

WIJN, MUZIEK DANS EN LEKKER ETEN.....

Toen onze voorouders in Brabant en Limburg nog met stenen bijtjes achter beren en herten aanrenden, lang voor het jaar nul, wisten de Grieken al dat de aarde rond was. Ze kenden al een via scholen geregeld onderwijs en een goed functionerende democratie. Het waren de Grieken die aan de wieg stonden van onze wijsbegeerte en wetenschap, politiek en kunst, ja zelfs aan onze besteding van vrije tijd. Niet alleen de Olympische Spelen danken wij aan hen, maar ook tal van muziekinstrumenten, genees- en schoonheidsmiddelen en natuurlijk: dansen, wijnen en gerechten.

Wijn, muziek en dans waren onlosmakelijk deel van de Griekse maaltijd. Dat gold al voor de goden op de Olympus. Zeus en zijn gezellen dronken daar nektar uit gouden bekertjes en snoepten ambrozijn die opgediend werd op zilveren schotels, terwijl Apollo en de Muzen zongen en dansten. Aan nektar en ambrozijn dankten de goden hun onsterfelijkheid en eeuwige jeugd. De onsterfelijkheid geeft het mensenlijke Griekse voedsel natuurlijk niet, maar het houdt wel jong. Niet alleen om zijn gezonde bereidingswijze zonder vet, maar ook omdat het met evenveel vrolijkheid verorbert dient te worden als een goedmaaltijd. Met een glas fonkelende wijn uiteraard. Zo heeft de God Dionysus het voorgedaan. Maar ook met evenveel muziek en dans als destijds op de Olympus.

De familie Poursanidis, eigenaar van de keten van Sirtaki-restaurants in Brabant en Limburg, wil die traditie in ere houden, aangepast aan de eisen van de moderne tijd. Daarom de naam Sirtaki: een moderne dans geschoeid op de traditie van de volksdans die de bewegingen van de golven in de baai van Sirti symboliseert. Daarom, als symbool van gastvrijheid, het blijvend gratis glaasje ouzo bij binnenkomst, op gezette tijden levende muziek zonder verhoging van de prijs en vrolijke gezichten bij directie en personeel. Zij dansen als tussengerecht graag een sirtaki met u mee. Alleen de Griekse traditie van het bordengooien hebben wij afgezworen.

De directie eist maar twee dingen van u: dat u zich te goed doet aan salades, oven- en grillgerechten, wijnen en likeuren en dat u haar er onmiddellijk op attent maakt als er toch iets aan haar aandacht is ontsnapt. De familie Poursanidis wil steeds maar beter, net zolang tot de goden van de Olympus afdalen om samen met u aan de Sirtaki-tafels aan te schuiven om er hun vingers af te likken bij wat niet anders mag heten dan een "godenmaaltijd".

KOUDE VOORGERECHTEN

PEPERONI Pepers en olijven	6.50
KALAMARIA SALATA Inktvissalade	9.50
TZATZIKI Geklopte kwark met knoflook en komkommer	6.50
TARAMAS Geklopte viskuit met aardappelen	6.50
PIKILIA DIVERSE Gevarieerde schotel van diverse koude voorgerechten	12.50
DOLMADAKIA Gevulde wijnbladeren met rijst en saus	6.50
FETA Griekse schapenkaas	7.50
GARNALENSALADE Garnaaltjes met cocktailsaus	9.50
TONOSALATA Tonijnsalade	8.50
DAKOS Geroosterd brood met tomaat, ui, knoflook, basilicum en feta	6.50

SOEPEN

VLEESSOEP Kruidige kalfsbouillon met verse groente en stukjes kalfsvlees	6.50
TOMATENSOEP Vegetarische tomatensoep	6.00
FASSOLADA Typisch Griekse witte bonensoep	6.00

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd.

