

Asteria

grieks mediterrane restaurant

DRANKENKAART

COCKTAILS

MOJITO ** € 7,50

Rum, limoensap, rietsuiker, bruiswater,
munt en ijs

Tip: ook te bestellen als coconut mojito met Malibu

SEX ON THE GREEK BEACH ** € 8,50

Traditionele cocktail op z'n Grieks
Perziklikeur, kumquat-likeur,
sinaasappelsap en ijs.

GIN-TONIC € 8,50

Gin, tonic, citroen, munt en ijs

Tip: ook te bestellen met ginger ale!

ESPRESSO MARTINI € 8,50

Espresso, vodka en Kahlúa

Tip: ook te bestellen als dessert!

ASTERIA SUNRISE € 8,50

Onze eigen klassieke cocktail met passoa,
vodka, sprite, munt, citroen en ijs

COCKTAIL VAN DE MAAND € 6,50

Elke maand presenteren wij u een
nieuwe (eigen samengestelde) cocktail,
die gegarandeerd zal smaken!

** Deze cocktail is alcoholvrij verkrijgbaar.

GEDISTILLEERD

OUZO € 3,90

OUZO MELTEMI 200 ML € 10,50

OUZO PLOMARI 200 ML € 13,00

GIN € 5,00

JONGE Jenever € 5,00

BACARDI € 5,00

MALIBU € 5,00

VODKA € 5,00

WHISKEY

JAMESON € 5,50

JOHNNIE WALKER RED LABEL € 5,50

GLENFIDDICH € 6,50

COGNAC

METAXA 5* € 5,10

METAXA 7* € 6,90

METAXA 12* € 9,50

RÉMY MARTIN VSOP € 6,90

LIKEUREN

KUMQUAT-LIKEUR € 5,00

COINTREAU € 5,00

BÉNEDICTINE € 5,00

AMARETTO € 5,00

BAILEYS € 5,00

FRANGELICO € 5,00

GRAND MARNIER € 5,00

KAHLÚA € 5,00

LICOR 43 € 5,00

TIA MARIA € 5,00

LIMONCELLO € 5,00

PASSOA € 5,00

BLUE CURACAO € 5,00

PEACHTREE € 5,00

Asteria

grieks mediterrane restaurant

DRANKENKAART

FRISDRANKEN

COCA COLA	€ 3,20
COCA COLA ZERO	€ 3,20
FANTA ORANGE	€ 3,20
FANTA CASSIS	€ 3,20
SPRITE	€ 3,20
FUZE TEA	€ 3,20
FUZE TEA GREEN	€ 3,20

CHAUDFONTAINE BLAUW	€ 3,20
CHAUDFONTAINE ROOD	€ 3,20

TONIC	€ 3,30
BITTER LEMON	€ 3,30
GINGER ALE	€ 3,30
RIVELLA	€ 3,30

APPELSAP	€ 3,20
FRISTI	€ 3,00
CHOCOMEL	€ 3,20
JUS D'ORANGE	€ 3,20
RANJA	€ 1,50

WATER

TAFELWATER PLAT	€ 6,00
<i>Grieks bronwater, 1 liter</i>	

TAFELWATER BRUISEND	€ 6,00
<i>Grieks bronwater, 750 ml</i>	

L'EAU DE BOEKEL	€ 3,80
<i>Wâter op zun Boekels!</i>	
<i>Water met munt en citroen, 1 liter</i>	

THEE

THEE	€ 2,90
VERSE MUNTTHEE	€ 3,30
VERSE GEMBERTHEE	€ 3,30

KOFFIE

KOFFIE	€ 3,10
ESPRESSO	€ 3,10
DUBBELE ESPRESSO	€ 5,00
CAPPUCCINO	€ 3,30
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
KOFFIE VERKEERD	€ 3,30
CAFÉ AMERICANO	€ 3,10

