

**Kwaliteit en versheid van onze gerechten**

Wij streven ernaar u de beste kwaliteit aan te bieden; onze gerechten worden bijna uitsluitend met lokaal geproduceerde ingrediënten bereid. Voor het bereiden van onze stoofpotjes en salades gebruiken wij Kretense olijfolie. Voor bakken en frituren gebruiken wij plantaardige olie. Onze aardappelen zijn vers en feta is Grieks. Om versheid te waarborgen en de smaak intact te houden, zijn vlees, kip, hamburgers, vis en schaal- en schelpdieren van het vriesvak (volgens de I.Q.F., de Individual Quick Freezing methode).

**Juridische mededeling**

Prijzen zijn inclusief gemeentebelasting en BTW. Het restaurant is onderworpen aan wettelijke marktqualiteitscontroles inzake voedselinspectie en hygiëne. Het is verplicht bonnen uit te schrijven met een door de Belastingdienst goedgekeurde en geregistreerde kassa.

Wij stellen uw mening zeer op prijs: onze feedbackformulieren liggen bij de uitgang van het restaurant.

Wettelijk vertegenwoordiger: *Kosmas Linoxilakis*



Kunst van langzaam koken

Lokaal voedsel

MENU



crete

LAND VAN WAARDEN

## *ons verhaal*

---

Aan het begin van de 20e eeuw verloor Kosmas Linoxilakis zijn hart niet alleen aan een prachtige vrouw, maar ook aan een van de mooiste plaatsen op het eiland Kreta: Agia Galini.

Hij verliet zijn huis in de bergen van Kreta, trouwde met de liefde van zijn leven en vestigde zich in het dorp van zijn vrouw, Agia Galini. Hier opende Kosmas in 1906 voor het eerst een traditionele kafeneion, waar hij Griekse koffie en Raki (tsikoudia) serveerde. Eind jaren 1950 nam Kosmas' zoon Dimos Linoxilakis het kafeneion over en breidde het uit met kruidenierswaren zoals chocolade, snoep en drank.

Dimos, altijd op zoek naar vernieuwing, was de eerste die ijs maakte in Agia Galini; alle kinderen in het dorp wilden voor hem werken, omdat hij het beste loon gaf: een portie ijs! Dimos reisde naar het eiland Siros om te leren hoe hij het beste gebak en traditionele taarten kon maken. Hij specialiseerde zich in vanille, plaatselijk bekend als "kafeneion" (ypovrichio).

De kafeneion was erg populair bij reizende bioscopen, feesten en partijen die in Agia Galini werden gehouden. Van de jaren zeventig tot midden jaren negentig werd de zaak gerund door Dimos' neven als restaurant onder de naam 'Libische Zee'.

In 1996 nam Dimos' zoon Kosmas Linoxilakis het restaurant over en zette de traditie van een familiebedrijf voort onder de naam 'Kosmas Taverna'. Hij renoveerde het restaurant en gaf het die speciale, gezellige sfeer waar het tot op heden bekend om staat.

*Welkom in  
Kosmas Taverna  
en geniet!!!*

# Aperitif

200. **TSIKOUDIA** 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_  
(raki)
201. **TSIPOURO** 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_  
(raki, meervouding gedistilleerd)
202. **OUZO** 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_  
(Anijsdrank, gedronken als shot of gemengd met water on the rocks)
203. **WITTE SANGRIA** \_\_\_\_\_  
Witte wijn, vanille, citrus, passievrucht
204. **RODE SANGRIA** \_\_\_\_\_  
Rode wijn, kaneel, citrus, metaxa
205. **SCHUIMWIJN (0,2l)** \_\_\_\_\_
206. **ROYAL** \_\_\_\_\_  
Prosecco, bosbessensap of aardbei
207. **HUGO** \_\_\_\_\_  
Vlierbloesem, munt, prosecco
208. **ATHENIAN SPRITZ** \_\_\_\_\_  
Prosecco , Otto's vermouth, Tonic
209. **APEROL SPRITZ** \_\_\_\_\_  
Aperol, frisdrank, prosecco

