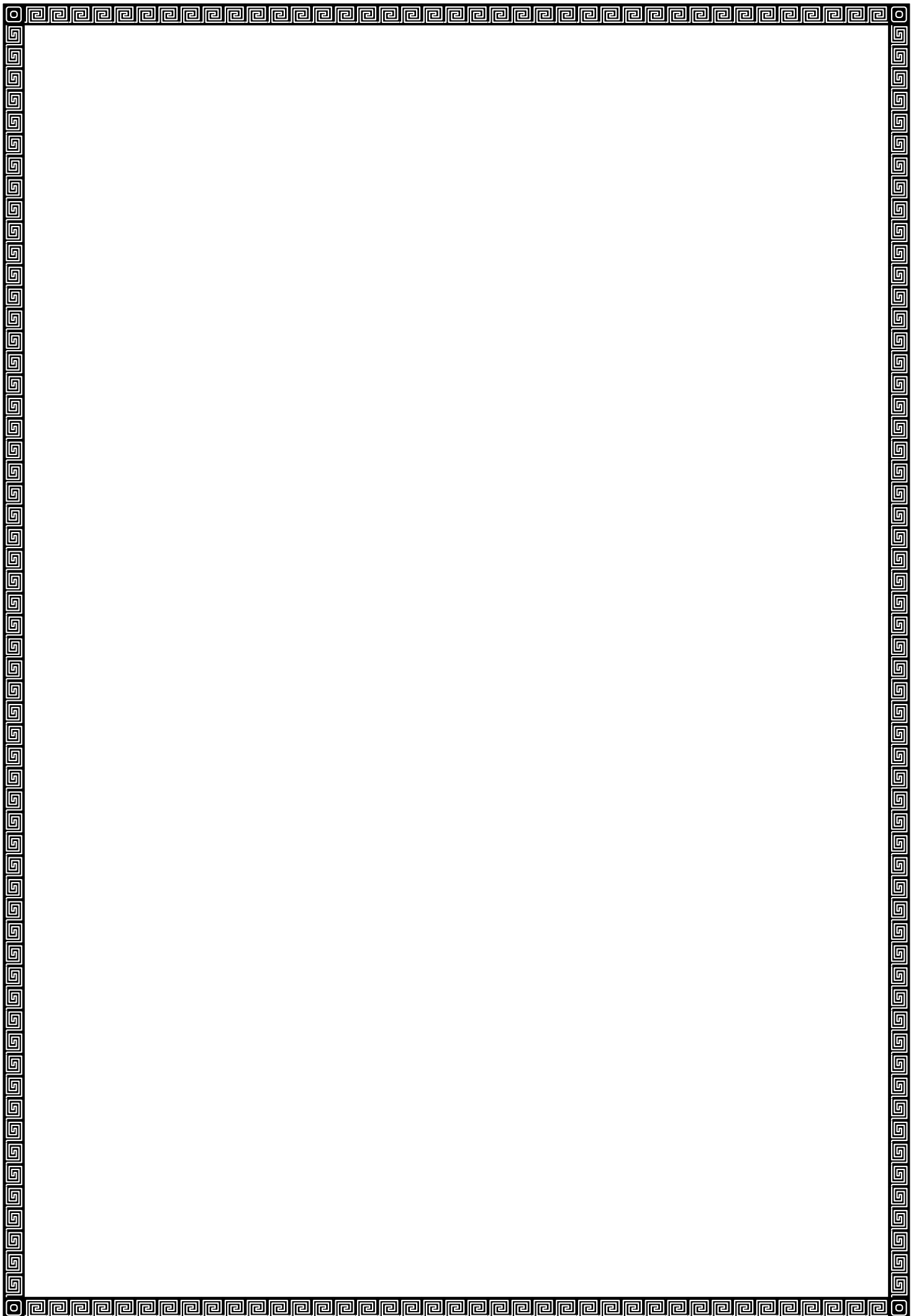


*Grieks
Specialiteiten
Restaurant*

AKROPOLIS

**STATIONSPLEIN 72
HENGELO
TEL. 074 - 2437323**



Koude voorgerechten

1. **Feta** *De traditionele Griekse schapenkaas* € 4,50
2. **Olijven** *Heerlijke Kalamata olijven* € 4,50
3. **Tzatziki** *Griekse yoghurt met komkommer en knoflook* € 4,50
6. **Kalamaria salade** *Inktvissalade met groente* € 4,50
7. **Knoflooksaus** *Een lekkere lichte saus om uw brood in te dippen* € 3,00

Warme voorgerechten

10. **Feta van de grill** *Gesmolten schapenkaas van de grill* € 6,00
11. **Pita** *Gevulde deegbladeren met schapenkaas* € 5,50
12. **Keftedes** *Heerlijke gehaktballetjes in pikante tomatensaus* € 5,50
13. **Zeevruchten** *Gegratineerde garnalen, mosselen en kalamaria in Grieks bereide koksroomsaus*..... € 7,50
17. **Champignons**
Gegratineerde champignons in Grieks bereide koksroomsaus..... € 6,50
18. **Dolmades** *Heerlijk gevulde wijnbladeren geserveerd met tzatziki*..... € 6,00



