



Sinds 1987

Veemarktstraat 61 4811 ZD Breda
Telefoon (076) 521 69 05 Telefax (076) 520 85 60
www.rhodos-restaurant.nl

M E N U K A A R T

OPENINGSTIJDEN

maandag t/m zondag vanaf 16:30 uur
keuken tot 22:00 uur; op zondag tot 21:30 uur

Laatste wijziging 19-12-2017

Geachte gast,

Onze menukaart biedt, naast een aantal bekende traditionele schotels, een zeer ruim aanbod van heerlijke pure, zeker niet alledaagse Griekse gerechten waarvan ook de fijnproevers onder u beslist zullen genieten.

Wilt u het nog avontuurlijker stel dan bijvoorbeeld zelf een uiterst gevarieerde en smakelijke maaltijd samen uit een keur van koude en warme voorgerechten. Deze zijn bij uitstek geschikt om, naar goed Grieks gebruik, met elkaar te delen. Een combinatie van 3 tot 4 gerechten per persoon is doorgaans genoeg om uw tafel te vullen met heerlijke traditionele en verrassend “andere” mediterrane lekkernijen die uitnodigen tot “lang tafelen”.

Natuurlijk zijn wij u graag behulpzaam bij het maken van uw keuze!

Heeft u een allergie meldt dit dan aan onze medewerkers zodat we u behulpzaam kunnen zijn bij het maken van een juiste keuze uit onze kaart. Ondanks uiterste zorgvuldigheid in de keuken is helaas kruisbesmetting nooit 100% uit te sluiten.

Huisgemaakte Dips – Spitikes Alive

- | | |
|--|--------|
| 1 TZATZIKI | € 6,50 |
| Griekse yoghurt met komkommer, kruiden en verse knoflook | |
| 2 TARAMAS | € 8,00 |
| een Griekse specialiteit van luchtig geklopte viskuit en aardappelen | |
| 3 MELITZANA SALATA | € 7,00 |
| gegrilde aubergines opgeklopt met look, olijfolie en wijnazijn | |
| 4 GTIPITI | € 7,00 |
| tot moussesalade opgeklopte feta | |
| 5 RHODOS DIPS | € 8,00 |
| tzatziki, taramas, melitzana en gtipiti | |

Koude Voorgerechten - Orektika Kria

- | | |
|--|---------|
| 6 FETA | € 7,50 |
| Griekse kaas | |
| 7 DAKOS | € 6,00 |
| Kretenzer bruschetta met tomaat, knoflook, basilicum, olijven en feta | |
| 8 CARPACCIO | € 12,50 |
| dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas | |
| 9 PIKILIA | € 15,75 |
| selectie van diverse warme en koude voorgerechten | |
| 10 CHORIATIKI SALATA | € 8,50 |
| de bekende Griekse boerensalade | |
| 11 TONO SALATA | € 10,50 |
| Tonijnsalade met honing-mosterddressing | |
| 15 GEMISTES PIPERTJES | € 8,00 |
| gevulde zoete rode vleespaprika met fetakaas (lauw-warm) | |
| 17 SALATA ME FILETO | € 12,50 |
| gebakken ossenhaaspuntjes, met slamix, tomaat, komkommer, chilisaus, feta en cashewnoten | |

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd.

Warme Voorgerechten - Orektika Zesta

21 KEFTEDES	€ 8,50
gebakken gehaktballetjes met tomatensaus	
22 WODINOS MEZES	€ 14,25
gebakken ossenhaaspuntjes, bosspadden-stoelen en bladspinazie in mosterd-yoghurtsaus met een scheutje truffelolie	
23 DOLMADAKIA	€ 9,50
gevulde druivenbladeren met rijst, gehakt, geserveerd met dille/boter-limoensaus	
24 SAGANAKI FETA	€ 8,75
gebakken gepaneerde feta	
25 SAGANAKI GARIDES	€ 13,75
gebakken scampi's met feta saus	
26 KREATOPITAKIA	€ 8,00
Rundvleespasteitjes met zoete saus	
27 KALAMARIA TIGANITA	€ 8,50
gebakken inktvisringen geserveerd met knoflooksaus	
28 SAGANAKI MIDIA	€ 10,50
gebakken mosselen met feta saus	
29 HALLOUMI	€ 8,00
gebakken kaas uit Cyprus bereid van koeien-, geiten- en schapenmelk met gebakken tomaten	
30 FETA ME FILLO	€ 10,50
in filodeeg gebakken feta met honing en kaneel	
31 PASTITSAKI	€ 7,50
lasagne gevuld met wilde spinazie en feta met bechamelsaus in de oven bereid	
33 GAVROS	€ 8,25
gebakken ansjovis	
35 SIKOTAKIA	€ 13,50
gebakken kalfslever met uitjes en tomatensaus	
36 GARIDES TIGANITES	€ 13,00
krokant gefrituurde garnalen met olijfolie / chili dressing	
37 KOLOKITHAKIA	€ 6,75
met bloem gepaneerde, gebakken courgettes en geraspte oude kaas	
38 KOLOKITHOKEFTEDES	€ 7,50
courgettekroketjes met geraspte oude kaas en tzatziki	
39 LOUKANIKO	€ 8,00
gebakken Griekse boerenworst met groenten	
40 MANITARIA TIGANITA	€ 8,50
gebakken kastanjechampignons met cherry tomaatjes en bladspinazie	
42 OCHTAPODI SCHARAS	€ 13,50
vers gegrilde octopus	
44 MANITARIA GEMISTA	€ 9,00
reuze champignons gevuld met gehakt en met kaas gratineerd	

