

DELPHI

Grieks Specialiteiten Restaurant

DAGMENU

Een 3 - gangen menu dat wordt
samengesteld door onze chef

ARRANGEMENTEN MENU

Exclusief arrangement voor uw bedrijf of
grotere gezelschappen vol entertainment

CATERING

U kunt ook gebruik maken van onze cateringservice
Vraag ons personeel voor meer informatie

Vanaf 20 personen



KRIA OREKTIKA

Koude voorgerechten

- 01. FETA** ^V | Traditionele Griekse witte schapenkaas € 8,50
- 02. TZATZIKI** ^V | Een frisse Griekse yoghurt dip met verse knoflook, geraspte komkommer en olijfolie € 7,50
- 03. CARPACCIO** | Flinterdun gesneden tournedos, bestrooid met originele Parmezaanse kaas en een authentieke, huisgemaakte truffelsaus € 14,50
- 04. TARAMOSALATA** | Spread van viskuit € 8,50
- 05. TONOSALATA** | Tonijnsalade € 9,75
- 06. GRIEKSE SALADE** ^V | Salade met de Griekse fetakaas € 9,00
- 07. MELITZANO SALATA** ^V | Zachte aubergine mousse met knoflook € 8,75
- 08. KAFTERI** ^V | Pikante feta dip € 9,75
- 09. TYRO SALATA** ^V | Feta dip € 9,75
- 10. GARIDOSALATA** | Garnalencocktail € 12,00
- 12. MIKRO PSARAKI** ^V | Gemarineerde sardientjes € 9,75

SPECIALAAL BROOD

- 13. SKORDOPSOMO** ^V | Knoflookbrood uit de oven € 6,50
- 14. BOUTIRO** ^V | Kruidenboter met stokbrood € 4,50
- 15. BRUSCETTA** ^V | Gegrild brood met fetakaas, olijfolie, tomaat en basilicum € 8,50



MEZEDES

- 31. KRIA PIKILIA** | De smaak van Griekenland in een hapjesschotel, samengesteld met verschillende koude Griekse voorgerechtes (voor 2 personen) € 15,50
- 32. PIKILIA** | De smaak van Griekenland in een hapjesschotel, samengesteld met verschillende warme en koude Griekse voorgerechtes (voor 2 personen) € 17,50
- 33. VIS PIKILIA** | De smaak van Griekenland in een hapjesschotel, samengesteld met verschillende warme en koude Griekse visgerechtes (voor 2 personen) € 18,50

*Volgt u een diëet of heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten laat het ons dan van te voren weten, wij houden daar graag rekening mee.

^V = Vegetarische gerechten

* Bij het hoofdgerecht kunt u eenmalig gebruik maken van de saladebar.

ZESTA OREKTIKA

Warme voorgerechten

- 16. KEFTEDAKIA** | Smaakvolle gehaktballetjes in een rijke volle tomatensaus € 9,75
- 17. KOLOKITHOKEFTEDAKIA** ^V | Vegetarisch gerecht met courgette en feta € 9,75
- 18. DOLMADAKIA** | Een specialiteit van wijnbladeren gevuld met fijn gehakt, rijst en citroensaus € 10,50
- 19. TYROFLOGERES** ^V | Gebakken kaasrolletjes van vier soorten kaas € 9,50
- 20. KOLOKITHIA TIGANITA** ^V | Gebakken courgettes met tzatziki € 9,00
- 21. MANITARIA** | Gebakken stukjes varkenshaas, met gemengde, gebakken champignons en uien € 12,50
- 22. TIROPITTA / SPANAKOPITTA** ^V | Griekse fetakaas en spinazie in een krokant jasje van bladerdeeg € 9,50
- 23. FETA FOURNOU** ^V | Gesmolten fetakaas uit de oven, met tomaten, Griekse olijven, olijfolie en pepers € 10,50
- 24. FETA SAGANAKI** ^V | Zacht gebakken feta met een krokant korstje, met honing en bosvruchtensaus € 10,50
- 25. KALAMARIA TIGANITA** | Krokant gebakken inktvisringen met knoflooksaus € 11,50
- 26. MIDIA** | Speciaal gebakken mosselen met knoflooksaus € 10,50
- 27. MIDIA SAGANAKI** | Mosselen uit de oven met een rijke, licht pikante tomatensaus en gesmolten kaas € 10,50
- 28. OKTAPODI STO GRILL** | Octopus van de grill met olijfolie en balsamico azijn (*indien voorradig*)
Bereidingsstijd ± 40 min. € 15,50
- 29. GARIDES FOURNO MIKRES** | Scampi's uit de oven met een rijke, licht pikante tomatensaus en gesmolten kaas € 14,50
- 30. GARIDES BOUTIRO MIKRES** | Scampi's met verse knoflook en roomboter uit de oven € 14,50
- 38. GARIDES KREEFT** | Scampi's met kreeftensaus € 15,50

*Volgt u een diëet of heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten laat het ons dan van te voren weten, wij houden daar graag rekening mee.