# Frisdranken

210. **Coca Cola** 0.25lt \_\_\_\_\_
211. **Fanta (orange - lemon)** 0.25lt \_\_\_\_\_
212. **Spezi**  
(sinas - cola) 0.25lt \_\_\_\_\_
214. **Sprite -Tonic** 0.25lt \_\_\_\_\_
215. **Soda (Koolzuurhoudend water)** 0.3lt \_\_\_\_\_  
0.75lt \_\_\_\_\_
216. **Natural table water** 0.5lt \_\_\_\_\_
217. **Ice tea** 1lt \_\_\_\_\_  
0.25lt \_\_\_\_\_

# Vruchten sappen

218. **Verse jus d'orange** \_\_\_\_\_
219. **Citroen** \_\_\_\_\_  
(citroen, munt, verbena)
220. **Kimba vruchtensap** \_\_\_\_\_  
(banaan - kers)
221. **Tropisch** \_\_\_\_\_  
(ananas, passievrucht, citroen)



## Soepen

### 1. TOMATEN

Met Couscous , yoghurt ,basilicum olie

### 2. VELOUTÉ KIPPEN

Met mediterrane groenten, erwten, gember

### 3. VIS

Met zeeduivel filet, groenten & rode saffraan

## Starters

### 4. KNOFLOOKBROOD

Pita brood met knoflook boter, kruiden en kaas

### 5. BRUSCHETTA MET GEROOKTE PALING FILET

Met wasabi, olijfolie & citroen, kappertjes & Dijon mosterd

### 6. PITA MET GEGRILDE GROENTEN

Zonge droogde tomaten, olijven, graviera kaas (Kretenzische Gruyere) & rucola

### 7. PITA BROOD MET SARDINE FILET

Witte taramas (viskuit), geroosterde tomaten, ui & kappertjes

### 8. TZATZIKI

Gezeefde yoghurt met komkommer & geraspte knoflook

### 9. DAKOS (Kretenzische gerstbeschuit)

Met baby tomaatjes, olijven, kappertjes, xinomizithra(zachte Kretenzische zure kaas), oregano en olijf olie.

### 10. HUMOUS geserveerd met pita brood

### 11. DOLMADAKIA (traditionele gevulde wijn bladeren)

Met olijfolie & citroen, yoghurt & groene munt dip en gegrild pita brood.

### 12. GEVULDE CHAMPIGNONS

Verse champignons in de oven, gevuld met lokale kazen & salie

## Starters

### 14. GROENTE SUSHI

Met wasabi, soja & gember

### 15. ZALM SUSHI

Met wasabi, soja & gember

### 16. KNOFLOOK CHAMPIGNONS

Met olijfolie & citroen, tijm, knoflook, rucola & gerijpte graviera kaas (Kretenzische Gruyere)

### 17. AUBERGINEROLLETJES

Met feta, graviera kaas vulling, bedekt met sesam zaadjes & vijgen marmelade

### 18. KEFTEDAKIA (GEHAKT BALLE VAN GEMALEN RUND VLEES)

Met verse tomaten, mozzarella, graviera kaas, basilicum & gebakken pita brood

### 19. KAAS SAGANAKI FLAMBÉ

Gebakken kaas met citroen en cognac

### 20. HALLOUMI KAAS

Met gedroogd fruit, sinaasappelsap, tijm & petimezi (Kretenzische melasse siroop gemaakt van druiven)

### 21. CANNELLONI

Met spinazie & myzithra (zachte Kretenzische kaas), tomaten & basilicum.

### 22. FETA IN DE OVEN GEBAKKEN

Met olijven paprika, knoflook, rozemarijn, chili, olijfolie & gegrild pita brood

### 23. CARPACCIO VAN RUND S FILET

Met rucola, belegen graviera kaas, kappertjes, olijfolie & citroen

### 24. VERSCHILLENDE SELECTIE-VE GRIEKSE KAZEN & VLEES WAREN VOOR 2 PERSONEN

Graviera, anthotiro, manouri, feta, prosciutto, apaki, ham, salami , baby tomaatjes, olijven & "Paximadakia" (Kretenzische beschuit).

