

# THE WINDMILL TAVERNA-CAFE

*Traditioneel brood, tarwebroodje en broodstengels*

*(per persoon)*

*Geserveerd met premium extra vergine olijfolie uit Zakynthos & pikante fetakaas dip, Florina-peper en verse kruiden*

*Pitabrood van de grill ...stuk*

*Griekse olijfolie .....ml*

## **KOUDE VOORGERECHTEN**



*Griekse zwarte olijven*

*met koriander en knoflook*

*Griekse feta (BOB)*

*met olijfolie en verse oregano*

*Graviera-kaas uit Zakynthos*

*met olijfolie en verse oregano*

*Lokale Ladotiri-kaas*

*met olijfolie en verse oregano*

*Traditionele tzatziki*

*met Griekse yoghurt, komkommer, knoflook, olijfolie en azijn*

*Taramosalata*

*met witte tarama (viskuit), dorpsbrood en verse limoen*

*Kopanisti met manouri-kaas*

*Griekse yoghurt, geroosterde Florina-peper*

*en gerookte paprika*

*Dip van gebakken bloemkool*

*met Griekse feta kaas (BOB), Griekse yoghurt, knoflook en zoete chili*

*Plank met Griekse vleeswaren en kaas*

*(Voor 2 personen)*

*met hiomeri ham uit Zakynthos, salami uit Lefkada, pastrami van rundvlees,*

*apaki van kip, Griekse feta kaas (BOB), graviera kaas uit Zakynthos, lokale ladotiri kaas,*

*kaseri kaas, broodstengels, kumquat marmelade, gedroogd fruit, zwarte olijven, cherrytomaten en rucola*

## WARME VOORGERECHTEN

**Tigania gebakken kip** Griekse Meze  
met graviera kaas uit Zakynthos, champignons, knoflook  
kleurrijke paprika's geblust met witte wijn

**Gegrilde lamskebab** Griekse Meze  
met pittige tomatensaus,  
karnemelk van yoghurt en pitabrood

**Garnalen saganaki** Griekse Meze  
in tomatensaus met feta kaas (BOB),  
bonenkruid en ouzo

**Gebakken Griekse feta (BOB)**  
met pittige ajvarsaus,  
gegrilde knoflook, cherrytomaten en verse basilicum

**Gebakken gesmolten saganaki**  
met graviera kaas uit Zakynthos,  
geroosterd brood en druiven in siroop

**Kipfiletrollertjes**  
met graviera kaas uit Zakynthos  
en tomatenmarmelade gearomatiseerd met Pelargonium

**Knapperige courgetteballetjes**  
met Griekse feta kaas (BOB), verse kruiden en yoghurt dip



**Savoro Champignon trilogie**  
met druivenmelasse met pittige tomatensaus,  
knoflook en rozemarijn



**Gebakken courgettes**  
met yoghurt dip met limoen- en muntsmaak



**Verse frietjes**  
met bonenkruid en zeezout

## SALADES

### *Griekse salade*

met tomaat, komkommer, ui, paprika, olijfolie uit Zakynthos, johannesbroodbeschuit, Griekse feta (BOB), zwarte olijven, kappertjes en oregano



### *Gemengde salade*

met baby groenten, wortel julienne, witte en rode kool radijs en citroendressing

### *Rucolasalade met gerookte Apaki van kip*

kaseri kaas, ingelegde bieten en mandarijnvinaigrette

### *Gerookte zalmalade met bulgur*

babyspinazie, geroosterde pastinaak, venkelreepjes, komkommerblokjes en citroensaus

### *Riganada met frissa (beschuit) uit Zakynthos*

verse tomaat, lokale olijfolie, zwarte olijven en Griekse feta (BOB)

## PASTA

*Spaghetti met gehaktsaus  
en geraspte Kefalotiri-kaas*

*Verse Sioufihta-pasta met kipfilet  
broccoli, cherrytomaatjes en roomkaas*

*Linguini met zeevruchten  
mosselen, garnalen, kweepeer, inktvisreepjes,  
rode paprika's en gremolata*

*Kreeftenpasta met linguini  
in bisquesaus met cherrytomaatjes,  
rode paprika's en verse basilicum  
(voor 2 personen) Beschikbaar op aanvraag*

## KINDERGERECHTEN



*Spaghetti met tomatensaus  
en geraspte Kefalotiri-kaas*

*Pasta met roomkaassaus  
en geraspte Kefalotiri-kaas*

*Kipnuggets  
met verse friet en ketchupsaus*

*Mini-rundvleesburgers  
met verse friet en ketchupsaus*

## **GEGRILDE VLEESGERECHTEN**

### **Biefstuk**

met dubbel gebakken krieltjes,  
gegrilde seizoensgroenten  
en sofritosaus uit Corfu