^V = Vegetarische gerechten

SOUPES

Soepen



- 34. KIPPENSOEP** | Echte Griekse kippensoep volgens huisrecept € 8,50
- 35. PSAROSOUPA** | Vissoep € 9,00
- 36. TOMATOSOUPA** [✓] | Tomatensoep € 7,50

BIJGERECHTEN

en huisgemaakte sauzen

- 40. EXTRA GYROS** € 8,00
- 41. EXTRA GYROS SPECIAAL**
Met champignonroomsaus en kaas uit de oven € 8,50
- 42. RIZI** [✓] | Witte / rode rijst € 3,75
- 44. CHILISAUS** [✓] | € 3,75
- 45. PATATES** [✓] | Friet € 3,95
- 46. MANITARIA TIGANITA** [✓] | Gebakken champignons € 5,50
- 47. FETA SAUS** [✓] € 5,50
- 48. PIKANTIKI SALTSA** [✓] | Pikante saus € 3,75
- 49. MANITARIA SALTSA** [✓] | Champignonsaus € 3,75
- 49a. PIPERI SALTSA** [✓] | Pepersaus € 3,75
- 49b. MARSALA** [✓] | Marsalawijnsaus € 3,75
- 49c. STROGANOFF** [✓] | Stroganoffsaus € 3,75

*Volgt u een diëet of heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten laat het ons dan van te voren weten, wij houden daar graag rekening mee.

[✓] = Vegetarische gerechten

* Bij het hoofdgerecht kunt u eenmalig gebruik maken van de saladebar.

PSARIA PANNETJE

Visgerechten

- 51. KALAMARIA** | Gefrituurde inktvisringen € 23,50
- 55. GARIDES TIGANAKI PIKANTE** | Scampi's in rijke licht pikante tomatensaus en gesmolten kaas € 25,50
- 56. GARIDES TIGANAKI BOTER** | Scampi's in verse knoflook, chilivlokken en roomboter € 25,50
- 52. GARIDES TIGANAKI KREEFT** | Scampi's met kreeftensaus € 26,50
- 57. SOLOMOS TIGANAKI** | Zachte zalm uit de oven, in een verrassende romige saus met garnalen en broccoli, gegratineerd met kaas € 26,50

PSARIA STO GRILL

Visgerechten van de grill

- 58. CATCH OF THE DAY** *Dagprijs*
- 59. SOLOMOS** | Zalmfilet € 24,50
- 60. ZEEBAARS** | Zeebaarsfilet € 24,50
- 61. DORADE FILLETO** | Een mediterrane vis met zacht wit vlees en rijk van smaak € 24,50
- 53. ZEETONG** *indien voorradig* *Dagprijs*
- 62. THALLASA** | *te bestellen per 2 personen*
Een uitgebreide selectie van 1 zalm, 2 dorade, zeebaars filet, scampi's en vangst van de dag. € 34,50 p.p.

*Volgt u een diëet of heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten laat het ons dan van te voren weten, wij houden daar graag rekening mee.

🍽️ = Vegetarische gerechten

KREATA STO GRILL

Vleesgerechten van de Grill

- 63. GYROS** | Een traditioneel Grieks vleesgerecht, in kleine reepjes gesneden € 20,00
- 65. BIFTEKI ROYAL** | Gekruid gehakt gevuld met Griekse fetakaas € 22,50
- 67. SUFLAKI** | Gegrilde varkenshaas aan de spies, met gyros € 20,50
- 69. LAMSKOTELETTEN** | French racks (met gyros + € 1,50) € 28,50
- 70. ERMIS** | Combinatie van suzuki, suflaki, kipfilet en gyros € 22,50
- 71. MYKONOS** | Combinatie van twee suzuki, suflaki en gyros € 22,50
- 73. KRETA** | Combinatie van lamskoteletten met kipfilet € 27,50
- 74. KOS** | Combinatie van lamskotelet, suflaki, varkenshaas en gyros € 23,50
- 75. RETSINA** | Combinatie van varkenshaas, mousaka, suflaki en gyros € 22,50
- 76. LEFKOGORI** | Combinatie van varkenshaas, suflaki, suzuki en gyros € 22,50
- 77. MIXED GRILL** | Combinatie van verschillende soorten vlees € 25,50
- 72. SPARE-RIBS** met BBQ saus € 25,50

