

## KERSTMENU

### VOORGERECHT TO SHARE

#### Trio van dips:

- **Tzatziki** v  
frisse yoghurt-komkommer-knoflook salade
- **Hummus** vv  
smeuïge puree van kikkererwten en tahin
- **Fawa** vv  
puree van gele spliterwten en gekarameliseerde ui, cherry tomaatjes en pijnboompitten

EN

#### Plank met:

- **Bruschettas (España)**  
met tomaat en knoflook vv
- **Manchego** v  
Spaanse schapenkaas
- **Gemengde olijven** vv

EN

- **Pata Negra**  
de beste rauwe ham ter wereld

OF

- **Dolmades** vv  
gevulde wijnbladeren

geserveerd met desembrood

### TUSSEN

#### Scropino

v cocktail van citroen sorbet ijs, vodka en prosecco

### HOOFDGERECHT

#### Solomillo de la casa

ossenhaas met zongedroogde tomaten, pijnboompitten en een Mediterrane kruidenmix

OF

#### Tonno alla griglia (duurzaam)

tonijn, kort gegrild, met een saus van soja en lente-ui

OF

#### Chortopita

v knapperig filodeeg met een vulling van wilde groenten, feta, dille

#### geserveerd met:

#### - Gigantes Spanaki

v Griekse witte olifantenbonen met wilde spinazie en prei uit de oven

#### - Salata choriatiki

v Griekse salade met tomaat, komkommer, ui, feta en olijven

#### - Patates lemonates

v aardappels uit de oven met olijfolie, citroen en oregano

### DESSERT

#### Grand Dessert

v een heerlijke mix van huisgemaakte desserts met ijs en handgeslagen room

## MERRY CHRISTMAS!



Menuprijs 49,5 pp, exclusief drank

**LET OP!** Vraag uw host naar de allergenen. Onze gerechten kunnen sporen van noten bevatten.