ALLE BOVENSTAANDE KOFFIE'S ZIJN
CAFFEÏNEVRIJ TE BESTELLEN

GRIEKSE KOFFIE	€ 3,20
<i>Traditionele Griekse koffie boven het vuur bereid</i>	
FRAPPÉ	€ 6,00
<i>Traditionele Griekse ijskoffie met een bolletje ijs</i>	
<i>Tip: ook te bestellen met Baileys!</i>	
	€ 8,50

SPECIALE KOFFIE

CAFÉ ASTERIA	€ 7,90
<i>Koffie, Metaxa en slagroom</i>	
CAFÉ KUMQUAT	€ 7,90
<i>Koffie, kumquat-likeur en slagroom</i>	
IRISH COFFEE	€ 7,90
<i>Koffie, Jameson whiskey, bruine suiker en slagroom</i>	
SPANISH COFFEE TIA MARIA	€ 7,90
<i>Koffie, Tia Maria en slagroom</i>	
SPANISH COFFEE 43	€ 7,90
<i>Koffie, Licor 43 en slagroom</i>	
ITALIAN COFFEE	€ 7,90
<i>Koffie, Disaronno amaretto en slagroom</i>	
FRENCH COFFEE	€ 7,90
<i>Koffie, Grand Marnier en slagroom</i>	
KAHLÚA COFFEE	€ 7,90
<i>Koffie, Kahlúa en slagroom</i>	
BAILEYS COFFEE	€ 7,90
<i>Koffie, Baileys en slagroom</i>	

Asteria

grieks mediterrane restaurant

WIJNKAART

ROSÉ

ROSE BOUTARI

Droge rosé. Heldere roze kleur, intense geur van rood fruit, gedomineerd door kersen.
Past goed bij: pastitio me spanaki, witvlees, maar veelzijdig toepasbaar.

Glas € 4,80

Fles € 21,00

ROSE SIMIO

Halfdroge rosé. Een lichtroze kleur, met een licht zoete en frisse afdronk. Makkelijk drinkbaar.

Past goed bij: kip- of visgerechten.

Glas € 4,80

Fles € 21,00

RODE WIJNEN

HUISWIJN

Droge rode wijn gemaakt van de agiorgitiko-druif. Een volle wijn met aroma's van rijpe kersen en verse bramen. Heeft een krachtige en elegante smaak.

Past goed bij: vlees van de grill.

Glas € 4,50

0,5 L € 13,00

1 L € 25,00

IMIGLYKOS

(Half)zoete rode wijn. Aroma's van kersen en bramen. Fris, heerlijk zacht en makkelijk drinkbaar. Ook verkrijgbaar in wit.

Past goed bij: lichte vleesgerechten.

Glas € 4,50

0,5 L € 13,00

1 L € 25,00

MAVRODAPHNE

Zoete (dessert)wijn. Intense aroma's van ingedroogde rozijnen, kersen en kaneel. 12 maanden gerijpt op houten vaten.

Past goed bij: chocoladedesserts, zoete gerechten en ijs.

Glas € 4,80

0,5 L € 14,00

1 L € 27,00

★ AMETHYSTOS ROUGE

Droge rode wijn. Aroma's van rood bosfruit, kersenjam, specerijen en eiken. Warm en vol pallet, mooie structuur, lange afdronk. De wijn is gerijpt op houten vaten en bestaat uit cabernet sauvignon, merlot en agiorgitiko. De beste wijn in ons assortiment die je compleet doet verrassen.

Past goed bij: vleesgerechten, lamsvlees en de traditionele stifatho.

Fles € 36,00

RIGAS KOUPA (KING OF HEARTS) NICO LAZARIDI

Klassieke blend van cabernet sauvignon en merlot. Volle rode wijn, met ronde smaak van mooi rood fruit en in de afdronk iets van vallie van de houtrijping, koffie en pure chocolade.

Past goed bij: vleesgerechten (met saus) en pangerechten.