FILETO SPECIAL STO GRILL



Speciale vleesschotels van de grill

De volgende gerechten worden geserveerd met een keuze uit een van de volgende sauzen: **a.** Pepersaus **b.** Champignonsaus **c.** Pikante tomatensaus of **d.** Kruidenboter

* Supplement gyros € 1,50

- 78. FILETO KOTOPOULO** | Gegrilde malse kipfilet € 22,50
- 79. FILETO CHIRINO** | Gegrilde varkenshaas € 23,50
- 80. FILETO ARNISIO** | Gegrilde lamshaas € 29,50
- 81. FILETO MOSCHARI** | Een smaakvolle tournedos van de Argentijnse ossenhaas (Black angus grain fed) € 30,50
- 83. FILETO MIX** | Combinatie van ossenhaas (Black angus), varkenshaas, lamshaas, lamskotelet en kipfilet € 31,50
- 84. RIB EYE** | Black angus grain fed € 30,50
- 85. ENTRECOTE** | Black angus grain fed € 29,50

* Volgt u een diëet of heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten laat het ons dan van te voren weten, wij houden daar graag rekening mee.

V = Vegetarische gerechten

* Bij het hoofdgerecht kunt u eenmalig gebruik maken van de saladebar.

SPECIALESCHOTELS

Deze speciale schotels zijn te bestellen vanaf minimaal 2 personen en worden geserveerd met een keuze uit één van de volgende sauzen:

a. Pepersaus **b.** Champignonsaus **c.** Pikante tomatensaus

- 86. DELPHI** | Suzuki, suflaki, kipfilet, mousakas, gyros en gyros speciaal € 26,50 p.p.
- 87. IRODION** | Suzuki, suflaki, kipfilet, varkenshaas, gyros en gyros speciaal € 26,50 p.p.
- 88. ONASSIS** | Ossenhaas, lamshaas, gyros, gyros speciaal, zalmfilet, visfilet en scampi € 32,50 p.p.
- 89. SANTORINI** | Ossenhaas, Rib Eye, entrecote, gyros en spare-ribs met BBQ saus € 36,50 p.p.
- 90. CHEF-KOK** | Zeer luxe mixed grill van ossenhaas, varkenshaas, lamshaas, lamskotelet, gyros speciaal, gyros en kipfilet € 33,50 p.p.

TIGANAKIA

Pangerechten

- 91. GYROS SPECIAAL** | Gyros in champignonsaus en gesmolten kaas € 20,50
- 92. FILETO TIGANAKI STROGANOFF** | Gebakken varkenshaas in stroganoff saus € 22,50
- 93. FILETO TIGANAKI FETA** | Gebakken varkenshaas in fetasaus € 24,50
- 94. PIKANTIKO** | Varkenshaas met lichte pikante romige tomatensaus € 21,50
- 95. STAMNA** | Varkenshaas en ossenhaas in champignons, verse groenten en tomatensaus, € 22,50
- 97. FILETO TIGANAKI MOSCHARI** | Gebakken ossenhaas met **b.** Stroganoff saus **c.** Marsalawijn € 30,50
- 98. FILETO TIGANAKI ARNI** | Lamsfilet met fetasaus € 29,50
- 99. FILETO TIGANAKI KOTOPOULO** | Kipfilet in licht pikante chilisaus € 22,50

*Volgt u een diëet of heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten laat het ons dan van te voren weten, wij houden daar graag rekening mee.

