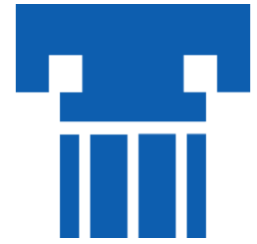




MYKONOS

GRIEKSE SPECIALITEITEN RESTAURANT



Nieuwstraat 17-A - 5691 AA Son en Breugel - 0499-477347 –
www.mykonosson.nl



KALOSORISMA

Van harte welkom in ons Griekse Specialiteiten Restaurant in het centrum van Son en Breugel. Vanaf maart 1994 een begrip in de regio met 96 zitplaatsen binnen, voorzien van airconditioning, en 50 zitplaatsen buiten op het terras in de zomer.

KALI OREXI

Wij willen u graag laten genieten van de kwaliteit van Grieks eten en drinken in een typisch Griekse sfeer. Smakelijk eten!

Team Mykonos

Openingstijden keuken:

maandag : gesloten
dinsdag t/m zaterdag : 17.00 - 22.00 uur
zon- en feestdagen : 16.30 - 22.00 uur

Afhalen is ook mogelijk.

Enkele begrippen:

Choriatiki - griekse boerensalade
Dolmadakia - wijnbladeren
Feta - Griekse schapenkaas
Finokio - witlof
Patates - frites
Gigantes - Griekse witte bonen
Glossa - (slip)tong
Kalamarakia - gebakken inktvis
Keftedes - gehaktballetjes
Kotopoulo - kipfilet
Souzouki - gehakt

Bezoek onze Facebook pagina! www.facebook.com/grieksrestaurant



Neem de tijd, laat u zich volledig culinair verwennen

Hellinico Trapezi – Griekse Tafel

Een compleet arrangement Grieks eten en drinken.

U wordt met tussenpozen voorzien van voorafjes, hapjes, salades, tussengerechten, visgerechten, hoofdgerechten en desserts.

- ✓ een aantal uren culinair genieten
- ✓ duur circa 3 uur, bestellen kan tot 20.30 uur
- ✓ minimaal 4 volwassenen
- ✓ voor iedereen gelijke gerechten
- ✓ laat u verrassen door de chef
- ✓ per persoon een halve liter karaf huiswijn naar keuze

Prijs per persoon, inclusief glaasje ouzo, huiswijn en koffie **€ 58,-**



4-gangen menu A

Garnalencocktail

*

Tomatensoep

*

Souzouki, kipfilet, souvlaki, varkenshaas en gyros met een pittige rode saus. Geserveerd met tzatziki, frites, rijst en salade

*

IJs met vers fruit en slagroom

Prijs per persoon **€ 41,00**

4-gangen menu B

Keftedes

*

Griekse vleessoep

*

Ossenhaas, varkenshaas, kipfilet, souvlaki en gyros met champignonsaus. Geserveerd met frites, rijst en salade

*

Dame Blanche

Prijs per persoon **€ 41,00**

Kria Orektika - Koude Voorgerechten

1	Feta – griekse schapenkaas	€8,25
3	Tzatziki – griekse yoghurtsaus met knoflook en komkommer	€7,50
4	Taramas – mousse van Griekse caviaar	€8,50
5	Olijven en Peperoni's	€7,50
5a	Carpacio van Ossenhaas – met honing/mosterd dressing	€12,50
6a	Tonnosalata – tonijnsalade	€8,50
8	Kalamarisalata – inktvissalade	€8,50
9	Garnalencocktail – roze garnalen op een bedje van sla	€11,50
10	Meloen met prosciutto	€9,50
13c	Zalmparpacio – gerookte zalm	€11,50

Zesta Orektika – Warme Voorgerechten

1a	Feta Speciaal – uit de oven met olijfolie, rode ui, paprika en olijf	€9,50
2	Keftedes – griekse gehaktballetjes in tomatensaus	€9,00
2a	Manitaria – champignons met spekjes in roomsaus	€10,00
3a	Krepa – pannenkoekje gevuld met spinazi en kaas in roomsaus	€8,50
4a	Midia saganaki – mosselen uit de oven in tomatensaus en feta	€9,50
6	Dolmadakia – met gehakt en rijst gevulde wijnbladeren	€9,50
7	Gebakken aubergine	€9,00
8a	Piperies florinis – zoete rode paprika gevuld met knoflook en feta	€10,00
9a	Scallops tiganita – coquilles met verse groenten gebakken in sojasaus	€14,50
11a	Manitaria gemista – champignons gevuld met gehakt in roomsaus	€10,50
11b	Kalamaria – gefrituurde inktvisringetjes met knoflooksaus	€11,00
12	Scampi's – garnalen uit de oven in tomatensaus en feta	€11,75
12a	Tiropita – bladerdeeg gevuld met feta	€8,00
13	Midia – Gefrituurde mosselen met knoflooksaus	€10,00
13a	Feta saganaki – krokant gebakken feta	€10,00
14	Scampi's – garnalen uit de oven overgoten met kruidenboter	€11,75
14a	Tomatosoupa – romige tomatensoep	€7,00
15	Kreatosoupa – griekse rundvlessoep	€7,50

