

MEZEDES VAN DE GRILL

(Geserveerd per 2 stuks)

34. Varkens steak

35. Bifteki

Gehakt van de grill gevuld met feta kaas

36. Souvlaki

Varkensvlees aan het spies

37. Kipsouvlaki

Kipfilet aan het spies

38. Giros

Gesneden varkensvlees

39. Suzuki

Gegrilde gehaktrolletjes

40. Spareribs

Zoet

41. Varkenshaas

42. Kipfilet

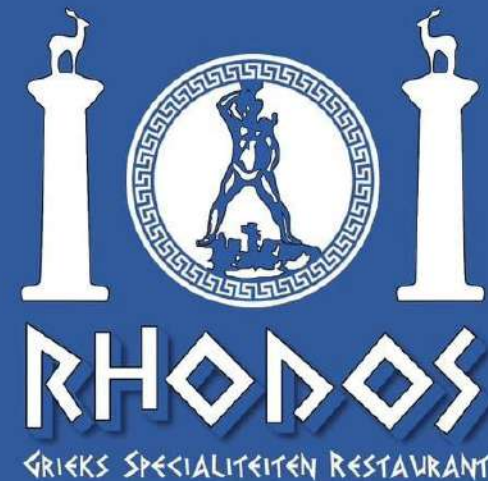
43. Lamskotelet (+ € 4,00)

44. Ossenhaas (+ € 6,00)

45. Zalmfilet (+ € 4,00)

46. Sliptong (+ € 4,00)

47. Dorade filet (+ € 4,00)



restrhodos.ijmuiden



rhodosijmuiden

WAT ZIJN MEZEDES?

Een meze is een klein hapje, dat in combinatie met andere mezedes wordt gegeten. Het is geen voorgerecht of onderdeel van een diner, maar een aparte eet-ervaring. Het Griekse share-dining!

Het is in Griekenland normaal voor groepen vrienden en families om samen te komen of uit te gaan om mezedes te eten. Zij delen verschillende gerechtjes op kleine schaaltes, drinken een drankje, praten en lachen. De kleine bordjes en schaaltes worden met iedereen gedeeld aan tafel. Dit zorgt niet alleen voor een geweldige variatie aan smaken, maar creëert ook een levendige sfeer waar de Grieken om bekend staan. Er zijn veel gerechten die traditioneel als mezedes worden gegeten, maar er is een grote variatie in wat er op tafel komt, afhankelijk van persoonlijke smaak.

DE VOORWAARDEN VAN HET MEZEDES CONCEPT ZIJN:

- U kunt per persoon 4 mezedes bestellen, eenmalig.
- Extra mezes kost € 5,00 per gerecht.
- Iedereen aan tafel moet bestellen vanuit het menu.
- Tussen maandag en donderdag.
- Niet geldig i.c.m. andere acties en op feestdagen.
- Exclusief dranken.
- Zodra een gerecht klaar is, wordt het geserveerd.
- € 32,50 per persoon.

KOUDE MEZEDES

1. **Fetta**
Met olijfolie en oregano
2. **Tzatziki**
Griekse yoghurt met komkommer, knoflook en kruiden
3. **Taramas**
Viskuit met geklopte aardappel
4. **Carpaccio (+ €4,00)**
Met kappertjes, walnoten, kaas en pestsaus
5. **Garnalen cocktail**
Noorse garnaltjes en stukjes appel in zachte whiskysaus
6. **Gevulde gerookte zalm**
Gevuld met roomkaas met een heerlijke dressing
7. **Koolsalade**
8. **Griekse boerensalade**
9. **Melitzanosalata**
Aubergine salade
10. **Tirosalata**
Geklopte feta kaas met paprika

WARME MEZEDES

11. **Kaserokrokets**
Gebakken kaas en Griekse worst, in een krokant jasje met chilisaus
12. **Pulled Giros**
Giros in barbecuesaus op skordopsomo gesmeerd met tzatziki
13. **Skordopsomo**
Brood van de grill met verse knoflook en oregano
14. **Bruseta**
Brood van de grill met kaas, kaas en tomaat en feta kaas-tomaat
15. **Dolmadakia**
Gevulde wijnbladeren met gehakt en rijst
16. **Kalamaria**
Gebakken inktvisringen met knoflooksaus

17. **Midia tiganita**
Gebakken mosselen met knoflooksaus
18. **Manitari tiligto**
Gevulde champignon met kaas en bacon geserveerd met knoflooksaus
19. **Keftedes**
Gehaktballetjes in tomatensaus
20. **Tiropita**
Bladerdeeg met feta kaas
21. **Scampies voutiro**
Scampies uit de oven met kruidenboter
22. **Feta ala Rhodos**
Gebakken feta kaas in bladerdeeg overgoten met honing en sesamzaad
23. **Loekaniko**
Gegrilde Griekse worst met champignonsaus
24. **Spanakotiropita**
Bladerdeeg met spinazie en feta kaas
25. **Fetaournou**
Feta uit de oven met tomaat, uien, olijven en peperoni
26. **Rijst**
27. **Gigantes**
Grote witte bonen in tomatensaus
28. **Gemista**
Gevulde paprika's met rijst en groenten
29. **Giros speciaal**
Giros uit de oven met champignonsaus en kaas
30. **Giros Kokkinos**
Giros uit de oven met paprikaroomsaus en kaas
31. **Exochico**
Lamsvlees uit de oven met sperziebonen een aardappel
32. **Stoofpot Delphi**
Lamsvlees uit de oven met champignonsaus en aardappel
33. **Stifado**
Lamsvlees uit de oven met sjalotjes