WARME VOORGERECHTEN

GEBAKKEN CHAMPIGNONS Bereid met uien en verse knoflook	8.50
KEFTEDES Varkensgehaktballen in een gekruide saus	8.50
SARDELLES Gebakken sardientjes met knoflooksaus	9.00
SOUTZOUKAKIA Rundergehaktballen uit de oven met een pikante tomatensaus	10.50
GARIDES SAGANAKI Gamba's in tomatensaus en fetakaas	14.00
GARIDES KRUIDENBOTER Gamba's in knoflookboter	14.00
FLORINIS Gevulde, rode puntpaprika met fetakaas	8.50
TIROPITAKIA Gevulde bladerdeeg met fetakaas en honing	8.50
TIGANITA LACHANIKIA Gebakken courgettes en aubergines met tzatziki	8.50
BOUGIOURDI Twee soorten kaas, tomaat, pepers en olijven uit de oven	9.50
ESCARGOTS Slakken gevuld met kruidenboter	9.50
KALAMARIA TIGANITA Gebakken inktvisringen met knoflooksaus	9.50
OCTOPUS Vers gegrilde octopus	12.50
FETA SAGANAKI Gebakken schapenkaas	8.50
MIDIA SAGANAKI Mosselen in fetasaus	8.50
MIDIA MET KNOFLOOK Mosselen in knoflooksaus	8.50

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd.

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

SUFLAKI SPECIAAL Gegrilde varkensvlees aan een spies en gyros MIX	21,50
SUFLAKI Gegrilde ossenhaas, varkenshaas, kipfilet, lamsfilet	23,50
FILETTO APHRODITE Gegrilde ossehaasfilet 300gr met pepersaus	27,50
KOTOPOULO FILETTO Gegrilde kipfilet	19,50

Deze gerechten worden geserveerd met friet, tzatziki en salade.

SPECIALE PANGERECHTEN

TIGANIA CHOIRINO Gebakken varkenshaas met uien en citroen geblust met wijn	20.00
BEKRI MEZE Gebakken ossehaas in champignonsaus geblust met Metaxa	22.50
KALLITHEA Gebakken kipfilet in rode saus geblust met Mavrodaphne	20.00
SIKOTI MOSCHARI Gebakken kalfslever met uitjes	19.50

Deze gerechten worden geserveerd met friet en salade.

TRADITIONELE GERECHTEN

MOUSAKA Ovengerecht bestaande uit aardappelen, gekruid gehakt, aubergine, courgettes en kaas overgoten met bechamelsaus	18.50
STIFADO Stoofgerecht van gemarineerd kalfsvlees en sjalotjes.	19.50
THRAKIOTIKO Gerecht bestaande uit kalfsvlees, aubergines, courgettes, paprika, aardappelen in tomatensaus en feta	19.50
PASTITSADA Lamsschenkel met Griekse pasta en geraspte kaas	19.50
KOKKINISTO MOSCHARI Kalfsvlees in rode saus geserveerd met Griekse pasta Deze gerechten worden geserveerd met salade.	19.50

VLEES VAN DE GRILL

GYROS Kleine reepjes geroosterd varkensvlees	16.50
PONTOS Bladerdeeg gevuld met gyros met 2 soorten kaas en champignonsaus (uit de oven)	18.00
ERMIS Suzuki, suflaki,, kophaas en gyros	17.50
AKROPOLIS 2 lamskotoletten, suflaki en gyros	17.50
MYKONOS Bifteki, lamskotolet, kophaas en gyros	19.50
THESSALONIKI Mousaka, suflaki, suzuki en gyros	18.50
SIRTAKI Suflaki, lamskotolet, kophaas, gyros en dolmadakia	19.50
PAÏDAKIA 5 Gegrilde lamskotoletten	17.50
BOERENSCHOTEL Suflaki, suzuki, kalfslever en gyros	17.50
ARIS Suflaki, suzuki en gyros	16.50
OLYMPIA (2 of meer personen) Schotel bestaande uit 2 lamskotoletten, 2 suzuki, 2 suflaki en gyros en friet met boerensalade	24.50 p.p
SPECIALITEIT VAN DE KOK (2 of meer personen) Schotel bestaande uit 2 suzuki, 2 kophaas, 2 suflaki, gyros, mousaka en friet met boerensalade	29.50 p.p
OUZO Kipsuflaki, suflaki en gyros	16.50 p.p
GIORGOS Ossehaas, kophaas, kipfilet en lamsspies	27.50 p.p
CORFOU Lamhaasspies, kophaas en gyros	20.00 p.p
MAKEDONIA Bifteki en gyros	17.50 p.p
GEPANEERDE VARKENS- OF KIPSCHNITZEL Geserveerd met champignonsaus	17.50

Deze gerechten worden geserveerd met rijst, tzatziki en salade.