Combinatie warm/koude voorgerechten

7a	Mykonos special – schotel voor 2 personen; scampi, saganaki, dolmades, kalamarisalata en garnalencocktail	€27,00
10a	Pikilia 1 persoon – combinatie van diverse warme/koude voorgerechten	€14,00
11	Pikilia 2 personen – combinatie van diverse warme/koude voorgerechten	€26,00

Salates – Salades

16	Lachano salata – griekse koolsalade	€6,00
17	Angourosalata – komkommersalade	€6,00
18	Choriatiki – griekse boerensalade met feta	€8,50
19	Tomatosalata – tomatensalade	€7,00

Bijgerechten

21	Gyros extra	€11,00
22	Rizi – rijst	€3,75
23	Gepofte aardappel - met tzatziki of kruidenboter	€4,00
24	Patates tiganites – frites	€3,50
25	Gigantes – griekse reuzenbonen in tomatensaus	€5,25
26	Aubergines - uit de oven	€5,25
28	Brood	€2,00
I	Brood met kruidenboter	€5,00
II	Mayonaise	€1,50
III	Knoflooksaus	€3,50
IV	Tzatziki	€4,75
V	Champignonsaus	€3,50
VI	Ketchup/Curry	€1,50
VII	Appelmoes	€3,00
VIII	Rode pittige saus	€3,75
IX	Peppersaus	€3,75

Psarika - Visgerechten

30	Paketto psaria – oven vispakketje van verschillende soorten vis	€23,50
31	Mikres glosses – twee middelgrote gebakken sliptongen	€23,50
32	Solomos – verse gegrilde zalmfilet	€24,00
34	Thalassino plato – luxe visschotel voor 2 personen met sliptong, zalmfilet, gefrituurde kalamari, mosselen en scampi's	€57,00
35	Kalamaria – gefrituurde inktvisringetjes	€20,50
37	Scampi's – gebakken grote garnalen	€25,00
37a	Pythia schotel – gegrilde zalmfilet met gegrilde scampi's	€25,50
38	Scampi souvlaki – spies met scampi's van de grill	€25,00
38a	Tinos schotel – ovenschotel met zalm, kabeljauw, garnalen en mossel met griekse pasta en gestoomde witlof	€25,50
39	Visschotel voor 1 persoon – gebakken sliptong, kalamaria en scampi's	€24,50
39a	Maria Callas – ovenschotel van scampi's met knoflook in wijnsaus	€25,00

**Alle visgerechten (met uitzondering van 38a) worden geserveerd met rijst, salade, frites, groenten en knoflooksaus*

Aanbevolen wijnen bij de visgerechten

Moschofilero Boutari €25,00

zachte aroma's van citrus, berghoogte 650m van de griekse traditionele druivensoort Moschofilero