V = Vegetarische gerechten

PIATO FOURNO

Ovenschotels

I 00. MOUSAKAS | Een echte originele Griekse ovenschotel met gehakt, aubergines, courgettes, aardappelen en een crèmesaus, volgens overgedragen authentiek recept € 20,50

I 02. STIFADO | Een heerlijk gemarineerde slow cooked rundvlees met **a.** Sjalotjes of **b.** Spaghetti € 23,50

PASTA

I 05. SCAMPI'S | Met tagliatella in kreeftensaus € 25,50

I 06. TAGLIATELLE ZALM | In een roomsaus met basilicum en spinazie € 24,50

I 04. SCAMPI'S | Met **a.** spaghetti of **b.** tagliatelle in tomatensaus € 27,50

I 17. RISOTTO | Risotto met champignons, truffel, parmezaanse kaas, spinazie, roomkaas en ossenhaas puntjes € 27,50

I 18. KOTOPOULO | Kipfilet met **a.** spaghetti of **a.** tagliatelle, champignons roomsaus en parmezaanse kaas € 20,50



VEGETARISCHE SCHOTELS

I 09. VEGETARISCHE RISOTTO ^V | Risotto met spinazie, champignons, truffel en Parmezaanse kaas € 20,00

I 10. VEGETARISCHE PIKILIA ^V | Gemista (Grieks gevulde tomaten en paprika's), gebakken courgettes, feta saganaki, spanakopita en kolokithokeftedakia € 21,00

PEDIKA | Kindergerechten t/m 12 jaar

I 11. MAKARONIA MET KEFTEDAKIA | griekse pasta met gehaktballetjes € 12,50

I 12. SUFLAKI MET GYROS en friet € 12,50

I 13. SUZUKI MET GYROS en friet € 12,50

I 14. GYROS met friet € 12,50

I 15. KIPFILET met gyros en friet € 12,50

I 16. OSSENHAAS met friet € 15,50

I 03. SPARE-RIBS met friet € 14,50

*Volgt u een diëet of heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten laat het ons dan van te voren weten, wij houden daar graag rekening mee.

^V = Vegetarische gerechten

* Bij het hoofdgerecht kunt u eenmalig gebruik maken van de saladebar.


NAGERECHTEN

Al ons ijs is huisgemaakt door onze eigen ijsspecialisten, die hiervoor een speciale opleiding hebben gevolgd aan de Carpigiani University in Italië. Maak een keuze uit de volgende nagerechten, die wij met trots aan u serveren.

IJS

| | |
|---|--------|
| KINDERIJSJE | € 6,00 |
| VERSE VRUCHTENSALADE met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| VERSE VRUCHTENSALADE | € 8,00 |
| VANILLE COUPE Vanille-ijs met vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| AMARENA Amarena-ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| AMARENA WARM Amarena-ijs met warme kersen en vers geklopte slagroom | € 9,00 |
| MELOEN met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| VERSE ANANAS met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| BANAAN ROYALE Banaan met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| FRESKES FRAULES Verse aardbeien met ijs en vers geklopte slagroom (seizoen) | € 9,50 |
| DAME BLANCHE Vanille-ijs met warme chocoladesaus en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| KARAMEL Vanille-ijs met warme huisgemaakte karamelsaus en vers geklopte slagroom | € 8,50 |

GEBAK



| | |
|--|--------|
| BAKLAVAS Gebak volgens authentiek Grieks recept. Bladerdeeg met honing, walnoten en siroop geserveerd met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| GIAURTI ME MELI Heerlijke volle Griekse yoghurt met honing en walnoten | € 7,50 |
| CRÈME BRÛLÉE Een heerlijke vanille custard met een gekarameliseerd laagje suiker; met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,00 |
| CHEESECAKE Met een saus van bosvruchten, met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |
| SOKOLATINE Griekse chocoladetaart met ijs en vers geklopte slagroom | € 9,50 |
| CHOCOLADE SOUFLÉ Een gerezen chocoladecakeje met ijs en vers geklopte slagroom | € 8,50 |

KOFFIE & THEE

| | |
|---|--------|
| Koffie | € 2,95 |
| Espresso | € 2,95 |
| Dubbele espresso | € 3,75 |
| Cappuccino | € 3,50 |
| Thee | € 3,25 |
| Verse munt thee | € 4,00 |
| De-café | € 2,95 |
| De-cappuccino | € 3,50 |
| Latte macchiato | € 3,95 |
| Warme chocomel | € 3,25 |
| Warme chocomel met slagroom | € 3,75 |
| Irish Coffee met whisky en slagroom | € 9,00 |
| French Coffee met grand marnier en slagroom | € 9,00 |
| 43 Coffee met 43 en slagroom | € 9,00 |
| Callipso Coffee met tia maria en slagroom | € 9,00 |
| Dom Coffee met benedictine en slagroom | € 9,00 |
| Corfu Coffee met koum kouat en slagroom | € 9,00 |
| Delphi Coffee met metaxa en slagroom | € 9,00 |
| Baileys Coffee met baileys en slagroom | € 9,00 |
| Italian Coffee met amaretto en slagroom | € 9,00 |
| Caribbean Coffee met bacardi en slagroom | € 9,00 |
| Freddo espresso | € 4,00 |
| Freddo cappuccino | € 4,50 |
| Frappé | € 4,00 |
| Frappé Pagoto met vanille-ijs | € 6,50 |