Bij alle voorgerechten wordt stokbrood geserveerd.

Soepen - Soupes -

47 KREATOSOUPA	€ 6,00
kruidige kalfsbouillon, met verse groente en stukjes kalfsvlees	
48 FASSOLADA	€ 5,50
de typische Griekse witte bonensoep	

Extra bijgerechten

50 CHORIATIKI SALATA	€ 8,50
de bekende Griekse boerensalade	
51 RIZI	€ 3,50
rijst met tomatensaus	
52 PATATES TIGANITES	€ 4,00
frites	
53 PATATES TIGANITES MIKRES	€ 2,00
kleine portie frites	
54 GIGANTES	€ 5,50
grote witte bonen in tomatensaus	
56 GIROS	€ 8,25
kleine stukjes geroosterd varkensvlees met uien	
57 LAGANO SALATA	€ 3,25
witte koolsalade	
58 TZATZIKI alleen in combinatie met hoofdgerechten (niet als voorgerecht)	€ 2,50
59 PITA-BROOD	€ 1,50
60 ELIES OF PIPERIES	€ 2,75
olijven of pepers uit zuur	

Sausen - Saltjes

TOMATENKRUIDENSAUS	€ 1,25	KNOFLOOKSAUS	€ 1,25
PEPERSAUS	€ 2,50	MAYONAISE	€ 0,75
CHAMPIGNONSAUS	€ 2,50	KETCHUP	€ 0,75
		CURRYSAUS	€ 0,75

Voor onze kleine gasten - Pedika

61 DONALD		€ 10,25
2 souzouki, frites, appelmoes en fritessaus		
62 MICKEY		€ 10,25
kipfilet, frites, appelmoes en fritessaus		
63 BUGS BUNNY		€ 9,00
giros, frites, appelmoes en fritessaus		
64 TWEETY		€ 8,00
1 frikadel, frites, appelmoes en fritessaus		
65 NEMO		€ 11,00
gebakken Atlantische tong filet, frites, appelmoes en fritessaus		

Vegetarische gerechten - Chortofagita

66 KRITHAROTTO		€ 17,00
Griekse pasta (kritharaki) met kastanjechampignons en truffelroomsaus		
69 PASTITIO		€ 17,00
lasagna gevuld met wilde spinazie en feta met bechamelsaus in de oven bereid		

Deze gerechten worden geserveerd met frites en koolsalade

Visgerechten – Psaria

71 LAVRAKI gegrilde zeebaarsfilet	€ 21,00
72 TONOS gegrilde tonijnfilet	€ 22,50
73 BAKALIAROS gebakken kabeljauwfilet met bladspinazie, knoflook, aardappelpuree met basilicum en boter-limoensaus	€ 22,00
74 KALAMARIA gebakken inktvisringen	€ 17,75
75 GARIDES SCHARAS gegrilde ongepelde wilde zeegarnalen (white prime star)	€ 25,75
76 DIAFORA PSARIA gemengde visschotel bestaande uit gegrilde gamba's, zalmfilet , gebakken inktvisringen en slibtong	€ 24,75
77 GLOSSA In zonnebloem gebakken zeetong (400/500 gram)	€ 28,00
78 FILETTO SOLOMOS gegrilde zalmfilet	€ 19,25

