

## MENU KAART

**G**

**R**

**I**

**E**

**K**

**S**

**Resto**

**N**

**A**

**X**

**O**

**S**

**Welkom in restaurant Naxos**

**Bij Yorgos & Ingeborg**

**Καλώς ηρθατε**

**στο εστιατόριο Νάξος,**

**Στιν Ingeborg και στο Γιώργος**

**\*\*\*\*\***

**Grieks Restaurant "Naxos"**

**De Ridderstraat 7**

**B-9300 Aalst**

**Tel: 053/78 91 06**

**BTW: BE 646-293-182**

**\*\*\*\*\***

**Alle dagen open van 18u tot...**

**Maandag en dinsdag gesloten**

**Zondag & feestdagen open van**

**12u tot 14u en van 18u tot ...**

## Aperitieven

G

R

I

E

K

S

Resto

N

A

X

O

S

### Uit het zonnige Griekenland :

Mavrodaphne (porto) € 5

Mavrodaphne special (5j oud) € 6

Muskat (zoete witte wijn) € 5

Ouzo (de typische Griekse drank ) € 5

### De klassiekers :

Martini Wit € 4

Martini rood € 4

Gancia € 4

Sherry (sec) € 5

Campari (soda, orange, puur) € 6, € 6, € 5

Gin tonic € 6

### Eigen werk

Yorgos (rose likeur, citroensap) € 7

Maison (gin, Mandarin Napoleon fruitsap) € 6

## Voorgerechten

G

R

I

E

K

S

Resto

N

A

X

O

S

### Onze koude Griekse klassiekers:

<b>Tsaziki</b>	€ 8
(Griekse Yoghurt met komkommer en look)	
<b>Tarama</b>	€ 8
(de alom bekende roze Griekse viseitjes)	
<b>Xoriatiki (Griekse sla)</b>	€ 11
(tomaat, olijfjes, komkommer, jonge ui, feta)	
<b>Meze</b>	
(tarama, tsaziki, kalamar, scampi, feta, dolmades, )	
<b>1 persoon</b>	€ 16
<b>2 personen</b>	€ 30
<b>3 personen</b>	€ 45
<b>4 personen</b>	€ 58

### Onze warme Griekse klassiekers :

<b>Dolmades</b>	€ 11
(gevulde druivenbladeren met citroen roomsausje)	
<b>Kalamar Grill</b>	€ 13
(op kolen gegrilde inktvis balkjes)	
<b>Scampi look</b>	€ 13
(6 gepelde zoutwater gamba's met look)	
<b>Warme Feta</b>	€ 10
(oven gesmolten Griekse geitenkaas met tomaatjes look, ....)	

## Voorgerechten

**G**

**R**

**I**

**E**

**K**

**S**

**Resto**

**N**

**A**

**X**

**O**

**S**

### Even anders:

**Bourgondische escargots** € 11

(wijngaardslakken met geperstilleerde look-boter)

**Wilde reuze gamba's** seizoen prijs

(gamba's van formaat 6/8, ook met look mogelijk)

**Media exotica** € 8

(mosseltjes met een Zuiders accent)

### Romig of pikant maar toch lekker :

**Kalamar van het Huis** € 13

(inktvis balkjes in een zacht roomsausje)

**Kalamar Diavolos** € 13

(inktvis balkjes in een pikante tomatensaus)

**Scampi van het Huis** € 14

(6 gepelde zoutwater gamba's met een tomaten roomsausje)

**Scampi Diavolos** € 14

(6 gepelde zoutwater gamba's in een pikante tomatensaus)

**Media Diavolos** € 10

(mosseltjes in een pikant sausje)

## Hoofdgerechten

### Echt Grieks:

**G**

**Mousaka € 16**

(Griekse ovenschotel met aubergines en gehakt)

**R**

**Giuivetsi € 17**

(lamsstoofpotje met kritaraki gegratineerd in de oven)

**I**

**Kokinisto € 17**

(gemarineerd lamsstoofvlees in tomatensaus)

**E**

**Kouneli Stifado € 17**

(Konijnenbil in tomatensaus met uitjes)

**K**

### Van ons Belgisch blauwwit:

**S**

**Souvlaki Runds € 15**

(brochette op de grill gegaard)