GRIEKS GEDISTILLEERD

| | |
|------------------------------|---------|
| Ouzo | € 2,50 |
| Ouzo Speciaal | € 5,00 |
| Metaxa 7* | € 7,50 |
| Metaxa 12* | € 9,00 |
| Metaxa private reserve | € 10,50 |
| Koum kouat | € 6,00 |
| Delphi likeur | € 6,00 |

LIKEUR

| | |
|---|---------|
| Amaretto / Baileys / Tia Maria | € 6,75 |
| Grand Marnier / Cointreau / Drambuie / Benedictine / Licor 43 | € 7,25 |
| WHISKY | |
| Jameson | € 7,50 |
| Jack Daniels | € 7,50 |
| Dalwhinnie 15 jaar | € 9,50 |
| Glenmorangie 18 jaar | € 12,50 |
| RUM | |
| Bacardi Superior / Bacardi Razz / Bacardi Limon / Malibu | € 5,50 |
| GIN | |
| Hendricks | € 7,00 |
| Bombay | € 7,00 |
| Tanqueray | € 7,00 |
| Mix dranken 5cc | € 6,50 |

FRISDRANKEN

| | |
|---|--------|
| Cola / Cola zero | € 3,20 |
| Chaudfontaine Rood / Chaudfontaine Blauw | € 3,00 |
| Sprite / Sinas / Cassis | € 3,20 |
| Tonic / Bitter lemon | € 3,30 |
| Chocomel / Fristi | € 3,20 |
| Jus d'orange / Appelsap | € 3,20 |
| Ice tea / Rivella | € 3,40 |
| Green ice tea | € 3,40 |
| Fles mineraalwater met of zonder koolzuur | € 7,50 |

BIER

BIER VAN DE TAP

| | |
|------------------|--------|
| Hertog Jan | € 3,40 |
|------------------|--------|

BIER OP FLES

| | |
|---|--------|
| Jupiler <i>alcoholvrij</i> | € 3,50 |
| Leffe blond | € 4,50 |
| Leffe bruin | € 4,50 |
| Leffe tripple | € 5,00 |
| Hoegaarden wit | € 4,00 |
| Hoegaarden radler lemon & lime | € 4,00 |
| Hoegaarden radler lemon & lime <i>alcoholvrij</i> | € 4,00 |
| Mythos Grieks bier | € 4,75 |
| Liefmans fruitesse | € 4,00 |

WIJN

| | Per glas | ½ L |
|---|----------|---------|
| Huiswijn <i>droog</i> – rood / wit / rosé | € 4,75 | € 14,50 |
| Retsina <i>harswijn</i> | € 4,75 | € 14,50 |
| Imiglykos <i>halfzoet</i> – rood / wit | € 4,75 | € 14,50 |
| Samos Muscat – <i>volzoete witte likeurwijn</i> | € 4,95 | € 16,00 |
| Mavrodaphne – <i>volzoete rode likeurwijn</i> | € 4,95 | € 16,00 |
| Port – rood | € 5,50 | |

WIJNKAART

Speciale zoete en halfzoete witte en rode wijnen

BOUTARI WINERY IMIGLYKOS WHITE

Deze halfzoete witte wijn presenteert een geurig boeket van tropisch fruit, citrus en witte bloemen. In de mond biedt het een harmonieuze mix van ananas, meloen en een vleugje citroen, met een uitgebalanceerde zoetheid. De afdronk is fris en verfrissend, met aanhoudende tonen van fruit en een vleugje honing.

€ 19,50

LOUKATOS DISTILLERY MUSCAT

Deze zoete witte wijn betovert met zijn aromatische boeket van oranjebloesem, jasmijn en honing. In de mond onthult het weelderige smaken van abrikoos, perzik en citrus, in evenwicht gehouden door een verfrissende zuurgraad. De afdronk is lang en weelderig en laat een aanhoudende indruk achter van zoet fruit en bloemige tonen.

