAGANAKI

Gepelde gamba's uit de oven in tomatensaus met zacht romige fetakaas

12.90

KALAMARIA TIGANITA

Krokant gebakken inktvisringen, geserveerd met een Griekse knoflooksaus

8.50

DOLMA'S

Opgerolde druivenbladeren gevuld met rijst en gekruid gehakt

8.50

MANITARIA GEMISTA

Champignons uit de oven, gevuld met fijngesneden groente, gegratineerd met fetakaas

9.50

FETA SAGANAKI

Gebakken fetakaas met een krokant korstje

8.50

Samen delen...

MEZEDAKIA voor (min.) 2 personen

Een combinatie van zowel koude als warme Griekse voorgerechten

14.50 p.p

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



Grill- en vleesspecialiteiten

SOUFLAKI SPECIAAL

Grote sappige Souflakispies van kogelbiefstuk, met gegrilde groente
22.50

PSARONEFRI

Varkenshaasje geserveerd met 2 warme sausjes
19.50

PAÏDAKIA

Vier heerlijk verse lamskoteletjes, op Griekse wijze gekruid van de grill
23.50

PITA GYROS

Van de grillspies gesneden varkensvlees met Grieks pitabrood en tzatziki
16.50

BON FILETO

Twee grote stukken boterzachte ossenhaas met 2 warme sausjes
24.50

GEMISTO KOUTOPOLO

Kipfilet gevuld met spinazie, mozzarella en zongedroogde tomaten
18.50

BIFTEKI

Gekruid gehakt gevuld met fetakaas en tomaat
19.50

*Soms duurt het wat langer voor een gerecht klaar is,
we vragen hiervoor uw begrip en met name geduld.*

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



Grill- en vleescombinaties

KOUTOPOLO

Gekruide kipfilet en gyros

18.50

SOUZOUKI

Gekruide gehakt en gyros

18.50

SOUFLAKI

Sappige Souflakispies en gyros

19.50

ATHOS MIXED GRILL

Mix grill met kipfilet, gyros en een souflaki spies

22.50

ZORBA MIXED GRILL

Mix grill met Souzouki, gyros en lamskotelet

22.50

Samen delen...

DE OLIJFBOOM MIXED GRILL

voor (min.) 2 personen

Grote vleesschaal met 2 lamskoteletten, 2 souflaki spiesjes, 2 kipfilet en gyros

42.50

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



Vis gerechten

TSIPOURA

Op de huid gebakken hele dorade

20.90

GARIDES

Op Griekse wijze extra grote gamba's van de grill, gemarineerd met knoflook en citroen

25.50

SLIBTONGEN

2 goudbruin gebakken slibtongen, afgeblust met citroen

23.50

SOLOMOS STO FOURNO

Op de huid gebakken zalmfilet, op een bedje van warme groente, geserveerd in een romige saus

19.50

Vegetarisch

BRIAM

Op een lasagne wijze opgebouwde ovenschotel bestaande uit laagjes aardappelschijfjes, aubergine, courgette en paprika, met een topping van bechamelsaus en fetakaas

13.50

GEMISTA

Paprika en courgette gevuld met rijst en groente, gegratineerd met fetakaas

14.50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



Traditioneel Griekse gerechten

MOUSAKA

Ovengerecht opgebouwd uit laagjes aardappelschijfjes, aubergine en gekruid gehakt, met een topping van bechamelsaus en fetakaas

16.50

KLEFTIKO

Lamsvlees ingerold met druivenbladeren, gevuld met groenten en kaas geserveerd met een saus bereid volgens zeer oud Traditioneel recept

22.50

JUVETSI

Stoofschotel van langzaam gegaard rundvlees in een saus van tomaten, laurierbladen en Mavrodaphe wijn, geserveerd met Griekse pasta, gratineerd met feta kaas

19.50

STIFADO

Stoofschotel op Griekse wijze gemarineerd konijnenbout

19.50

Kindermenu's

GYROS

Gyros met frietjes en mayonaise

9.50

KOUTOPOLO

Kipfilet van de grill met frietjes en mayonaise

9.50

GRIEKANDEL

Frikandel met frietjes en mayonaise

9.50

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



Mediterraanse proeverij

(alleen op reservering, minimaal 4 personen)

Laat u zich eens door onze chef door de Griekse keuken leiden! Zij gaat u verassen met diverse authentieke koude en warme Griekse hapjes bestaande uit vis- en vleesgerechten. Met als afsluiter een proeverij van mediterrane desserts en een kopje koffie of thee naar keuze. Wij beloven dat u heerlijk zult genieten!

