

**Grieks
specialiteiten
restaurant**

” SANTORINI ”



Provinciale weg - Noord 90
6439 AA Doenrade
Tel. en Fax: 046 - 442 49 29

Onze keuken is geopend:
Maandag t/m Zaterdag van 17.00 - 22.30 uur
Zondag van 13.00 - 22.30 uur

Geachte gast(en)

Wij heten u van harte welkom in
Grieks specialiteiten restaurant

” SANTORINI ”

Wij zijn zeer ingenomen met het feit dat u, als liefhebber van de Griekse keuken, ons met een bezoek vereert. Wij zullen dan ook trachten onze uiterste best te doen uw tong te strelen met één van onze culinaire gerechten.

Reeds lange tijd hebben wij onze sporen verdiend door een uitgebreide kennis ván en liefde vóór het koken, waardoor wij met recht kunnen zeggen dat wij de Griekse keuken volledig beheersen.

Onze kok zal speciaal voor u de smakelijkste schotels en salades met veel plezier en aandacht bereiden.

Wij wensen u verder een smakelijke maaltijd en een genoeiglijke avond en hopen uiteraard u in de toekomst weer te mogen begroeten in ons restaurant.

Kali Orexi - Smakelijk Eten



Koude voorgerechten

| | | |
|----|---|---------|
| 1 | Feta, <i>originele Griekse schapenkaas</i> | € 3,95 |
| 1A | Chtipiti, <i>pikante geklopte Griekse schapenkaas</i> | € 3,95 |
| 2 | Stokbrood met kruidenboter | € 3,95 |
| 3 | Tzatziki, <i>Griekse yoghurt met knoflook en komkommer</i> | € 3,95 |
| 4 | Tarama Salata, <i>viskuitsalade</i> | € 3,95 |
| 5 | Olijven en peperoni's | € 3,75 |
| 6 | Tonno Salata, <i>tonijnsalade</i> | € 4,75 |
| 7 | Kreeftsalade | € 6,75 |
| 8 | Kalamaria, <i>inktvissalade</i> | € 5,25 |
| 9 | Garides Salata, <i>garnalensalade</i> | € 5,50 |
| 10 | Pikilia (<i>specialiteit van het huis</i>) <i>rijk gevarieerd voorgerecht</i> | € 8,75 |
| 11 | Pikilia (<i>2 personen of meer</i>) | € 16,50 |
| 12 | Solomo kapnisto, <i>gerookte zalm</i> | € 6,95 |
| 13 | Meloen met ham | € 6,95 |

Warme voorgerechten

| | | |
|-----|--|---------|
| 14 | Keftedes, <i>warme gehaktballetjes in tomatensaus</i> | € 4,75 |
| 14A | Gegrilde Octopus | € 8,95 |
| 15 | Dolmadakia, <i>warme gevulde wijnbladeren, met gehakt, rijst, overgoten met Griekse roomsaus</i> | € 4,75 |
| 15A | Gebakken aubergines met tzatiki | € 4,50 |
| 15B | Gebakken courgettes met tzatiki | € 4,50 |
| 16 | Kalamaria, <i>gebakken inktvis</i> | € 6,75 |
| 16A | Gegrilde pepers met knoflook | € 4,50 |
| 17 | Diverse schotel Santorini (<i>2 personen of meer</i>), <i>Scampi's saganaki, dolmadakia, midia, gevulde rode parika met schapenkaas en gebakken kalamaria</i> | € 20,50 |
| 17A | Gegrilde fetakaas in aluminiumfolie, <i>met olijfolie, tomaten en uien</i> | € 6,75 |
| 17B | Gefileerde sardientjes, <i>met knoflooksaus</i> | € 6,50 |
| 18 | Sardelles, <i>gebakken sardines met knoflooksaus</i> | € 5,75 |
| 18A | Scampi's in retsina roomsaus | € 8,95 |
| 19 | Scampi's uit de oven (<i>met wijnsaus en kruidenboter</i>) | € 8,95 |
| 19A | Scampi's saganaki | € 8,75 |

| | | |
|-----|---|--------|
| 20 | Pitta, <i>bladerdeeg met spinazie en fetakaas</i> | € 4,95 |
| 20A | Gevulde champignon, <i>met 2 soorten kaas uit de oven</i> | € 6,50 |
| 21 | Midia, <i>gebakken mosselen met kruidenkaas</i> | € 6,75 |
| 21A | Midia saganaki, <i>mosselen in pikante feta-saus</i> | € 7,75 |
| 22 | Saganaki, <i>gebakken schapenkaas</i> | € 5,75 |
| 22A | Gevulde rode paprika met schapenkaas | € 5,75 |