**Resto**

**Heracles € 17**

(reuzen rundsvlees brochette op de grill )

**N**

**Steak Mignon € 16.50**

(Belgisch gegrild rundsvlees)

**A**

**Steak op z'n Grieks € 18**

(het Belgisch blauwwit omhuld in een Grieks sausje)

**X**

### Thalassina (uit de Griekse zee):

**Xifias grill € 19.50**

(zwaardvis filet op lage temperatuur gegrild)

**O**

**Xifias chef € 21**

(zwaardvismoot in een romig sausje)

**S**

**Diavolopsaro seizoen prijs**

(Lotte filet in een saffraan roomsausje )

## Hoofdgerechten

### Uit de lamsbout gesneden:

**G** Gigot pikant € 19

(stukjes lamsbout in een pikant roomsausje)

**R** Alouminoxarto € 20

(stukjes lamsbout in papillot gegaard)

**I** Het beste van het lam

**E** Filet pur € 24

(het beste van het lam op de grill juist gegaard)

**K** Carré € 22

(de 4 cote geflambeerd aan tafel met Metaxa)

**S** Noot € 22

(de steak van het lam geflambeerd aan tafel met Metaxa)

**Resto** Ander lekkers van het lam :

**N** Souvlaki lams € 17

(natuurlijk op de grill gegaarde brochette)

**A** Paidakia € 19

(de lamskoteletjes krokant gebakken)

**X** Fileto mignon grill € 19

(op z'n Grieks gegaarde filet)

**O** Fileto mignon saus € 20

(de gebakken filet met een Grieks sausje)

**S** Glikadia € 22

(de zwezeriken van het lam in saus gegaard)

## Extraatjes & kids

### EXTRA GRANITUURTJES:

**G**

**Kritaraki me tiri € 5**

**R**

(de Grieks pasta geparfumeerd met basilicum en afgewerkt met Griekse kaas)

**I**

**Patates Fournou € 5**

**E**

(in de oven gegaarde aardappeltjes met citroendressing )

**K**

**Rizi zafora € 3**

(pilav rijst op lage temperatuur gegaard met saffraan)

**S**

**Patates tiganites € 3**

(de Belgische frietjes)

**Resto**

**Elliniki Saltsa € 4**

(een pikante roomsaus)

**N**

### Voor de aller kleinsten (tot 12 jaar):

**Scampi V/H Huis € 10**

**A**

**Kalamar V/H Huis € 10**

**X**

**Kinder Steak € 10**

**Kinder Zwaardvis grill € 10**

**O**

**WORDT GESERVEERD MET GARNITUUR**

**S**

**NAAR KEUZE**

## Nagerechten

**G**

### Uit yia-yia's (oma's) keuken:

**Gliko piato** € 5

**R**

(5 soorten Grieks gebak op traditionele wijze )

**Gliko me pagoto** € 7

**I**

(5 soorten Grieks gebak op traditionele wijze met huisgedraaid vanille ijs)

**E**

**Yiaourti me gnisio meli** € 6

(Griekse yoghurt met echte Griekse tijm-honing )

**K**

### Lekker koud:

**S**

**Dame blanche** € 7

(vers roomijs met warme Callebaut chocolade en hand geklopte slagroom)

**Resto**

**Tourta pagoto** € 6

(de enige echte Aalsterse artisanale ijstaart)

**N**

**Pagoto** € 5

(vanille ijsje)

**A**

**Granita frouto** € 6

(huis bereide sorbet in 3 smaken)

**X**

### Uit Yorgos z'n handen:

**Sabayon (vanaf 2 personen)** € 12

(bio-eitjes met mavro schuimig geklopt)

**O**

**Afrodithiko milo** € 8

(kweeper met kaneel en appellikeur)

**S**



## Afzakkertjes

G

R

I

E

K

S

Resto

N

A

X

O

S

### Voor de zoet bekken (Likeurtjes):

Triandaffilo	€ 5
(gedestilleerd rozenwater uit de Griekse bergen)	
Banana	€ 5
(met een zachte bananensmaak)	
Mon Ami	€ 5
(een variëteit van vruchtensmaken)	
Coco	€ 5
(de vloeibare bounty)	
Amandel	€ 5
(een Griekse variant op de amaretto)	