Domaine Gerovasiliou €32,00

Droog en aromatisch van druivensoort Assyrtiko en de Sauvignon Blanc

Anamikta scharas & Fagita tigani Grill- & Pangerechten

41	Bifteki – met feta gevuld gekruid gehakt met gyros	€18,50
42	Souvlaki – spies van varkenshaas met gyros	€18,50
43	Gyros – flinterdunne kruidig geroosterde reepjes varkensvlees	€18,50
44	Souvlaki Speciaal – spies van varkenshaas met tomaat, ui, paprika en gyros met champignonsaus	€22,00
47a	Kotopoulo Scharas – kipfilet van de grill met mayonaise en pittige rode saus	€19,50
49	Ydra schotel – lamskoteletjes met gigantes	€25,00
51	Mixed grill – schnitzel, souvlaki, souzouki, lamskoteletje met gyros	€22,00
53	Orfeas schotel – kipfilet, souvlaki, varkenshaas met gyros en pittige rode saus	€21,00
54	Ossenhaas – met champignonsaus	€28,00
54a	Ossenhaas – met pittige rode saus	€28,00
55	Thessaloniki speciaal – bifteki, souvlaki, moussaka met gyros en pittige rode saus	€22,00
61	Souvlaki orientaal – spies met ossenhaas, lamshaas, varkenshaas, kip, tomaat, ui en paprika met pittige rode saus	€24,50
62	Mythos schotel – souzouki , souvlaki en gyros	€19,50
65	Varkenshaas speciaal – varkenshaas en gyros met champignonsaus	€22,00
66	Specialiteit v/d kok – ossenhaas, varkenshaas, 2 lamskoteletjes, gyros	€26,50
70	Platon schotel – ossenhaas, varkenshaas en scampi's met champignonsaus	€27,00
70b	Omiros schotel – ossenhaas, souvlaki en gyros met champignonsaus	€27,00

**bovenstaande vleesgerechten worden geserveerd met rijst, salade, frites en tzatziki (behalve 47a, 54, 54a, 61, deze zijn zonder tzatziki)*

Luxe schotels

200	Adonis schotel – 2 ossenhaas met champignons en courgette in rozemarijnsaus en frites	€28,00
500	Kendravos schotel – kipfilet in een romige saus met basilicum, tomaat, ui en kaas uit de oven met rijst en gestoomde witlof.	€25,00
600	Kreta schotel – 2 ossenhaas met verse pepersaus, verse groenten, frites en rijst	€28,00
700	Minoas schotel – 2 ossenhaas in een saus van wijn en balsamico met gestoomde witlof en aardappelpuree	€28,00

**bovenstaande vleesgerechten worden geserveerd met boerensalade*

Schotels voor 2 of meer personen

58	Afrodite schotel - 2 bifteki, 2 souvlaki, 2 scampi's, 2 mousaka, gyros met pittige rode saus	€50,00
66a	Akropolis schotel – 2 ossenhaas, 2 souzouki, 2 snitzel, 2 kipsouvlaki met gyros en champignonsaus	€54,00
67	Mykonos schotel – 2 lamskoteletjes, 2 souvlaki, 2 souzouki, 2 moussaka en gyros met champignonsaus	€51,00
68	Lukulos schotel – 2 zalmfilets, 2 scampi's, 2 ossenhaas, 2 lamsouvlaki, 2 gepofte aardappels kruidenboter met pittige rode saus	€54,00
69	Herodes schotel – 2 zalmfilets, 2 scampi's, 2 lamsouvlaki, 2 varkenshaas en gyros met champignonsaus	€51,00
72	Sirtaki schotel – 2 souvlaki, 2 bifteki, 2 kipfilets, gyros met pittige rode saus	€51,00

**bovenstaande gerechten worden geserveerd met tzatziki, rijst, frites en boerensalade*

Aanbevolen wijnen bij de vleesgerechten

Gerovassiliou Domaine €36,00

Droog, met aroma's van rode vruchten, van de druivensoort Syrah en Merlot.
Minimaal 2 jaar gerijpt op eiken vaten

Cabernet Sauvignon Cambas €36,00

De meestpopulaire rode wijn geproduceerd in Griekenland door het bekende wijnhuis Cambas, van de druivensoort Cabernet Sauvignon. 12 tot 14 maanden gerijpt op fust, daarna 6 maanden op fles. Rijk van smaak met aroma van houten fusten

Pedika - Kinderschotels

48a	Souvlaki	€12,00
48b	Souzouki	€12,00
48c	Schnitzel	€12,00
48d	Gyros	€12,00
48 e	Kipfilet	€12,00
48f	Zalmfilet	€14,00
48g	Ossenhaas	€15,00

**alle kinderschotels worden geserveerd met frites, sla, appelmoes en mayonaise en zijn geschikt voor kinderen tot 12 jaar*

Fageto fourno – Ovengerechten

74	Moscharaki fourno – zachtgegaarde runderstoofvlees uit de oven, geserveerd met kaas met naar keuze griekse macaroni, aubergine of aardappels	€21,00
75	Moussaka – ovenschotel voor 1 persoon van aardappel, aubergine gehakt en bechamelsaus	€20,50
78	Bikri meze – pangerecht van ossenhaas, varkenshaas en kipfilet met paprika en ui, afgemaakt met een pikante wijnsaus	€25,00