€ 21,50

LOUKATOS DISTILLERY MAVRODAPHNE

Een zoete rode wijn met een rijk aroma van zwarte kers, pruim en een vleugje chocolade. De smaak is fluweelzacht en vol, met smaken van gedroogd fruit, vijgen en een vleugje kruiden, aangevuld met zachte tannines. De afdronk is lang en toegeeflijk, met een heerlijke mix van fruit en zoete kruiden.

€ 21,50

BOUTARI WINERY IMIGLYKOS RED

Een halfzoete rode wijn met verleidelijke aroma's van rode bessen, kersen en een vleugje kruiden. De smaak is soepel en medium-body, met smaken van aardbei, framboos en een vleugje vanille. De afdronk is zacht en aangenaam, met een evenwichtige zoetheid en een zachte, fruitige afdronk.

€ 20,50

WITTE WIJNEN

MOSCOFILERO-BOUTARI

Van deze druivensoort is deze wijn veruit de bekendste. Het is een droge witte wijn afkomstig uit Mantinia in Peloponessos en heeft een speciale geur en een heerlijke zachte smaak. Goede begeleider van voorgerechten, visschotels, gevogelte en salades.

€ 24,50 Per glas € 5,00

LION D'OR CHARDONNAY NICO LAZARIDI

Kenmerkende witte wijn uit Macedonië met een lichtgele kleur en het aroma van citrus fruit. Elegante, zachte, toch levendige smaak met finesse en lengte. Perfecte begeleider van zeevruchten en wit vlees.

€ 24,50

MALAGUZIA AXIA ALPHA ESTATE

Een witte wijn gemaakt van de Griekse druivensoort Malagusia. Vol met tropisch fruit zoals mango, passiefruit, ananas en honingmeloen.

€ 28,50

ALPHA ESTATE TANNAT

Deze krachtige wijn fruit. Elegante, zachte, toch levendige smaak met finesse en lengte. Perfecte begeleider van zeevruchten en wit vlees.

€ 34,50

SAUVIGNON BLANC ALPHA ESTATE

Prachtig zuivere licht gele wijn met groenachtige tinten wat wijst op kruisbessen, passievruchten, meloen, lychees met een vleugje kamperfoelie. Rond en zacht in de mond, vrij vet-evenwichtig, met veel finesse. Knapperig en goed gestructureerd, herinnert de neusgeuren met een vleugje limoen. Een rijk gestructureerde wijn met uitstekende lengte en balans. Een lange afdronk en aanhoudende aroma's. Een perfecte begeleider van gegrilde vis, pasta's en zeevruchten

€ 37,50

CHARDONNAY KTIMA GEROVASSILIOU

De beste Chardonnay ter wereld... Dat was de mening van een onafhankelijke vakjury in Bordeaux. Overtuig uzelf ervan dat in ieder geval de beste wijnmaker van Griekenland, die mondiaal bij de beste 10 wijnmakers ter wereld staat! Deze Chardonnay doet denken aan een mooie, krachtige Meursault uit de Bourgogne. Kenners weten dan genoeg.

€ 39,50

VIIGNIER KTIMA GEROVASSILIOU

Van huizen Gerovassiliou een witte wijn gemaakt van rijpe Viogner druivensoort, met de methode skin contact. Goed aromatische wijn met aroma's van abrikozen. Volle body en lange afdronk. Ideale begeleider van visgerechten.

€ 42,50

ROSÉ WIJN

ALPHA ESTATE ROSÉ XINOMAVRO 100%

Een verfrissende en levendige droge rosé met aroma's van verse aarbeien, rozenblaadjes en een vleugje citrus. De smaak is fris en levendig, met een evenwichtige zuurgraad en een vleugje mineraliteit. De afdronk is schoon en verukelijk, met een subtiele toon van rode bessen.

€ 36,50

RODE WIJNEN

ALPHA ESTATE AXIA RED, XINOMAVRO 50%, SYRAH 50%

Deze toegankelijke droge rode wijn biedt aroma's van rood fruit, zwarte peper en een vleugje aardigheid. Het heeft een soepele en medium-body smaak met zachte tannines. De afdronk is aangenaam en aanhoudend, met subtiele hints van kersen en kruiden.

