

2025

December is de maand van licht en samenzijn.

Het is de maand waarin fonkelende specerijen,
hartverwarmende gerechten en fluweelzachte
zoetigheden ons dichter bij elkaar brengen.

Daarom presenteren we dit menu:
een culinaire reis door Griekenland, met

Mufiin kolokithiou, Giaourtlou, en Cheesecakeournou

Elk gerecht ademt traditie,
is gekruid met herinnering
en wordt geserveerd
met de warmte
die deze feestelijke tijd verdient.

Voorgerecht
Muffin kolokithiou €8,50

Een luchtige muffin van verse courgette, bekroond met knapperig spek en afgewerkt met een fluweelzachte kaascrème die de smaak mooi rond maakt.

Hoofdgerecht
Giaourtlou €30

Een klassiek geliefd gerecht, in een warme, huiselijke ovenversie:
gehakt van drie soorten vlees, zorgvuldig gemengd met aroma's en specerijen, gebakken sappig en vol diepgang. Geserveerd op een warme basis van aardappel-knoflookpuree, overgoten met een aromatische tomatensaus en omarmd door een frisse yoghurtcrème die de smaken in balans brengt.
De specerijen ronden het gerecht af met dat geruststellende aroma dat aan de familietafel doet denken.

Nagerecht
Cheesecakeournou €10,50

Romige oven cheesecake met fluweelzachte textuur, bekroond met aromatische Amarena kersen.
Een verfijnd dessert dat frisheid en luxe samenbrengt.