### 25.EEN VERSCHIEDENHEID AAN GRIEKSE HAPJES VOOR 2 PERSONEN

Pittige kaas dip, witte tarama (viskuit), "melitzanosalata" (aubergine dip), olijven,pita brood, tomaten & komkommer

# Zeevruchten

## 26. GEBAKKEN INKTVIS (KALAMARI)

Met knoflook mayonaise

## 27. PALING FILET (GEROOKTE)

Met couscous, rode biet en yoghurt dressing.

## 28. TARTAAR TONIJN

Gemarineerd in sesamolie, gember, soja, avocado & taugé

## 29. OCTOPUS SALADE

Met olijven, venkel, sinaasappel, citrusvinaigrette, verse oregano

## 30. OCTOPUS GEGRILDE

Met fava, groenten (chorta), gegrilde paprika, olijfolie & citroen dressing, olijven, kappertjes & oregano

## 31. SARDIENTJES GEBAKKEN

Met knoflook panko paneermeel, geraspte citroen & chilisaus

## 32. GARNALEN MET TOMAAT & GRAVIERA

Met knoflook, brandy "Metaxa" & room saus

## 33. GARNALEN CURRY

Met babyspinazie, kokosmelk & basmatirijst

## 34. GARNALEN KNOFLOOK

olijfolie, witte wijn, peterselie, baby tomaatjes en gegrild pita brood

## 35. MOSSELEN "AHNISTA" (GESTOOMDE MOSSELEN)

Met groenten, kruiden, witte wijn, knoflook, citroen, mosterd en galeni kaas.

## 36. MOSSELEN "SAGANAKI"

Gekookt met tomaten, paprika, ui, knoflook, feta en ouzo

## 37. JAKOBSSCHELPEN

Met pittige korst en olijfolie & citroen



# Salades

## 38. GRIEKSE "XORIATIKI" (DORP) TRADITIONELE

Met tomaten, komkommer, ui, paprika, olijven, feta & oregano

## 39. CREATAN MET XINOMIZITHRA(ZURE KAAS)

Met paximadi(gerst beschuit), tomaten, komkommer, ui, paprika, gekookte aardappelen, olijven, cappertjes & oregano

## 40. "PANDAISIA"

Verschillende soorten sla, gedroogd fruit, kruiden, walnoten, "manouri" (halfzachte Griekse kaas), balsamico azijn, honing & petimezi (Griekse melasse siroop gemaakt van druiven) dressing).

## 41. CAPRESE

Met baby tomaatjes, mozzarella, basilicum, ui en knapperige spek

## 42. SUMMER

Met mango, avocado, ei, komkommer en citrus vinaigrette.

## 43. ZALM

Met verse sla, wortel vlokken, selderij, huisgerookte zalm, olijfolie & citroen, kappertjes and zwarte sesam zaadjes

## 44. CAESAR

Met Romeinse sla, croutons, spek, kip, Parmezaanse kaas & Caesar dressing.

## 45. Verfrissend

Met rucola, spinazie, selderij, vijg, granaatappel, rozijnen, xinomizithra (Kretenzische zure kaas), appel cider vinaigrette, Dijon mosterd & olijfolie dressing.

## 46. PALING FILET (HUIS GEROKT)& KRITAMO (ZEEKRAAL)

Met Romeinse sla, groene appel, radijs, gekookte aardappelen, kappertjes, croutons met mosterd & appelcider vinaigrette



# Pizzas

## 47. GRIEKS

Tomaten saus, mozzarella, tomatjes, olijven, paprika, ui en feta

## 48. ITALIAANS

Tomaten saus, mozzarella, prosciutto, rucola en parmezaan.