VISGERECHTEN

TONOS Gegrilde tonijnfilet	27.00
GAMBA'S 5 Gegrilde gamba's	25.50
LAVRAKI Gegrilde hele zeebaars	23.50
TSIPOURA Gegrilde hele dorade	23.50
SOLOMOS Gegrilde zalmfilet	22.50
XIFIAS Gegrilde zwaardvis	22.50
THALASSA (2 of meer personen) Gemengde visschotel bestaande uit 2 zalmfilets, 2 zwaardvisfilets, 2 gambá's, kalamaria, en boerensalade	30.50 p.p
GLOSSA Gebakken zeetong	26.50
GLOSSA KRASATI Zeetong bereid in wijn met verse knoflook	27.50
KALAMARIA Gebakken inktvisringen	18.50
BAKALIARO PLAKI Kabeljauw in groentesaus met gesmolten kaas uit de oven	23.50
BAKALIARO Papillot van de grill met verse knoflook, tomaten, selderie en wijn	23.50
KRITHAROTO Griekse pasta met zeevruchten in witte saus	20.50
GAMBA 'S SPECIAAL	24.50

Deze gerechten worden geserveerd met rijst, knoflooksaus en salade

SALADES

KOMKOMMERSALADE	5.50
TOMATENSALADE	6.50
BOERENSALADE	9.50

EXTRA BIJGERECHTEN

RIJST	4.50
GROTE WITTE BONEN	5.50
MELITZANA (AUBERGINE)	5.50
FRIET	2.80
GYROS	6.50
SUZUKI-SUFLAKI-LAMSKOTOLET	3.50
BIFTEKI	5.50
FRIKANDEL	2.80

SAUZEN

KNOFLOOKSAUS	3.00
MAYONAIASE	0.50
JÄGERSAUS	3.50
CHAMPIGNONSAUS	3.50
PEPERSAUS	3.50

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

KINDERMENU GYROS Gyros, friet en rijst	10.50
KINDERMENU SUFLAKI Suflaki, friet en rijst	10.50
KINDERMENU SUZUKI Suzuki, friet en rijst	10.50
KINDERMENU KIPSUFLAKI Kipsuflaki, friet en rijst	10.50
KINDERMENU KALAMARIA Inktvisringen, friet en rijst	12.50
KINDERMENU FRIKANDEL Frikandel, friet en rijst	9.50

VEGETARISCHE GERECHTEN

GORTOMOUSAKA Ovengerecht bestaande uit aardappelen, aubergine, courgettes en kaas overgoten met bechamelsaus	16.50
KRITHARAKI Griekse paste met tomatensaus en feta	15.50
VEGETARISCHE PIKILIA Schotel van gortomousaka, kritharaki, feta, witte bonen, dolmadaki en aubergine Deze gerechten worden geserveerd met salade.	17.50

FRISDRANKEN

COLA / COLA LIGHT / COLA ZERO 2.70
SINAS / SEVEN UP / CASSIS 2.70
TONIC / BITTER LEMON 2.70
SPA ROOD / SPA BLAUW 2.70
APPELSAP/JUS D'ORANGE 2.80

FUZE ICE TEA 2.90
CHOCOMELK / FRISTI 2.80
GRIEKS BRONWATER 1liter 6.50
GRIEKS BRONWATER 1/2 liter 3.00

BIER

HERTOG JAN VAN HET VAT 25cl 2.90
HERTOG JAN VAN HET VAT 45cl 5.40
HERTOG JAN WEIZENER 30cl 4.30
HERTOG JAN WEIZENER 50cl 6.40
MYTHOS (Grieks export bier) 3.50
LEFFE BLOND 3.90
LA CHOUFFE 4.50