Alle gerechten worden geserveerd met stokbrood

Soepen

| | | |
|-----|--------------------------------|--------|
| 23 | Kreato Suppa, <i>vleessoep</i> | € 3,75 |
| 24 | Griekse tomatensoep | € 3,75 |
| 24A | Kippensoep | € 3,75 |

Salades

| | | |
|----|--|---------|
| 25 | Koolsalades | € 3,50 |
| 26 | Komkommersalade | € 3,95 |
| 27 | Slasalade | € 3,50 |
| 28 | Tomatensalade | € 3,95 |
| 29 | Boerensalade met feta | € 6,75 |
| 30 | Boerensalade met feta (<i>2 personen of meer</i>) | € 10,95 |
| 31 | Driehonderd eilanden salade, <i>salade zoals de Grieken het graag eten: tomaten, komkommer, witte bonen, paprika, dolmadakia, fetakaas, olijven en tonijn</i> | € 8,75 |

Bijgerechten

| | | |
|-----|------------------------------------|--------|
| 32 | Rijst | € 2,75 |
| 33 | Sperzieboontjes | € 4,25 |
| 34 | Steakfrites | € 2,95 |
| 35 | Gigantes, <i>grote witte bonen</i> | € 3,95 |
| 35A | Gepofte aardappel met kruidenboter | € 2,75 |

Sauzen

| | | |
|----|----------------|--------|
| 36 | Knoflooksaus | € 2,75 |
| 37 | Champignonsaus | € 2,75 |
| 38 | Pikante saus | € 2,75 |

Maaltijdsalades

| | | |
|-----|------------------------------|---------|
| 39 | Salade met gegrilde kipfilet | € 9,50 |
| 40 | Salade met scampi's | € 11,50 |
| 40A | Salade met zeevruchten | € 9,50 |

met citroen - vinaigrette dressing



Visgerechten van het huis

| | | |
|-----|--|---------|
| 41 | Slibtongetjes, gebakken (3 stuks) | € 16,95 |
| 42 | Solomos, gegrilde zalmfilet | € 16,95 |
| 43 | Schotel met diverse vissoorten voor 2 personen, <i>rode poon, tongfilet, scampi's, kalamaria met boerensalade</i> | € 35,50 |
| 44 | Gegrilde zeebaars | € 16,95 |
| 44A | Diabolo-psaria, zeeduivel in pikante olijven - / witte wijn saus <i>(in de pan bereid)</i> | € 16,95 |
| 45 | Kalamaria, gebakken inktvis | € 12,50 |
| 45A | Gegrilde kalamaris, gevuld met paprika en fetakaas | € 15,75 |
| 46 | Gebakken zeetong | € 16,95 |
| 47 | Gebakken scampi's (6 stuks) | € 16,95 |
| 47A | Scampi's Balloni, gepelde, gegrilde scampi's in aluminium folie <i>met knoflook-/citroensaus (6 stuks)</i> | € 16,95 |
| 48 | Fileto tonno, gegrilde tonijnfilet | € 16,95 |
| 49 | Schotel met diverse vissoorten, met forel, scampi's en kalamaria | € 16,95 |
| 50 | Neptunesschotel, kalamaria en scampi's | € 15,95 |
| 51 | Tsipura (<i>Dorado royal</i>), gegrild ± 500 gr. | € 16,95 |
| 51A | Gegrilde zwaardvis | € 16,95 |

*Alle visgerechten worden geserveerd met rijst,
frites, knoflooksaus en salade.*

Visspecialiteiten van het huis

| | | |
|-----|---|---------|
| 52 | Rijk gevarieerde visschotel (2 pers. of meer) <i>scampi's, zalmfilet, tonijnfilet en slibtongetjes</i> | € 39,50 |
| 53 | Garides souflaki, gegrilde, gemarineerde en <i>gepelde scampi's aan een spies.</i> | € 17,95 |
| 54 | Garides ston forno, garnalen met knoklook <i>en kruidenboter uit de oven.</i> | € 17,95 |
| 54A | Scampi's in retsina roomsaus | € 17,95 |

*Deze visgerechten worden geserveerd met rijst, frites,
kruidensaus en Griekse Boerensalade.*