### **Rundersteak**

met dubbel gebakken krieltjes,  
met seizoensgroenten en citroen-olie-dressing

### **Runderburger**

met verse frietjes  
gemengde salade en citroen-olie-dressing

### **Lamskoteletten**

met verse frietjes  
gemengde salade en citroen-olie-dressing

### **Varkenssteak Tomahawk**

met verse frietjes, gemengde salade  
bonenkruid en citroen-olie-dressing

### **Reuze-varkensspies -souvlaki-**

met verse frietjes, pitabrood,  
gemengde salade en tzatziki

### **Gegrilde boerenworst**

met verse frietjes, gemengde salade  
en citroen-olie-dressing

### **Kippenpoot souvlaki**

met verse frietjes, pitabrood,  
gemengde salade en mosterd-barbecuesaus

### **Kipfilet**

gemarineerd in limoen en saliebladeren,  
gemengde salade en gestoomde rijst met verse groenten

### **Sappige Gegrilde Vleeschotel (voor 2 personen)**

met kipfilets, hamburgers,  
varkenssteaks, lamskoteletjes en boerenworst.  
Geserveerd met verse frietjes, gegrilde seizoensgroenten, Griekse  
salade en barbecuesaus

**U kunt uw vlees vergezellen met een van  
onze huisgemaakte sauzen:**

- Klassieke barbecuesaus met gekarameliseerde uien
- Mosterd-barbecuesaus van de chef
- Traditionele sofritosaus uit Corfu
- Traditionele tzatziki dipsaus
- Meraklidiki pittige kaasdipsaus

## UIT DE ZEE

### *Gegrilde tonijnsteak*

*met gekookte groenten, aromatische rijst en citroen-olie-dressing*

### *Gebakken zeebaarsfilet*

*met aardappelsalade en citroen-olie-dressing*

### *Gegrilde zeebrasem*

*met gekookte groenten, aromatische rijst en citroen-olie-dressing*

### *Gegrilde gamba's\**

*met pittige bulgur salade, gemengde salade  
en witte taramasaus*

### *Gegrilde octopus*

*met aardappelsalade, gemengde salade en citroen-olie-dressing*

### *Gefrituurde calamares\**

*met verse frietjes, gemengde salade  
witte taramasaus, verse citroen en oregano*

### *Kreeft Paliouros*

*met aromatische boter, pittige bulgur salade,  
bieslook, citroenschil en witte taramasaus  
(voor 2 personen) Beschikbaar op aanvraag*

### *Gemengde zeerruchten en visschotel*

*(Voor 2 personen)*

*met gegrilde zeebrasem, gegrilde garnalen,  
gefrituurde calamares, gestoomde mosselen en ansjovis in olie.  
Geserveerd met taramosalata dip, Florina's pepers,  
aardappelsalade en citroen-olie-dressing.*

### *Vis van de dag*

*Vraag de ober naar de vis van de dag...*

## NAGERECHTEN

### *Zakynthiaanse Frygania*

*met beschuit, vanillecrème, pistachenoten, slagroom en kaneel*

### *Citroentaart*

*met wilde kersen, kaneelkoekjes, citroencrème  
en slagroom met vanillesmaak*

### *Baklava*

*met Griekse honingstroop en walnoten*

### *Chocoladesoufflé\**

*op knapperige koek met hazelnootpraline en  
karamelsaus*



### *Traditioneel dessert met fruit in siroop.*

*U kunt een bolletje ijs +..... of yoghurt +..... toevoegen*

### *Yoghurt met honing*

*walnoten en kaneel*



### *Fruitsalade*

*met verse seizoensvruchten, honing en kaneel*

### *Bolletje ijs*

*Vanille, chocolade, aardbei, banaan*

### *Milkshake*

*Vanille, chocolade, aardbei, banaan*

-----

- Informeer het personeel over eventuele allergieën of intoleranties.

-In salades gebruiken we extra vergine olijfolie. Om te frituren gebruiken we zonnebloemolie.

-Producten gemarkeerd met een asterisk (\*) zijn diepvriesproducten.

-DE CONSUMENT IS NIET VERPLICHT TE BETALEN INDIEN DE BETALINGSBEVESTIGING (FACTUUR) NIET IS ONTVANGEN.

- Prijzen zijn inclusief: BTW en toeristenbelasting.

Verantwoordelijke persoon: Ioannis Moutsis

Het is verboden voor personen jonger dan 18 jaar om alcoholische dranken te nuttigen.

## **AVYSSOS KERI ZAKYNTHOS**

e-restaurants.gr: The Windmill Taverna-Cafe

E-mail voor reserveringen: windmill.zth@gmail.com

Mobiel: +30 6932124284    Tel: +30 2695027104

*Chef Ioannis Moutsis*

*- Informeer het personeel  
over eventuele allergieën of intoleranties.*

**AVYSSOS KERI ZAKYNTHOS**

e-restaurants.gr: The Windmill Taverna-Cafe

E-mail voor reserveringen: windmill.zth@gmail.com

Mobiel: +30 6932124284    Tel: +30 2695027104

**Personen verantwoordelijk voor marktinspecties: Ioannis Moutsis en Christina Koulla**  
**Prijzen zijn inclusief alle wettelijke belastingen**

*Chef Ioannis Moutsis*