36.50 p.p

Bijgerechten

- Tzatziki	2.50
- Grieks pitabrood	1.20
- Koolsalade	3.00
- Rijst	3.00
- Gigantes(Grote witte bonen in tomatensaus)	3.50
- Choriatiki (Griekse boerensalade met fetakaas)	3.00
- Extra Friet	3.00

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



Desserts

GRIEKSE YOGHURT

Griekse yoghurt met honing en walnoten

7.50

TIRAMISU

Huisgemaakt Italiaans dessert

6.50

SALÁTA FRÁOULAS

Aardbeiensalade met een bolletje yoghurt bosvruchtenijs (Seizoen gerecht)

7.00

VERS FRUIT

Met vanille ijs en slagroom

7.00

BAKLAVA

Zoet dessert uit de mediterranen met gemalen walnoten en kaneelijs

7.50

PAGOTO

Citroen, sinaasappel of kokosnoot gevuld met ijs

9.50

OPERATAARTJE

In laagjes opgebouwd taartje met smaken van koffie en chocolade

8.50

PORTOKALOPITA

Griekse sinaasappelcake

7.50

Samen delen...

PIKILIA

Proeverij van mediterrane desserts

14.50



Warme dranken

<i>Koffie</i>	2.20
<i>Griekse koffie</i>	2.40
<i>Thee</i>	2.20
<i>Espresso</i>	2.20
<i>Verse munt thee</i>	2.40
<i>Cappuccino</i>	2.40
<i>Koffie verkeerd</i>	2.40
<i>Latte Macchiato</i>	2.60
<i>Corfu koffie, koffie met Kumquatlikeur</i>	6.50

Frisdranken

<i>Coca Cola</i>	2.20
<i>Cola Zero</i>	2.20
<i>Coca Cola light</i>	2.20
<i>Fanta</i>	2.20
<i>Fanta Cassis</i>	2.20
<i>Sprite</i>	2.20
<i>Lipton Ice Tea</i>	2.20
<i>Lipton Ice Tea green</i>	2.20
<i>Spa blauw</i>	2.20
<i>Spa rood</i>	2.20
<i>Bitter lemon</i>	2.20
<i>Tonic</i>	2.20
<i>Verse Jus d'Orange</i>	2.50
<i>Chaudfontaine Blauw / Rood (1liter)</i>	4.00



Bieren uit fles

Jupiler	2.20
Jupiler 0.0	2.20
Heineken	2.20
Hertog Jan	2.20
Hoegaarden	2.40
Erdinger	5.00
Palm	2.50
Liefmans	2.50
Mythos	3.00
Amstel Radler 2.0	2.50
Leffe Blond	3.00
Leffe Bruin	3.00
Leffe Tripel	3.50
Westmalle Dubbel	3.50
Westmalle Tripel	3.50
Duvel	3.50
Zundert 8	4.70
Zundert 10	4.70

Rode wijnen

			Glas	Fles
Huiswijn	Nemea Agiorgitiko	Stevig	3.50	19.50
Imiglikos	Cavino	Fruitig	3.80	21.50
Merlot-Syrah	Nico Lazaridi	Droog	x	35.00

Witte wijnen

Huiswijn	Sauvignon blanc	Droog	3.50	19.50
Chardonnay	D. Hatzimichalis	Droog	4.70	24.50
Retsina	Malamatina	Droog	3.80	x
Imiglikos	Nemea	Half zoet	3.80	21.50

Rosé	Syrah- Cabernet Sauvignon	Droog	4.00	22.50
-------------	---------------------------	-------	------	-------

Dessertwijnen

Mavrodaphe	Griekse dessertwijn	Zoet	3.80	21.50
Muscat	Griekse dessertwijn	Zoet	3.80	21.50

Mousserend

Cava brut 200 ml	Segura Viudas	6.50	x
------------------	---------------	------	---

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN



GRIEKSE-MEDITERRAANSE RESTAURANT

Gedistilleerd

<i>Jonge jenever</i>	2.50
<i>Schrobbeleer</i>	2.50
<i>Smirnoff wodka</i>	3.50
<i>Ouzo</i>	3.50
<i>Pernod</i>	3.50
<i>Sambucca</i>	3.50
<i>Gordons gin</i>	3.50
<i>Bacardi rum</i>	3.50
<i>Bacardi limon</i>	3.50

Cognac

<i>Rémi Martin V.S</i>	6.00
<i>Metaxa *7</i>	6.50
<i>Martell V.S.O.P</i>	6.50
<i>X.O</i>	11.00

Port /Sherry/ Vermout

<i>Rode Port</i>	3.00
<i>Witte port</i>	3.00
<i>Martini</i>	3.00

Whiskey

<i>Red label</i>	3.80
<i>Grands</i>	3.80
<i>Chivas</i>	3.80
<i>Jack Daniels</i>	3.80
<i>Dimple</i>	5.00
<i>Jameson</i>	3.80

Likeuren

<i>Bailey's</i>	3.50
<i>Campari</i>	3.50
<i>Amaretto</i>	3.50
<i>Grand Marnier</i>	3.50
<i>Kumquat</i>	3.50
<i>Drambuie</i>	3.50
<i>Pasoa</i>	3.50
<i>Tia Maria</i>	3.50
<i>Malibu</i>	3.50
<i>Rode wodka</i>	3.50
<i>Dropshot</i>	3.50
<i>Boswandeling</i>	3.50
<i>Safari</i>	3.50
<i>Pisang ambon</i>	3.50
<i>Licor 43</i>	3.50

KALI OREXI – SMAKELIJK ETEN