Vlees van de grill

| | | |
|-----|---|---------|
| 55 | Bifteki, <i>gehaktsteak met kaas gevuld en gyros</i> | € 13,00 |
| 55A | Suzuki schotel, <i>3 suzuki's en gyros</i> | € 13,00 |
| 56 | Souflaki, <i>vlees aan een spies en gyros</i> | € 12,00 |
| 56A | Kip - souflaki (2 stuks), <i>kipfilet aan een spies met gyros</i> | € 13,50 |
| 57 | Pita Gyros schotel, <i>1 pita-broodje met gyros</i> | € 13,00 |
| 58 | Gyros, <i>gesneden vlees van het spit</i> | € 11,50 |
| 58A | Gyros met metaxa-saus en kaas in de oven | € 13,75 |
| 59 | Souflaki speciaal, <i>varkensfilet aan een spies met gyros</i> | € 16,00 |
| 60 | Retsina schotel, <i>1 varkenskotelet, lever, souflaki en gyros</i> | € 15,00 |
| 61 | Pithio schotel, <i>2 schnitzels en gyros</i> | € 12,50 |
| 62 | Lamskoteletten (5 stuks) met witte bonen | € 15,50 |
| 63 | Ghania schotel, <i>1 varkenskotelet en gyros</i> | € 11,50 |
| 64 | Poseidon schotel, <i>2 schnitzels, 1 souflaki en gyros</i> | € 13,50 |
| 65 | Zorbas schotel, <i>1 souflaki, 1 suzuki, lever en gyros</i> | € 14,00 |
| 66 | Ouzo schotel, <i>1 souflaki, 2 Griekse worstjes en gyros</i> | € 13,00 |
| 67 | Ermis schotel, <i>1 souflaki, 1 suzuki, 1 schnitzel en gyros</i> | € 13,00 |
| 68 | Rhodos schotel, <i>2 lamskoteletten, 1 souflaki en gyros</i> | € 14,00 |
| 69 | Eppidauros schotel, <i>1 steak, 1 suzuki en gyros</i> | € 13,00 |
| 70 | Yannis schotel, <i>2 suzuki, 1 souflaki en gyros</i> | € 13,00 |
| 71 | Hercules schotel (specialiteit van het huis), <i>1 steak, 1 souflaki, 1 lamskotelet en gyros</i> | € 15,00 |
| 72 | Specialiteit van de kok, <i>filet, lamskotelet, souflaki, stukje mousaka en gyros</i> | € 16,00 |

Alle schotels worden geserveerd met rijst, tzatziki en salade

Steaks

| | | |
|----|--|---------|
| 73 | Ribeye (± 350 gr.) | € 18,50 |
| 74 | Runderentrecôte (± 400 gr.) | € 16,50 |
| 75 | Runder Mixgrill (± 450 gr.), <i>combinatie van entrecôte en ossenhaas</i> | € 19,50 |
| 76 | T-bone steak (± 450 gr.) | € 21,50 |

Deze gerechten worden geserveerd met kruidenboter, frites en salade.

Vleesspecialiteiten van het huis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 77 | Souflaki "Santorini", varkensfilet, rundersteak, lamsfilet en runderfilet aan een spies met gyros en champignonsaus | € 17,50 |
| 78 | Filetto Arni, gegrilde lamsmedaillons met knoflook, oregano en kruidenboter | € 17,50 |
| 79 | Filetto Aphrodite, gegrilde ossenhaas met kruidenboter | € 18,50 |
| 80 | Filetto Athina, gegrilde ossenhaas met champignonsaus | € 18,50 |
| 81 | Filetto Artemis, varkenshaas, gyros en champignonsaus | € 17,00 |
| 82 | Filetto à la Greque, varkenshaas gevuld met tomaat en fetakaas, gyros en tzatziki | € 17,00 |
| 83 | Bekri Meze, gesneden varkenshaas of rundersteak, speciaal gekruid en gesmoord in de koekenpan, afgeblust met Metaxa***** | € 17,50 |
| 83A | Kipfilet in rucula roomsaus | € 17,50 |

Alle schotels worden geserveerd met rijst, frites en Griekse salade.