## 49. KIP

Tomaten saus, mozzarella, champignons, spek en paprika's

## 50. SALAMI

Tomaten saus, mozzarella, salami, chilli en rucola

## 51. KOUD VLEES

Tomaten saus, mozzarella, salami, ham, spek, worst & rucola

## 52. MARGARITA

Tomaten saus, mozzarella & verse basilicum

## 53. FLORENTINA

Tomaten saus, spinazie, mozzarella, spek, ham & ei

## 54. TUNA

Tomaten saus, mozzarella, tonijn, olijven, ui & chili

## 55. HAWAÏ

Tomaten saus, mozzarella, ham & ananas

# Burgers

## 56. CLASSIC

Met tomaat, sla, ui, huisgemaakte BBQ saus, frietjes & mayonaise dip

## 57. BURGER MET CHEDDAR KAAS

Met tomaten, sla, ingelegde komkommer, ui, huisgemaakte BBQ saus, frietjes & mayonaise dip.

## 58. PHILI BURGER

Met Philadelphia kaas, huisgemaakte BBQ saus, krokant spek, uien ringen, tomaten, sla, augurken, frietjes & mayonaise dip.

## 59. CHICKEN BURGER

Met krokante kip, honing, mosterd, cheddar kaas, koolsla, rucola, knoflook mayonaise, citroen, frietjes & mayonaisedip

## 60. BURGER MET GEGRILDE ANANAS

Met krokant spek, cheddar kaas, gegrilde ui, cocktail saus, sla, frietjes & mayonaise dip.

## 61. DUBBELE BURGER

Met bacon, cheddar kaas, knapperige ui, ingelegde komkommer, frietjes & pittige mosterd dip.

## 62. VEGETARISCHE BURGER

Met tomaat, gegrilde groenten, zongedroogde tomaten, sla, uien, frietjes & yoghurt dip





# Pasta

## 63. PENNE BOLOGNESE

Met gemalen rund vlees, tomaten & basilicum

## 64. PENNE KIP

Met mosterd, honing, tijm, galeni (Kre-tenzische zachte kaas) en graviera kaas.

## 65. PENNE TONNATA

Tonijn, olijven, florina (rode) paprika, au-bergine, chili, baby tomaatjes & kappertjes

## 66. MAKAROUNES\* MET KEFTE- DAKIA (RUUDVLIES GEHAKTBALLEN)

Tomaten, basilicum & graviera.

## 67. MAKAROUNES\*

### 4 KREtenZISCHE KAZEN

Met feta, graviera, galeni (Kre-tenzische zachte kaas), Xinomizithra (Kre-tenzische zure roomkaas), verse tijm & geroosterde walnoot

## 68. MAKAROUNES\*HOMEMADE

Met runder ragu & Xinomizithra (Kre-tenzische zure roomkaas)

OPTIE VOOR GLUTENVRIJE PENNES

\* Makarounes zijn verse zelfgemaakte Kre-tenzische traditionele pasta's

## 69. FUNGI

Linguine met diverse paddenstoelen, melkroom, marjolein en jus

## 70. "DE OUDE"

Linguine met olijven, kappertjes, zongedroogde tomaten, kruiden, rucola & "Anthotyro" (Kre-tenzische parmezaanse kaas)

## 71. GARNALEN

Linguine, courgette, rucola pesto & Egina eiland pistachenoten

## 72. GARNALEN ALGLIO E OLIO

Linguine met garnalen, knoflook, peterselie, kerstomaatjes en basilicum

## 73. ZEEVRUCHTEN (MARINARA)

Linguine met inktvis(kalamari), garnalen, mosselen, Jakobsschelpen, kokkels, tomaten & oestersaus

## 74. SALMONE

Linguine met verse huisgerookte zalm, spinazie, baby tomaatjes, basilicum, citroenschil & melkroom

## 75. AVGOTARACHO (VISKUIT UIT MESSOLONGI)

Linguine met citroenschil, citroensap en verse kruiden



# Risotto

## 76. RUNDSEFILETS

Met groenten, "Mayrodafni" (Griekse zoete rode wijn) saus, jus, marjolein & parmezaan

## 77. GARNALEN

Met oester saus, roomkaas, parmezaan & ouzo

## 78. FUNGI

Diverse paddenstoelen, tijm & parmezaan, wijn saus

# Vegan

## 79. "STIFADO"(stoofpot)

Met champignons, peulvruchten en tomaten

## 80. GEVULDE AUBERGINES

Met groenten, couscous & tomaten saus.