**ovengerechten worden geserveerd met boerensalade, rijst en frites (behalve nr74)*

Chortofagita – Vegetarische gerechten

73	Vegetarische ovenschotel – ovenschotel met gigantes, aubergine, sperzieboon, wortel, aardappel, feta en rijst	€20,50
77	Vegetarische schotel – saganaki, tiropita, gevulde paprika en verse groenten met tzatziki en friet	€20,50

Epidorpia – Desserts

91	IJs met slagroom	€7,00
92	Banaan Royaal	€7,50
93a	IJs met warme kersen	€7,50
94	Kinderijsje	€5,50
95	IJs met galiameloen	€8,00
96	Vers fruit	€8,00
97	IJs met vers fruit	€8,00
98	Griekse yoghurt met honing en walnoten	€8,00
99	Baklava – Grieks gebak van filodeeg en walnoten met ijs	€8,50
100	IJs met verse ananas	€8,00
102	Dame Blanche	€7,50
103	Tiramisu met ijs	€8,50
104	Flensje met ijs en karamelsaus	€8,00
105	IJs met advocaat	€7,50
106	Coupe Corfu – ijs met koutkouat-likeur en rozijnen	€7,50
107	Grieks familiedessert – mix van verschillende desserts voor 2 personen	€26,00
108	IJs met verse aardbeien (seizoensgebonden)	€8,00
109	Flensje met chocolademousse	€8,00
110	Chocolademousse	€7,00
111	IJs met karamelsaus	€7,50
112	Chocoladesoufflé met ijs – warm geserveerd	€8,00

**alle desserts worden geserveerd met slagroom, behalve 98*

Kafedes – Koffie/Thee

Koffie	€2,70
Espresso/Dubbele espresso	€2,50/€4,00
Cappuccino	€3,00
Café au lait/koffie verkeerd	€3,00
Thee	€2,70
Griekse koffie	€3,00
Frappé	€4,00
Frappé met vanille-ijs	€5,50
Warme chocomel met slagroom	€4,00
Luxe dessertkoffie met keuze uit;	€6,75
• Irish koffie	
• French koffie	
• Mykonos koffie	
• Santorini koffie	
• Spanish koffie	

Anapsiktika – Frisdranken

Appelsap/Jus d'orange	€2,75
Bitter lemon	€2,75
Cassis	€2,75
Chocomel	€2,75
Cola/light/zero	€2,75
Spa blauw/rood	€2,75
Seven up	€2,75
Sinas	€2,75
Tonic	€2,75
Icetea/Icetea green	€2,95

Bires – Bieren

Tapbier	€2,80
Alcoholvrij bier	€3,00
Palm	€3,40
Trappist	€3,80
Wit bier	€3,60
Mythos	€3,50

Krasia – Rode/witte Huiswijnen

	Per glas	0,5L	1,0L	Fles
Huiswijn rood/wit	€4,30	€12	€21	
Retsina Patraiki	€4,30	€12	€21	
Imiglyko Tsantali halfzoet	€4,30	€12	€21	
Samos dessertwijn wit	€4,50	€13	€22	
Mavrodafne zoete wijn rood	€4,50	€13	€22	
Huiswijn Rosé	€4,50			€23
Prosecco	€6			€30

Binnen- en buitenlands gedistilleerd

Ouzo	€4,00
Ouzo cocktail	€4,00
Port rood/wit	€5,00
Sherry	€4,50
Campari	€5,00
Martini rood/wit	€5,00
Gin Tonic	€6,00
Whiskey	€6,00
Special Whiskey	€7,50
Wodka	€6,00
Bacardi	€6,00
Jonge Jenever	€4,00
Baileys	€6,00
Metaxa 5*	€5,00
Metaxa 7*	€6,50
Metaxa 12* Grand Olympian reserve 40%	€10,00
Koum Kouat	€5,00
Remy Martin VSOP	€9,00
Grand Marnier Rouge	€6,00
Cointreau	€6,00
Drambuie	€6,00
Tia Maria	€6,00
Safari	€5,00
Passoa Jus	€5,00
Amaretto	€6,00
Sambuca wit	€5,00



Leuk om te geven, leuk om te krijgen: onze dinercheque



Dinercheque

Deze dinercheque wordt u aangeboden door

Waarde €..... Son en Breugel,

Wij wensen u een bijzonder plezierige en smakelijke avond

Grieks Specialiteitenrestaurant Mykonos
Nieuwstraat 17-A in Son en Breugel - Telefoonnummer 0499 - 477 347

Bedankt voor uw bezoek!

Team Mykonos