Schotels van de grill (2 of meer personen)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 84 | Andreas schotel, 2 mousaka's, 2 varkenshaasjes, 2 souflaki's, gyros met tzatziki, frites, rijst en Griekse salade | € 35,50 |
| 85 | Hellas schotel, scampi's, lamsfilet, rundersteak, kruidenboter, gepofte aardappel, groenten, rijst, frites en Griekse salade | € 36,50 |
| 86 | Thessaloniki schotel, 2 lamskoteletten, 2 souflaki's, 2 Griekse worstjes, gyros met tzatziki, rijst, frites en Griekse salade | € 32,00 |
| 87 | "Santorini" speciaal, 2 lamskoteletten, 2 souflaki's, 2 varkenshaasjes, 2 rundersteaks, gyros met tzatziki, rijst, frites en Griekse salade | € 35,50 |
| 88 | Paros schotel, 2 lamskoteletten, 2 souflaki's, 2 steaks, gyros met tzatziki, rijst, frites en Griekse salade | € 32,50 |
| 88A | Alexandros schotel, 2 lamskoteletten, 2 souflaki's, 2 suzuki's, gyros met tzatziki, rijst, frites en Griekse salade | € 32,00 |

89 Paris- en Helena schotel, € 39,50
combinatie van vis- en vleesspecialiteiten met tzatziki, rijst, frites en Griekse salade. Zalmfilet, scampi's, kalamaria, rundersteak met champignonssaus, souflaki's en gyros

89A Geheim van de kok € 36,50

Voor onze kleine gast

90 Pinokkio, souflaki, frites en appelmoes € 6,75

91 Lucky Luke, suzuki, frites en appelmoes € 6,75

92 Mickey Mouse, gyros, frites en appelmoes € 6,75

93 Goofy, kipfilet, frites en appelmoes € 6,75

Ovengerechten

94 Mousaka, met rijst en salade € 13,50

95 Mousaka (2 personen) met rijst en boerensalade. € 28,50

Mousaka is een traditioneel Grieks gerecht uit de oven.

Het wordt opgebouwd uit laagjes aardappel, aubergine, gehakt, gekruid vlees en kaas en wordt afgedekt met een fijne bechamelsaus.

96 Kleftico, lamsschenkel uit de oven met Griekse € 17,50
salade, rijst en sperziebonen

97 Stifado, konijn of rundvlees met rijst en sjalotjes in tomatensaus € 15,50

97A Yuvetsi, griekse pasta met lamsvlees uit de oven € 15,50

Vegetarische gerechten

98 Vegetarische schotel, met tzatziki, bonen, € 15,50
gevulde paprika, saganaki, pita, feta en salade

99 Vegetarische schotel, met tzatziki, bonen, € 15,50
pita, feta, met grote witte bonen en salade

Speciale Griekse gerechten buiten deze menukaart
zijn na afspraak uiteraard mogelijk!

Rode wijnen

Imiglykos

€ 13,50

Imiglykos (glyko=zoet) is een halfzoete rode wijn van het wijnhuis Boutari. Een heerlijke wijn voor wie niet van droog houdt.

Kretikos

€ 13,50

Een milde en zachte wijn, bereid uit de best geselecteerde druiven van de uitgestrekte wijngaarden van Kreta, welbekend bij de vakantiegangers onder ons. Deze wijn past bij alle gerechten van de Griekse keuken.

Paros

€ 16,00

Een frisse, fruitige wijn, beried uit, door de Griekse zon, gerijpte druiven van de wijngaarden van het eiland Paros. De wijn heeft een robijnrode kleur en is zeer geschikt voor vleesgerechten, wild en gevogelte.

Naoussa

€ 13,50

Een droge rode tafelwijn met een dieprode kleur en een vol fruitige aroma. Deze wijn wordt bereid in het noorden van Griekenland, rond het plaatsje Naoussa. Deze wijn is zeer geschikt bij gegrilde vleessoorten en kaasgerechten.

Calliga Rubis

€ 17,50

Een zachte, licht droge rode tafelwijn. De wijnstokken die de druiven voor deze wijn leveren, groeien op vulcanisch gesteente. Hieraan ontleent deze wijn haar bijzonder karakter en smaak. Zeer geschikt bij rood vlees, gevogelte en kaas.

Montenero Caleigas

€ 17,50

Het zusje van Calliga Rubis. een volle en niet-droge rode wijn, waarvan de druiven ook op vulcanisch gesteente aan de wijnstok groeien. Een aanrader voor de liefhebber van een heerlijk stevige en aromatische rode wijn.

Grande Reserve

€ 19,50

Deze wijn wordt gemaakt van speciaal uitgezochte druiven van het ars Xinomavro. In totaal heeft deze wijn vier jaar op zowel houten vaten als op fles kunnen rijpen.