## 81. COUSCOUS

Met groenten, saffraan & rucola.

## 82. BLOEMKOOL MET RODE CURRY

Tikka Masala, kokosmelk & kokosnootschil.

## 83. FALAFEL

Met tahinisaus dip, pita broodje & tomaat, komkommer salade



# Griekse keuken

## 84. GYROS VARKENSVLEES OF KIP

Met pita broodje, tzatziki & fritjes

## 85. MOUSAKA

Laagjes aardappel, aubergine, gehakt, met béchamel room & geraspte kaas, gebakken in de oven

## 86. SOUTZOUKAKIA VAN SMYRNA

In de oven gebakken balletjes van gemalen rundvlees in een tomatensaus en aardappel puree

## 87. RUNDVLEES STIFADO

Met fritjes

## 88. LAMS VLEES "KLEFTIKO"

Lams vlees (zonder botten), champignons, feta in de oven gebakken geserveerd met gegrilde groenten

## 89. KIP DRUMSTICKS-SOUS VIDE

Langzaam gegaard met honing, salie en citroen. Geserveerd met couscous

## 90. GEITENSTOOPFOT IN TOMATEN SAUS

Met makarounes\* (zelfgemaakte traditionele Kretenzische pasta) en "Xinomitra" (Kretenzische zure roomkaas)

## 91. TRADITIONELE GRIEKSE KONTOSOULI (SPIES) VOOR 2 PERSONEN 600gr

Van varkensnek, lam, rund en kip, gemarineerd met rode wijn en Kretenzische kruiden. Geserveerd met groenten, fritjes, huisgemaakte BBQ, mosterd dip & gebakken pita broodjes



# Gerechten van de chef

## 92. KIP TIKKA MASALA-SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Met pittige rode curry, kokosmelk, geroosterde amandelen, kokoschil & basmatirijst

## 93. KIP MET PIKANTE KORST & GRAVIERA KAAS - SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Met gegrilde groenten en couscous

## 94. KIP UIT TOSCANE-SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Met champignons, zongedroogde tomaten, spinazie, baby tomaatjes, melkroom, parmezaan & couscous.

## 95. VARKENS FILET MET CHAMPIGNON RAGU - SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Met "Mavrodafne" (zoete rode wijn) saus, aardappel puree en broccoli.

## 96. VARKENS FILET MET OLIJVEN - SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Met zongedroogde tomaten "Marouva" (oude rode Kretenzische wijn) wijnsaus, knoflook & kruiden. Geserveerd met frietjes en gegrilde groenten

## 97. SPARE RIBS (VARKENSVLEES) - SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Langzaam gegaard met huisgemaakte BBQ saus, frietjes & koolsla.

## 98. PARIJSE RUND VLEES FILET \_\_\_\_\_

Met saus van verse groene peper, jus, room, cognac, broccoli & aardappel puree

## 99. RUNDER WANGEN-SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Langzaam gegaard met groenten, jus, roomonade met aardappel puree