€ 26,50

ALPHA ESTATE SYRAH

Een gedurfde en expressieve droge rode wijn met intense aroma's van bramen, zwarte peper en gerookt vlees. De smaak is vol en geconcentreerd, met goed geïntegreerde tannines en een vleugje pure chocolade. De afdronk is lang en robuust, waardoor een rokerige en kruidige afdronk achterblijft.

€ 37,50

ALPHA ESTATE PINOT NOIR

Deze elegante droge Pinot Noir onthult delicate aroma's van kersen, aarbei en aardse ondertonen. In de mond is het zijdezacht en verfijnd met een evenwichtige zuurgraad en fijne tannines. De afdronk is glad en aanhoudend, met een subtiel vleugje kruidnagel en bosgrond.

€ 42,50

ALPHA ESTATE TANNAT

Deze krachtige en intense droge rode wijn heeft aroma's van zwarte bessen, zoethout en pure chocolade. In de mond is hij krachtig en tanninerijk, met een rijke, volle textuur. De afdronk is lang en aangrijpend, met aanhoudende tonen van zwart fruit en een vleugje rook.

€ 42,50

GEROVASSILLIOU EVANGELO, SYRAH & AGIORGITIKO

Herkomst: Epanomi, Griekenland

Deze voortreffelijke droge rode blend bevat een aromatische mix van rijp rood fruit, vanille en kruiden. Biedt een volle smaak met smaken van kersen, frambozen en een vleugje eikenhout. De afdronk is elegant en aanhoudend, gekenmerkt door zachte tannines en een zoete kruidige nasmaak.

€ 58,50

DOMAINE SIGALAS MAVROTRAGANO, 100% MAVROTRAGANO

Herkomst: Santorini, Griekenland

Een droge rode wijn met een intens bouquet van zwart fruit, kruiden en aardse tonen. In de mond biedt het rijke smaken van bramen, zwarte kersen en een zouthout, met fluweelzachte tannines en een lange, zachte afdronk. Perfect in balans met een complexe afdronk die een aanhoudende toon van kruiden en mineraliteit achterlaat.

€ 72,50

ALPHA ESTATE ONE

Een vlaggenschip droge rode blend met complexe aroma's van donkere bessen, vanille en cederhout. De smaak is rijk en weelderig, met fluweelzachte tannines en een evenwichtige zuurgraad. De afdronk is lang en elegant en laat een blijvende indruk achter van pure chocolade en kruiden.

€ 84,50

*Vraag ook naar speciale wijnen van Kostas buiten de kaart

MOUSSERENDE WIJN

Per fles Per glas

VILLA LOREN, PROSECCO DOC EXTRA DRY

€ 24,50 € 5,00

Fris en fluweelachtig

WITTE WIJNEN

PINOT GRIGIO, DREAMS, HEAVEN CAN WAIT

€ 24,50 € 5,00

Frisse en fruitige wijn met aroma's van citrus

VERDEJO, BODEGAS CERROSOL, RUEDA DO

€ 24,50 € 5,00

Rond, sappig en fris

CHARDONNAY, CAZE BLANQUE, PAYS D'OC IGP

€ 24,50 € 5,00

Aroma's van witte bloemen, evenwichtig en knapperig in de mond

SAUVIGNON BLANC, AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS, FRIULI IGP

€ 28,50

Fris in de mond, rond, fruitig en persistent

CHARDONNAY, PANAMERA, CALIFORNIA, USA

€ 28,50

MÂCON FUISSÉ AC, JEAN RIJCKAERT, VIEILLES VIGNES

€ 37,50

Lange, intense, en mineralige afdronk

CÀ DEI FRATI, LUGANA DOC BROLETTINO

€ 39,50

Rijk aan rijp fruit (perziken en gele appels) en wilde rozenblaadjes, vol, fris en elegant

MEURSAULT AC DOMAINE MICHELOT

€ 68,50

Veel finesse, mineraliteit, weelderigheid en een goede lengte

ROSÉ WIJN

DOMAINE FREDAVELLE, COTEAUX

€ 26,50

D'AIX-EN-PROVENCE AOP

Droge en aromatische wijn. Aroma's van klein rood fruit, witte bloemen en grapefruit