Cava Cambas

€ 20,50

Cava staat in Griekenland (als het over wijn gaat) voor iets dat oud, waardevol en uniek is. Vandaar de naam van deze wijn. Het resultaat van een strikte selectie van druiven, zorgvuldige productie en een rijpingsproces van 18 maanden op eiken vaten en daarna 18 maanden op fles.

Witte wijnen

Retsina

€ 12,50

Retsina is een aparte wijn. Het is de wijn van de "oude Grieken". Historisch gegeroeid is de dennebarssmaak. Een aromatisering die even moeten wennen en daarna wordt gewaardeerd. Retsina is een heerlijke frisse droge wijn.

Imiglykos

€ 13,50

Imiglykos (glyko=zoet) is een halfzoete witte wijn van het wijnhuis Boutari. Een heerlijke wijn voor wie niet van droog houdt.

Kretikos

€ 14,50

Een milde, zachte wijn, bereid uit de best geselecteerde druiven van de uitgestrekte wijngaarden op Kreta, welbekend bij de vakantiegangers onder ons. Deze wijn past bij alle gerechten van de Griekse keuken.

Lac de Roches

€ 13,50

Een droge, typische Griekse witte wijn met een licht heldere kleur en een zachte karakteristieke smaak. Deze wijn wordt bereid uit de druivensoort Savatiano, die veel voorkomt op het vasteland van Griekenland. Deze wijn is zeer geschikt bij voorgerechten en lichte vlees- en visgerechten.

Mantinia

€ 16,00

Een droge, witte wijn, bereid uit de beste geselecteerde druiven van Mantania, vlakbij de geboorteplaats van Hercules. Deze wijn is zeer geschikt bij vis- en lichte vleesgerechten.

Cava Cambas

€ 18,00

Een typische traditionele Griekse wijn, bereid uit verschillende druivensoorten. Deze wijn heeft een zachte karakteristieke smaak en een lange, sterke afdronk. Deze wijn is zeer geschikt bij visgerechten, kip en andere witte vleessoorten.

Santorini

€ 16,00

Een droge, witte wijn van het Cycladeneiland Santorini, bekend om zijn vulkaan, zijn vreemde schoonheid en archeologische schatten. De wijngaarden van Santorini zijn de oudste in Griekenland. De wijn is fris met een gevarieerd aroma en een lange, sterke afdronk. Deze wijn past goed bij visgerechten, kip en andere witte vleessoorten.

Makedonikos Tsantali

€ 14,50

Eeuwen geleden begonnen de Macedoniërs met het maken van wijn. Uit deze oude erfenis bieden zij nu deze droge witte wijn, met een licht bloemenaroma en een lekkere fruitige smaak.

zie vervolg volgende bladzijde...

vervolg witte wijnen

Moschofilero Boutari

€ 17,50

Moschofilero is een verrassende, aromatische inheemse vrucht van de Peleponnesos. Voor deze droge witte wijn worden druiven uit de wijngaarden op het Mantinia plateau gebruikt. Deze wijngaarden liggen op een hoogte van ongeveer 650 meter. De wijn paste uitstekend als aperitief en bij voorgerechten.

Rosé wijnen

Boutari rosé sec

€ 13,50

Een droge rosé wijn met een licht heldere kleur en een fruitige smaak. Deze wijn wordt bereid uit de druivensoort Xinomavra. Deze wijn is zeer geschikt bij alle gerechten van de Griekse keuken.

Boutari rosé demi-sec

€ 14,50

Een halfzoete rosé wijn met een zachte smaak en een sterke afdronk. Deze wijn wordt bereid uit de druivensoort Xinomavra van de uitgestrekte wijngaarden van Macedonië, in het noorden van Griekenland.

Huiswijnen

| | per glas | per 1/2 liter | per liter |
|---------------------|----------|---------------|-----------|
| Rode wijn: | | | |
| <i>Rotonda</i> | € 2,75 | € 7,00 | € 14,00 |
| <i>Imiglykos</i> | € 2,75 | € 7,00 | € 14,00 |
| <i>Mavrodaphne</i> | € 3,25 | € 8,00 | € 16,00 |
| Rosé wijn: | | | |
| <i>Boutari rosé</i> | € 2,75 | € 7,00 | € 14,00 |
| Witte wijn: | | | |
| <i>Rotonda</i> | € 2,75 | € 7,00 | € 13,50 |
| <i>Retsina</i> | € 2,75 | € 7,00 | € 13,50 |
| <i>Imiglykos</i> | € 2,75 | € 7,00 | € 13,50 |
| <i>Samos</i> | € 3,25 | € 8,00 | € 15,50 |