## 100. LAMS SCHENKEL MET VIJGEN - SOUS VIDE \_\_\_\_\_

Langzaam gebakken met wijnsaus, granaatappel, gemengde kruiden & aardappel puree

# Extra bijgerechten

## 101. GESAUTEERDE GROENTEN (CHORTA) MET CITROEN & OLIJFOLIE DRESSING. \_\_\_\_\_

## 102. GESTOOMDE BROCCOLI MET OLIJFOLIE. \_\_\_\_\_

## 103. GEGRILDE GROENTEN MET RUCOLA, CITROEN & OLIJFOLIE DRESSING. \_\_\_\_\_

## 104. HUISGE MAAKTE AARDAPPEL PUREE \_\_\_\_\_

## 105. AARDAPPELEN MET KNOFLOOK, AROMATISCHE KRUIDEN & GRAVIERA KAAS \_\_\_\_\_

## 106. FRIETJES(VERS) \_\_\_\_\_

## 107. BOTER RIJST \_\_\_\_\_

## 108. VERSCHILLENDE PEULVRUCHTEN MET CITROEN & OLIJFOLIE DRESSING \_\_\_\_\_

## 109. GESTOOMDE GROENTEN VAN DE DAG MET OLIJFOLIE-CITROEN DRESSING \_\_\_\_\_



# Gegrild vlees

## 110. SARKENSVLEES SOUVLAKI (OP DE SPIES)

Vlees gesneden uit de nek, gemarineerd in witte wijn, olijfolie, & verse kruiden, geserveerd met tzatziki. pita brood en frietjes

## 111. KIP SOUVLAKI(OP DE SPIES)

Vlees van kippenpoten. gemarineerd met kurkuma, citroen, kruiden. met geurige yoghurt dip met groene munt, citroen, pita brood & frietjes

## 112. GYROS VARKENSVLEES OF KIP

Met pita broodje, tzatziki & frietjes

## 114. GEHAKTBAL (BIFTEKI) GEVULD MET KREENZISCHE KAAS - OLIJVEN - ZONGEDROOGDE TOMATEN

Met gegrilde groenten & frietjes.

## 115. KIPFILET

Gemarineerd met mosterd, sinaasappel, wijn en rozemarijn. Geserveerd met basmatirijst & groenten.

## 116. VARKENSKOTELET (HUISGEROOKT)

Met frietjes & mosterd dip & koolsalade

## 117. TAGLIATA BIEFSTUK

Van entrecote geserveerd met knoflook aardappelen, tijm, rucola & belegen graviera kaas.

## 118. LAMSKOTELETJES

Met groenten (chorta). spinazie & frietjes.

## 119. VARKENS FILET

Met gegrilde groenten & frietjes.

## 120. ENTRECOTE 300 gr

Met frietjes, gegrilde groenten & chimichurri

## 121. RUNDVLEESFILET 200 gr

Met gegrilde groenten, frietjes & chimichurri

## 122. MIX GRILL VOOR 1

Gyros, lamskotelet, hamburger, kip, met pita broodje, tzatziki & frietjes

### \* HOE VERKIEST U UW FILET

**BLEU** Licht gaar van buiten, rood en sappig vanbinnen

**SAIGNANT** Medium gebakken aan de buitenkant, roze en sappig in het midden

**A POINT** Gaar maar nog roze in het midden

**BIEN CUIT**



# Sausen

A la crème met  
verse champignons

BBQ

Mosterd & honing

Peper

# Vis

## 123. TSIPOURA (ZEEBRASEM) 400 gr

Met verse groenten – aardappel puree, olijfolie & citroendressing.

## 124. GEGRILDE KALAMARI (INKTVIS)

Met groene salade & knoflook mayonaise

## 125. ZALM (HUISGEROOKT)

Met aardappel puree – boter groenten

## 126. GEBAKKEN KABELJAUW

Met groenten (chorta), rode biet - sinaasappel, frietjes & knoflook mayonaise

## 127. GEGRILDE OCTOPUS

Met fava, groenten (chorta) & geroosterde paprika.

## 128. ZALM (HUISGEROOKT) MET ROOM VAN GROENTEN (CHORTA) & SPINAZIE

Met gebakken champignons, aardappel puree & basilicum olie

## 129. TONIJNFILET

Met Caponata, groenten(chorta), olijven & kappertjes.

## 130. ZEEBAARS FILET

Met pikante korst, baby tomaten, knoflook & groenten

## 131. MAKREEL (HUISGEROOKT)

Met peultjes, zongedroogde tomaten, sinaasappel, kruiden en rucola.

## 132. KRAB MET OESTERSAUS

## 133. VARIATIE VAN GEGRILDE ZEE VRUCHTEN VOOR 2 PERSONEN

Met krab, Jakobsschelpen, mosselen, inktvis (kalamari), octopus, garnalen, olijfolie & citroendressing & knoflook mayonaise.