Deze gerechten worden geserveerd met frites, koolsalade en knoflooksaus

Traditionele Griekse gerechten

- | | |
|--|---------|
| 80 KRITHAROTTO GARIDES | € 19,50 |
| garnalen met Griekse pasta (kritharaki) in tomatensaus | |
| 81 KOKKINISTO | € 18,50 |
| gestoofd kalfsvlees in tomatenmarinade, geserveerd met Griekse pasta (kritharaki) en schapenkaas | |
| 82 MOUSAKA | € 17,25 |
| ovengerecht bestaande uit gekruid gehakt, aubergines, courgettes, aardappelen, kaas, en bechamelsaus, geserveerd met tzatziki | |
| 83 STIFADO | € 18,50 |
| een traditioneel stoofgerecht van gemarineerd kalfsvlees, sjalotjes, aardappelen, met lichte nuances van kruidnagel en kaneel, afgemaakt met rode wijn | |
| 84 THRAKIOTIKO | € 19,50 |
| typisch Grieks ovengerecht afkomstig uit Oost Thrake; bestaande uit kalfsvlees, aubergines, courgettes, tomaten, paprika, aardappelen en oude schapenkaas. Dit gerecht dankt zijn speciale smaak aan de aardewerken pot waarin het gerecht bereid wordt. | |
| 85 PASTITSADA | € 18,50 |
| een geurig gerecht van het eiland Corfou. Lamsschenkel, gepelde tomaten en Griekse kruiden gestoofd in een marinade van mavrodaphewijn en laurierblad, geserveerd met Griekse pasta (kritharaki) en schapenkaas | |

Deze gerechten worden geserveerd met koolsalade

- | | |
|--|--------------|
| 86 Mezedes – Tapas Menu | p.p. € 34,00 |
| Met een uitgebreide keuze aan mezedes (hapjes en kleine gerechten) willen we u laten kennismaken met de veelzijdigheid van de Griekse keuken. Inclusief nagerecht. | |
| Met twee of meer personen genieten van een keur aan hapjes en kleine gerechten. Dit arrangement is alleen per tafel mogelijk. | |

Specialiteiten van het huis - Specialite tou spitiou
Bereid op de grill

88 SOUFLAKI SPECIAAL	€ 18,50
gegrilde varkenshaas aan een spies, overgoten met champignonsaus	
89 MOSCHARINI	€ 22,50
gegrilde kalfslende (entrecote) 300 gr.	
91 ORTIKIA	€ 20,50
twee heerlijke geroosterde kwarteltjes, lekker gekruid en geserveerd met tzatziki . U eet ze “met de hand” (indien voorradig)	
92 SURF EN TURF	€ 30,50
gegrilde ossenhaas (met graan gevoerd en hormoonvrij) en gegrilde wilde gamba's (zeegarnalen) met mediterrane groenten en geserveerd met peperroomsaus of champignonroomsaus	
93 FILETTO APHRODITHE	€ 26,50
gegrilde ossenhaas (graan gevoerd en hormoonvrij) met mediterrane groenten en geserveerd met peperroomsaus of champignonroomsaus.	
94 BEKRI MEZE	€ 24,50
gebakken ossenhaaspuntjes, groenten en kruiden, afgeblust met Metaxa cognac	
95 PAIDAKIA ARTEMIS	€ 27,00
sappige lamscarré, lekker gekruid (bereidingstijd ± 35 minuten)	
96 MIXED GRILL	€ 26,50
ossenhaas, kalfslende en lamshaas 400 gr.	
Deze gerechten worden geserveerd met frites en koolsalade	
55 GIROS	€ 3,50
supplement: alleen in combinatie met een hoofdgerecht (niet als voorgerecht)	
58 TZATZIKI	€ 2,50
alleen in combinatie met een hoofdgerecht (niet als voorgerecht)	

Vlees van de grill - Kreaa scharas

99 GIROS	€ 15,75
kleine stukjes geroosterd varkensvlees, geserveerd met tzatziki	
100 BIFTEKI	€ 17,00
gekruid gehakt gevuld met schapenkaas en geserveerd met giros	
101 PAIDAKIA	€ 19,00
gegrilde frenched (lamskoteletjes) geserveerd met giros	
102 KOTOPOULO	€ 15,50
kipfilet aan de spies	
103 SIKOTI	€ 17,00
gegrilde kalfslever, lekker gekruid	
104 ERMIS	€ 17,00
souzouki, souflaki, kipfilet en giros	
106 RHODOS (2 personen)	€ 44,00
gemengde schotel bestaande uit souzouki, souflaki, lamskoteletje, kalfsentrecote, giros en boerensalade	
108 FILETTO ATHINA	€ 19,00
gegrilde lamshaasjes geserveerd met giros	
109 SOUZOUKI	€ 15,50
gekruide gehaktburgers geserveerd met giros en tzatziki	
110 SOUVLAKI MIKRO	€ 15,50
twee varkenshaasspiesjes geserveerd met giros en tzatziki	

Deze gerechten worden geserveerd met frites, koosalade en knoflooksaus

- * Ondanks onze goede zorgen en het direct na bereiding uitserveren van onze grillschotels kan het voorkomen dat het vlees iets minder warm is. Vlees van de grill koelt nu eenmaal sneller af dan gebakken of gestoofd vlees. Dit is vooral het geval bij de giros omdat het hier om kleine reepjes vlees gaat die vooraf worden gesneden.