Fles € 25,00

MERLOT

Net als bij de chardonnay is deze mix van de Franse en Griekse wijnboerderijen goed gelukt. Aroma's van kersen, pruimen en zwarte bessen, mooi rond, met een lange fruitige afdronk.

Past goed bij: vlees van de grill, moussaka en tiganaki moschari.

Fles € 20,00

SYRAH

Deze Spaans/Griekse combinatie uit Peloponnesos is een volle wijn. Aroma's van rode vruchten, pruimen en bramen, mooie fruitige afdronk.

Past goed bij: wat sterker gekruid vlees, stifatho en bekri meze.

Glas € 4,80

Fles € 29,00

Asteria

grieks mediterrane restaurant

WIJNKAART

WITTE WIJNEN

HUISWIJN

Droge witte wijn. Aroma's van citrus en citroen, met elegante tonen van witte bloemen. Erg toegankelijk en een typisch Griekse wijn.
Past goed bij: vis, witvlees en salades.

Glas € 4,50
0,5 L € 13,00
1 L € 25,00

IMIGLYKOS

(Half)zoete witte wijn. Aroma's van rozijnen en perzik. Fris, heerlijk zacht en makkelijk drinkbaar. Ook verkrijgbaar in rood.
Past goed bij: desserts

Glas € 4,50
0,5 L € 13,00
1 L € 25,00

RETSINA

Droge witte wijn met een typische harssmaak. Retsina is een erkend streekproduct uit Griekenland met een historische achtergrond.
Past goed bij: Griekse hapjes (mezedes) en pittige gerechten.

Glas € 4,50

RETSINA MALAMATINA

Een droge witgele harswijn, geserveerd in een bijpassend traditioneel glas. Deze typisch Griekse harswijn komt uit de streek Thessaloniki/Macedonia. Al decennia lang maakt men deze retsina volgens het traditionele recept. Daarom is het een heerlijke, gebalanceerde en droge retsina. Deze wijn is een begrip in Griekenland.
Past goed bij: alle soorten vis, salades en bij (gegrild)vlees. Maar ook goed bij kaas en mezedes (voorgerechten zowel warm als koud).

0,5 L € 13,00
1 L € 19,50

SAMOS

Erg zoete (dessert)wijn. Van oudsher een Griekse klassieker. Door de rijpe muskaatdruiven ontstaan zoete aroma's. Deze muscat de Samos (uit Samos!) heeft wereldwijd diverse prijzen gewonnen.

Glas € 4,80
0,5 L € 14,00
1 L € 27,00

CHARDONNAY

Van Franse oorsprong zijnde, maar in Peloponnesos geteelde druiven zorgen voor een prachtige combinatie. Fruitige aroma's van citrusvruchten, kweepeer en bloemen, mooi in balans met een lange plezierige afdronk.
Past goed bij: vis van de grill, vegetarische gerechten en souvlaki katerini.

Glas € 4,80
Fles € 20,00

Fles € 32,00

★ AMETHYSTOS BLANC

Droge witte wijn met aroma's van perzik, mango, ananas en citrus. Een frisse, volle en heerlijke wijn met een mix van de druiven sauvignon blanc en assyrtiko. Met een gouden medaille uit Canada is dit de beste witte wijn die we hebben.
Past goed bij: vrijwel alles, maar het best bij vis en de tiganaki kotopoulo.

DAMA KOUPA (QUEEN OF HEARTS) NICO LAZARIDI

Wijn gekenmerkt door een heldere witgele kleur met een zachte neus van wit vruchtvlees en opvallende aroma's van lentebloemen.
Past goed bij: mezedes, vis, pastagerechten en groene salades.

Fles € 25,00

SOUVIGNON BLANC

Ook deze Frans/Griekse combinatie uit Peloponnesos is verrassend lekker. Aroma's van exotische vruchten, ananas en mango, lange fruitige afdronk.
Past goed bij: gegrilde kip of lam, vette vis en onze voorgerechten.

Fles € 20,00