



OUZERI ΩMEGA

Sint Pieterskade 6 • 6211 JV Maastricht • 043-8528499 • ouzeriomega@ziggo.nl • www.ouzeriomega.nl

MENU

KOUD

- 6,50 **DUETO ELIAS** Mix van Griekse olijven
Mix of Greek olives
- 8,00 **TESSERA MAZI** Kwartet van 4 MOUSSES
Quartet of 4 mousses
- 5,50 **TZATZIKI** Griekse yoghurt met komkommer en knoflook
Greek yogurt with garlic and cucumber
- 5,50 **TARAMAS** Viskuit mousse
Fish roe spread
- 5,50 **FAVA** Dip van linzen
Spread of lentils
- 5,50 **KOPANISTI** Pittige mousse van feta
Spicy spread of feta
- 8,50 **CHORIATIKI** Griekse boerensalade
Greek farmer salad
- 6,50 **LACHANOSALATA** Witte koolsalade
White cabbage salad/Coleslaw
- 7,50 **PANTZARIA** Rode bieten salade
Beetroot salad
- 7,50 **SPANAKI SKORDO** Lauw-warme Spinazie-knoflook salade
Spinach-garlic-salad

WARM

- 1,50 **PITA** Grieks plat broodje
Greek flat bread
- 5,50 **SKORDOPSOMO** Knoflookbrood
Garlicbread
- 8,50 **LACHANIKA PSITA** Gegrilde groenten
Grilled vegetables
- 8,50 **MELITZANA-FETA** Oven-aubergines in tomatensaus met feta
Oven-eggplants in tomatosauce with feta
- 8,50 **KOLOKITHAKIA** Knapperige Courgette-beignets
Crunchy Fried Zucchini

- 8,50 **MELITZANAKIA** Knapperige Aubergines-beignets
Crunchy Fried eggplants
- 7,50 **FLORINES FOURNO** Rode puntpaprika gevuld met feta
Stuffed red pepper with feta
- 7,50 **PEPERONIS SCHARAS** Gegrilde groene Peperonis
Grilled green pepperonis
- 8,00 **TYROPITAKIA** Bladerdeeg met fetakaas
Puff pastry with feta
- 8,00 **SPANAKOPITAKIA** Bladerdeeg met spinazie
Puff pastry with spinach
- 9,00 **PITA FOURNO** Griekse Pizza
Pizza Greek style
- 6,50 **REVITHADA** Stoofje van kikkererwten uit de oven
Greek chickpea stew from the oven
- 7,00 **GIGANTES** Grote witte bonen in tomatensaus
Giant beans in tomatosauce
- 8,50 **MANITARIA SKORDO** In knoflook gebakken champignons
Garlic-mushrooms
- 8,50 **KOLOKITHIA-FETA** Courgette uit de oven met feta
Oven Zucchini with feta
- 7,50 **PIPERIA HALOUMI** Paprika met haloumi uit de oven
Paprika with haloumi from the oven
- 7,00 **BRUSKETA** Griekse Bruschetta
Bruschetta Greek style
- 4,50 **KRITHARAKIA** Griekse pastakorrels
Greek pasta grains
- 6,00 **MAKARONIA SKORDO** Spaghetti met knoflook
Spaghetti with garlic
- 4,00 **PATATES TIGANITES** Frietjes
French fries
- 5,00 **ELLINIKES PATATES** Frietjes met feta en oregano
French fries with feta and oregano

TYRIIKAAS

- 6,00 **FETA** Griekse schapenkaas
Greek sheep's milk cheese
- 7,00 **SAGANAKI FETA** Gebakken feta met honing
Fried feta with honey
- 7,50 **FETA FOURNO** Feta uit de oven met groenten
Feta from the oven with vegetables
- 8,00 **HALOUMI STICKS** Gebakken Cypriotische geitenkaas
Baked goat cheese from Cyprus
- 8,00 **BUJURDI** 3 soorten kaas uit de oven
3 types of cheese from the oven
- 7,50 **TALAGANI SCHARAS** Stevige platte kaas (cschaap) van de grill
Solid, flat cheese (sheep) from the grill
- 9,00 **FETA FILLO** Feta in filodeeg gebakken met sesam en honing
Fried feta in pastry with sesame and honey