Soepen

19. **Uiensoep** € 4,00
20. **Juwarlakia** *Pittige groentesoep volgens eigen traditioneel recept*... € 4,00

ALLE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD

Salades



- | | | |
|-----|--|--------|
| 21. | Komkommer salade | € 4,00 |
| 22. | Tomaten salade | € 4,00 |
| 23. | Choriatiki <i>Heerlijke gemengde Griekse salade</i> | € 5,00 |

Bijgerechten

- | | | |
|-----|-----------------------------------|--------|
| 24. | Rijst | € 3,50 |
| 25. | Frites | € 3,50 |
| 26. | Gebakken aardappelen | € 3,50 |

Sauzen

- | | | |
|--------------|-------|--------|
| Knoflooksaus | | € 1,00 |
| Ketchup | | € 0,50 |
| Mayonaise | | € 0,25 |

Vegetarische schotel

- | | | |
|-----|---|---------|
| 27. | Grieks bereide vegetarische schotel | € 13,50 |
| | <i>Gevulde paprika met rijst, aardappelen, Griekse kaas, grote bonen en salade.</i> | |
| 28. | Spanakorizo <i>Traditioneel Grieks gerecht van spinazie en rijst, met</i> | € 13,50 |
| | <i>gebakken aardappelen en tzatiki.</i> | |

Visgerechten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 31. | Scampies <i>5 heerlijk gegrilde scampies met tzatziki</i> | € 18,00 |
| 34. | Zalmtournedos <i>Ca. 300 gram gegrilde zalmtournedos met tzatziki</i> | € 17,00 |
| 36. | Artemis schotel <i>2 heerlijk gegrilde moten van zwaardvisfilet met tzatziki</i> ... | € 17,50 |

*ALLE VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST,
GEBAKKEN AARDAPPELEN EN SALADE.*

Specialiteiten van de grill

37. **Biftekischotel** € 13,50
2 bifteki's met gyros en tzatziki.
38. **Souvlaki schotel** € 13,50
2 vleesspiezen van fijn gesneden varkensfilet met gyros en tzatziki.
39. **Gyrosschotel** € 12,50
Gesneden varkensvlees met tzatziki
40. **Ouzoschotel** € 14,50
Spies van varkensfilet, paprika, uien, tomaten met gyros en tzatziki.
41. **Rhodoschotel** € 16,50
4 gegrilde lamskoteletten met gyros en tzatziki.
42. **Mykonoschotel** € 15,00
Schotel met souvlaki, bifteki, schnitzel, gyros en tzatziki.
43. **Souvlaki speciaal** € 15,00
3 spiezen van varkensfilet, gyros en tzatziki.
44. **Kleine Biftekischotel**..... € 8,50
Gyros met bifteki en tzatziki.
45. **Kleine Souvlakischotel** € 8,50
Gyros met souvlaki en tzatiki
46. **Bekri Meze** € 19,00
Gebakken varkenshaas afgeblust met Metaxa en bereid in Griekse roomsaus.

*ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST,
GEBAKKEN AARDAPPELEN EN SALADE.*



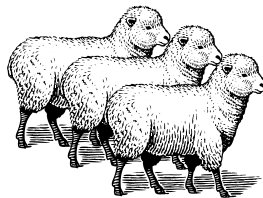
Specialiteiten van de grill

47. **T-bone steak** € 22,00
Circa 500 gram met tzatziki.
48. **Meteoraschotel** € 19,50
Grilschotel met 2 lamskoteletten en 2 ossenhaasbiefstukken met gyros en tzatziki.
49. **Rib-eye** € 18,00
Circa 300 gram van het fijnste gedeelte van de runderlende en tzatziki.
50. **Kretaschotel** € 17,00
Schotel met souvlaki, bifteki, schnitzel, lamskotelet, gyros en tzatziki.
52. **Chersonissoschotel** € 16,00
Spies van varkenshaas met gyros en tzatziki.
55. **Apollo'schotel** € 18,00
Een mix spies van varkenshaas, varkensfilet, paprika en uien met gyros en tzatziki.
56. **Corfouschotel** p. pers. € 18,00
Een gemixte schotel met 2 bifteki's, 2 souvlaki's, 2 lamskoteletten, 2 schnitzels, Griekse salade, gyros en tzatziki. (voor min. 2 pers.)
57. **Akropolis speciaal** p. pers. € 20,50
Een gemixte schotel met 2 bifteki's, 2 spiezen mix grill, 2 lamskoteletten, 2 brisoles, Griekse salade, gyros en tzatziki. (voor min. 2 pers.)
58. **Bifteki speciaal** € 15,00
3 bifteki's met gyros en tzatziki.

*ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST,
GEBAKKEN AARDAPPELEN EN SALADE.*



Ovengerechten



61. **Lamsvlees Melitzano** € 16,00
Een schotel met lamsbout, aubergine in tomatensaus, rijst, gebakken aardappelen en salade.
62. **Lamsvlees Stifado** € 16,00
Een schotel met lamsbout, sjalotjes in tomatensaus, rijst, gebakken aardappelen en salade.
63. **Lamsvlees Gigantes** € 16,00
Een schotel met lamsbout, grote bonen in tomatensaus, rijst, gebakken aardappelen en salade.
64. **Lamsvlees Yémista órfana**.....€ 16,00
Een schotel met lamsbout, gevulde paprika in tomatensaus, rijst, gebakken aardappelen en salade.
65. **Moussakas** € 16,00
Een traditioneel Grieks gelaagd gerecht van aardappel, gehakt, aubergine en bechamelsaus.

Nagerechten

66. **Dame Blanche** *Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom*..... € 5,50
67. **Vanille-ijs** € 5,00
70. **Ijs Kumquat** *Vanille-ijs met een Griekse mandarijnenlikeur*.....€ 5,50
en slagroom
72. **Ijs Kérasia** *Vanille-ijs met kersen en slagroom*.....€ 5,50
73. **Kinderijs** *Een kleinere vanille-ijscoupe voor onze kleine eters* € 3,50
75. **Baklava** *Zoete bladerdeeg met honing, walnoten en slagroom* € 5,00
76. **Griekse yoghurt met honing, walnoten en slagroom** € 5,00

Warme dranken



- | | | | |
|-----------------|--------|------------------------|--------|
| Koffie | € 2,25 | Irish Coffee | € 5,50 |
| Cappucino | € 3,00 | French Coffee | € 5,50 |
| Espresso | € 2,25 | Spanish Coffee..... | € 5,50 |
| Thee | € 2,00 | Coffee Aphrodite | € 5,50 |
| | | Griekse koffie | € 2,25 |

Witte wijnen (fles)



Corin wit (Demestica) € 15,00

Corin is een populaire wijn in Griekenland en ver daarbuiten. De speciale witte wijn heeft een aangename fruitige neus en een bijzondere afdronk. De Corin wit is van Roditis Sidfritis druiven uit Achaia bereid.

Retsina € 15,00

Retsina is een typisch Griekse wijn bereid van de druivensoort Roditis sidiritis uit Achaia. De wijn kreeg zijn unieke smaak door het toevoegen van de Aleppoboan. De wijn moet men leren drinken.

Imiglykos wit € 15,00

Imiglykos betekend 'halfzoet' in het Grieks en heeft betrekking op de een aantal jaren geleden neergezette trend door het wijnhuis "Cavino, in de wijnproductie. Dit creatieve wijnhuis heeft na gedegen marktonderzoek vastgesteld, dat een betaalbare halfzoete wijn door vele wijnliefhebbers op prijs zou worden gesteld. De witte Imiglykos heeft een liefelijke milde smaak. Deze wijn moet gekoeld worden gereserveerd (8-10 graden Celcius). Uit Achaia van Roditis.

Patras V.Q.P.R.D. (Ilios) € 16,00

Patras is een droge witte wijn bereid van een unieke Roditis druivensoort uit Achaia. De wijn kenmerkt zich door een aangename neus en heeft een frisse intense afdronk. De wijn heeft een blankgele kleur. Deze wijn bij voorkeur gekoeld drinken, maar niet te koud.



Rode wijnen (fles)



Corin rood (Demestica) € 15,00

Corin is een populaire wijn in Griekenland en ver daarbuiten. De milde wijn heeft een aangename fruitige neus en een bijzonder, prettige afdronk waarin u de smaakpatronen uit druiven duidelijk terugvindt. De wijn is afkomstig uit korinthia Achaia en is gemaakt van de druivensoorten Agiorgitiko en Mantilari.

Imiglykos rood € 15,00

Imiglykos Cavino is een soepele lichtvoetige rode wijn met een zoete ondertoon. De wijn is bereid van uitsluitend Griekse druiven uit Achaia van Mantilari. Het is een prettige wijn voor een goede gelegenheid.

Cabernet Sauvignon (Montenero) € 15,00

Cabernet Sauvignon is een wijn bereid van de druifsoorten Cabernet Sauvignon, Cabernet France en Merlot Linnio. Deze uitgekende combinatie levert een voortreffelijke karaktervolle wijn met een fraaie dieprode kleur. De rijping in Limpusin eikenhouten vaten zorgt voor de gecompliceerde maar rijke afdronk. De wijn is al goed op dronk en kan 2 tot 3 jaar verder rijpen.

Naoussa € 16,00

Naoussa is een krachtige droge rode wijn afkomstig van het Vermiongebergte nabij de gelijknamige stad Naoussa. De wijn is bereid van de Xynomavro druif. De Naoussa heeft een rijpingsproces van minstens 2 jaar ondergaan en heeft daardoor deels houttonen ontwikkeld. Naoussa heeft een aangename fruitige afdronk.