### Lekker straf:

Tsipouro	€ 6
(destillaat van druivenpulp vergelijkbaar met grappa)	
Rakomelo	€ 7
(tsipouro met honing, warm en geflambeerd)	
Metaxa 5*	€ 5
(de Griekse brandewijn vergelijkbaar met cognac)	
Metaxa (reserve)	€ 12
(de Griekse brandewijn die tot 30 jaar op vat gerijpt is)	

## Frisdranken, Water & Bier

**G  
R  
I  
E  
K  
S  
Resto  
N  
A  
X  
O  
S**

### Water:

Vittel (1L)	€ 8
Vittel 0.5L)	€ 4
Bru (1.25l)	€ 9
Bru (0.5L)	€ 5

### Frisdranken glas: € 2

Coca Cola	
Coca Cola light	
Fanta Orange	
Fruitsap	
Ice Tea	
Schweppes indian tonic	€ 2.5

### Bieren:

Jupiler	€ 2.5
---------	-------

## Warme dranken

### Koffies van bij ons (maeskes room) :

Espresso	€ 2
Espresso decafinato	€ 2
Mokka	€ 2
Mokka decafinato	€ 2
Cappuccino (met verse slagroom)	€ 2.50
Irish koffie	€ 7
Koffie verkeerd	€ 3

### Uit de kruiden tuin:

Kamille	€ 2
Rozenbottle	€ 2
Groene	€ 2
Munt	€ 2

### Thee:

English breakfast tea	€ 2
-----------------------	-----

### Elliniko :                      diplo    mono

Scetos	(geen suiker)	€ 3.50	€2.50
Metrios	(2 op 2 suiker)	€ 3.50	€2.50
Glycos	(2 op 3 suiker)	€ 3.50	€2.50



## Menu's

**G  
R  
I  
E  
K  
S  
Resto  
N  
A  
X  
O  
S**

*Enkel van woensdag tot en met vrijdag*

### Week menu 1

**Kalamar van het huis**

(inktvis balkjes in een zacht roomsausje)

\*\*\*\*\*

**Souvlaki Runds**

(brochette op de grill gegaard)

\*\*\*\*\*

**€ 28/ persoon**

### Week menu 2

**Scampi van het Huis**

(6 gepelde zoutwater gamba's met een tomaten-roomsausje)

\*\*\*\*\*

**Fileto mignon grill**

(op z'n Grieks gegaarde lamsfilet)

\*\*\*\*\*

**€ 32/ persoon**

**Betalen met krediet of debet  
kaart niet mogelijk!!!**

## Suggesties

G

R

I

E

K

S

Resto

N

A

X

O

S

### Yorgos stelt voor:

#### Kreata (Vlees):

Lamscarré +- 500gr € 28

(de 4 côte geflambeerd aan tafel met Metaxa)

Lams Mix € 25

(een mix van het beste van het lam,  
carré & filet pur)

#### Thalassina (Vis):

Vis van de week seizoen prijs

Bakaljaros diavolos € 18

(kabeljauw op z'n Grieks)

Talassina mix € 20

(kabeljauw, kalamares, scampi & mosseltjes)

#### Wijn rood

Rapsani € 20

#### Wijn wit

Athiri € 20

Betalen met krediet of debet  
kaart niet mogelijk!!!

## Goede afspraken = Goede vrienden

Beste vrienden,

Vanaf 6 personen vragen we om beperkt te blijven bij de keuze van uw voor-& hoofdgerechten ( max 3 gerechten) zodat een vlotte bediening mogelijk blijft

\*\*\*\*\*

In het weekend is het niet mogelijk om voor-gerechten als hoofdgerechten te kiezen.

Tenzij alle personen aan uw tafel dit wensen.

\*\*\*\*\*

Vanaf € 40/P.P. bieden wij u graag een afzakkertje aan van het huis.

\*\*\*\*\*

Wanneer u een reservatie plaatst en door omstandigheden met minder personen opdaagt, zien we ons genoodzaakt een kleine vergoeding aan te rekenen (€ 20/P.P.). Gelieve daarom 1dag vooraf telefonisch te verwittigen

\*\*\*\*\*

DANK VOOR UW BEGRIP

G

R

I

E

K

S

Resto

N

A

X

O

S