ROSÉ BIER (flesje) 3.50
ALCOHOLVRIJ BIER 3.30
RADLER 3.60
WIT BIER 3.70

HUISWIJNEN

	glas	1/2 liter	liter
HUISWIJN droog rood/wit	3.80	11.50	20.00
RETSINA witte tafelwijn	3.80	11.50	20.00
IMIGLYKO licht zoet rood/wit	4.10	13.50	21.00
SAMOS zoete witte likeurwijn	4.50	14.50	22.00
MAVRODAPHNE zoete rode likeurwijn	4.50	14.50	22.00
ROSÉ	3.90	12.50	21.00

RODE WIJNEN

PALIVOS ESTATE ANEMOS

per glas 4.50, per fles 18.50

Druivenras: Agiorgitiko

goed in balans, volle body met aromas van rode vruchten zoals kersen, bessen en aardbeien.
Ideale begeleider van rode vleesgerechten en aromatische sauzen.

DOMAINE ALPHA ESTATE, AXIA 90/100 PUNTEN PARKER

per fles 26.50

Druivenras: Syrah-xinomavro Axia.

Een iets minder zware rode wijn, Barstensvol rood fruit, en een volle afdronk.

Een fantastische wijn van Estate, niet voor niets 2 jaar lang de huiswijn geweest van De Librije.

DOMAINE GLINAVOS, RED VELVET

per fles 26.50

Druivenras: Agiorgitiko-Vlagiko-bekari

Een mooie robijnrode kleur en alle kenmerken van de rijke rode wijn. Het rijpt in eiken vaten gedurende ten minste 12 maanden. Zeer goede structuur.

DOMAINE PORTO CARRAS, LIMNIO BIO

per fles 27.50

Druivenras: Limnio

het oudste druiven ras van Griekenland, de Limnio. De zachte tannine maken de wijn erg toegankelijk voor een breed publiek. Te combineren met vlees gerechten.

KIR YIANNI ESTATE, RAMNISTA 93/100 WINE & SPIRITS

per fles 30.50

Druivenras: Xinomavro

Prachtige wijn. Gemaakt van de rijpe Xynomavro-druiven. Krachtig, vol smaak van zongedroogde tomaten, paprika, olijven en rijpe kersen.

WITTE WIJNEN

PALIVOS ESTATE, ANEMOS

Druivenras: Roditis-Moschofilero

Een droge witte wijn rijk in body, met aroma's van peren en bananen.

Frisse smaak. Aanbevolen bij Zachte gele kazen, zeevruchten en visgerechten.

per glas 4.50, per fles 18.50

DOMAINE GLINAVOS, PRIMUS ZITSA

Druivenras: Debina

Debina een uniek ras uit de 16e eeuw van uitstekende kwaliteit, frisse zuren van appel, peer en perzik.

Begeleider van salades en traditionele Griekse gerechten.

per fles 25.00

DOMAINE PORTO CARRAS, WHITE SOUL

Druivenrassen: Athiri, Muscat van Alexandrië.

Heldere citroen kleur met intense aroma's van peer, abrikoos, banaan en hints van rozenblaadjes.

Fris en levendig in de mond, met een evenwichtige zuurgraad en afdronk.

per fles 24.50

DOMAINE ZACHARIOUDAKIS, ORTHI PETRA BIO

Druivenras: Sauvignon Blanc-Vidiano

Sappige smaak met een langdurige afwerking.

Rijke en complexe aroma's waarin hints van mango, ananas en grapefruit domineren.

per fles 26.50

ALPHA ESTATE, SAUVIGNON BLANC 91/100 PUNTEN PARKER

Druivenras: Sauvignon Blanc

De internationale wijnwereld heeft het huis ontdekt. De witte Sauvignon Blanc is een prachtige Zuivere wijn,

stuiwend fris, mineralig en heerlijk tropisch fruit in de mond. Gastronomisch zeer goed.

per fles 28.50

ROSEWIJN

PALIVOS ESTATE, LA VIE EN ROSE

Druivenras: Moschofilero

Kleur met violette reflecties. Neus van granaatappel en wild bos Fruit.

Stimulerende mond met een intense nasmaak.

per fles 26.50