RODE WIJNEN

- PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, SAN MARZANO, TALÒ € 27,50 € 6,00
Aangenaam bouquet met aroma's van kersen, pruimen, chocolade en vanille. De wijn heeft een fluweelzachte en zwoele structuur. De afdrank is intens, rijk en licht zoetig
- MARIO DEL CONTE, PUGLIA IGT APPASSIMENTO € 27,50
Karakteristieke tonen van rijp en gedroogd zwart fruit, maar ook chocolade, specerijen en rozijnen. In de mond fruitig en kruidig met een mooie tannine structuur die zorgt voor een lange afdrank
- SYRAH RESERVA, PALENA, CURICÓ VALLEY, CHILI € 27,50
Rijke neus van rijpe en geconfijt fruit, subtiele hints van zoete specerijen. De smaak is zoet en zwoel, lange afdrank
- PANAMERA, CALIFORNIA CABERNET SAUVIGNON € 28,50
Aroma's van rood fruit en vanille. In de mond vol, rijp en krachtig met een lange, zachte afdrank
- SAVEN, PALMELA DOP PEGOS CLAROS, RESERVA € 29,50
Vol en romig, gevolgd door een lange, verfrissende afdrank met zachte, goed geïntegreerde tannines
- RIOJA DOC, FINCA EGOMEI, TINTO € 34,50
Wijn met tinten zwart fruit en zoete tonen. In de mond lekkere, rijpe en ronde tannines. Goede balans tussen fruit en Franse eik, die deze wijn finesse en elegantie biedt
- PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, SAN MARZANO, SESSANTANNI € 39,50
In de neus fruitige aroma's van kersen, pruimen, lichtgekruid met elementen van tabak. Een volle, zachte wijn met fijne tannines, in de afdrank elementen van cacao, koffie en vanille
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC, E. GUIGAL, CHÂTEAU DE NALYS BY GUIGAL € 57,50
Breed in de mond maar zacht, veel rijp fruit (kirsch, bosbes), mooie zachte tannines en een minutenlange afdrank

WIJN VAN DE MAAND

Om u te verrassen kiezen wij ieder maand een speciale wijn uit. Vraag aan het personeel naar de keuze van deze maand.

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial

Het ultieme aperitief.

Impérial Brut refereert aan de prettig droge smaak (Brut) en aan de langdurige voorkeur van keizer Napoléon voor de Champagne van Moët & Chandon (Impérial). Deze prachtige champagne kreeg maar liefst 91 punten in Wine Spectator en won twee zilveren médailles op zowel de International Wine & Spirit Competition als de Decanter World Wine Awards.

- Lekker als aperitief of bij mosselen en vis. € 75,00

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial

Dankzij het fruit van de pinot noir bezit deze Rosé Impérial Champagne een grote zuiverheid en een soepele en volle smaakstructuur; hetgeen zorgt voor een extra zomers karakter. Moët & Chandon Rosé Impérial is door zijn fruitige expressie en volle, soepele structuur zowel een verleidelijk aperitief als een perfecte begeleider van lichte, mediterrane gerechten.

Winnaar van een zilveren médaille op de Decanter World Wine Awards en beoordeeld met 91 punten door Stephen Tanzer.

- Lekker bij schaal- en schelpdieren € 85,00

Moët & Chandon Ice Imperial

Moët Ice Impérial is de eerste en enige champagne gemaakt om te drinken met ijs! Een nieuwe Champagne ervaring! Maar met de onderscheidende stijl van Moët & Chandon, dus met veel fruitigheid, frisheid en elegantie. Combineer met een aardbei in het glas tot een bijzonder feestelijk aperitief.

- Lekker als aperitief of bij dessert € 85,00

Laurent Perrier Rosé

De Laurent-Perrier Cuvée Rosé is gemaakt volgens de méthode champenoise, waarbij de tweede gisting van de wijn op fles plaats vindt. De champagne wordt gemaakt van 100% pinot noir. De zalmroze kleur ontstaat door inweking van de druivenschillen, dit is uniek daar de meeste champagnehuizen hun rosés blenden.

De Cuvée Rosé heeft een loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbeien, framboos en zwarte kersen. Dezelfde rijke vruchtenaroma's komen ook terug in de smaak en de langdurige ronde afdronk. Heerlijk bij bijvoorbeeld op de huid gebakken kabeljauw met coquille en beurre blanc. Bekroond met een zilveren médaille op de IWC en 90 punten van Wine Spectator.

- Lekker bij fruitdesserts en salades € 95,00