PSARIA/VIS

- 8,50 **GAVROS** Gebakken kleine sardientjes
Fried small sardines
- 8,50 **KALAMARIA** Gebakken inktvisringen
Fried squid rings
- 8,50 **MIDIA** Mosselen in een krokant jasje
Fried crispy mussels
- 9,50 **MIDIA SAGANAKI** Oven-mosselen met feta-tomatensaus
Oven-mussels in feta-tomatosauce
- 11,00 **BAKALIAROS** Kabeljauw uit de oven
Codfish from the oven
- 15,00 **CHTAPODI SCHARAS** Octopus van de grill
Grilled octopus
- 10,00 **GARIDES SKORDO** Knoflookgarnalen
Garlic shrimps
- 14,00 **GARIDES SCHARAS** Grote garnalen van de grill
Grilled large shrimps

- 10,00 **GARIDES SAGANAKI** Oven-garnalen met feta-tomatensaus
Oven-shrimps in feta-tomatensauce
- 14,00 **KALAMARIA PSITO (THRAPSALO)** Grote pijlstaart inktvis van de grill
Grilled Big squid stingray
- Dagprijs **PSARIA TIS MERAS** Vis van de dag
Catch of the day

KREAS/VLEES

- 8,00 **KEFTEDAKIA** Gehaktballetjes in tomatensaus
Meatballs with tomatosauce
- 8,50 **DOLMADAKIA** Gevulde wijnbladeren met rijst en gehakt
Stuffed Wineleaves with rice and minced meat
- 9,00 **MOUSAKA** Traditionele Griekse ovenschotel
Traditional oven dish
- 10,00 **PAIDAKIA** 2 lamskoteletjes
2 lamb chops
- 10,00 **KOTASOUFLAKI** 2 Kleine Kipspiesjes
2 small chicken skewer
- 10,00 **SOUFLAKI** 2 spiesjes van varkenshaas
2 small pork tenderloin skewers
- 12,00 **ARNISOUFLAKI** 2 spiesjes van lamsvlees
2 lamb skewers
- 9,00 **LOUKANIKO** Griekse worst
Greek sausage
- 11,00 **BIFTEKIA** 2 stukjes met fetakaas gevuld gekruid gehakt
2 pieces minced meat stuffed with feta
- 9,00 **SUZUKIA** 2 stukjes gekruid gehakt
2 pieces spiced minced meat
- 7,50 **GIROS** Reepjes gegrilde varkensfilet
Strips of grilled pork
- 9,50 **GIROS FOURNO** Giros in tomatensaus met feta en kaas
Oven
Giros in tomatosauce with feta and cheese

- 10,00 **KOTOPULO LEMONI** Kipfilet met citroen en honing
Chicken breast with lemon and honey
- 12,00 **MOSCHARAKI METHYSMENO** Biefstukjes in een rode wijnsaus
Steak in red wine sauce
- 10,00 **SPETSOFAI** Gekruide Griekse worst in een paprika saus
Spicy Greek sausage in sweet red pepper sauce
- 10,00 **TIGANAKI** Varkenshaasje met mosterd-tomatensaus
Tenderloin with tomato-mustars sauce
- 10,00 **BEKRI-MEZE** Gebakken varkenshaas met uien en paprika
Baked tenderloin with onions and peppers

EPIDORPIA/NAGERECHTEN

- 8,50 **BAKLAVAS** Warm filodeeg met nootjes en honing
Warm Pastry filled with nuts and honey
- 8,50 **GALAKTOBOUREKO** Warm filodeeg met een vanillevulling en siroop
Warm pastry with custard and syrup
- 8,50 **KORMOS** "arretjescake" van biscuitkoekjes en cacao
Cake from biscuits cookies and cocoa
- 8,00 **GIAOURTI** Griekse yoghurt met walnoten en honing
Greek jogurt with honey and walnuts
- 8,00 **CHOKOLATA MOUSSE** Mousse van chocolade
Chocolate mousse
- 8,00 **ASPRI KIRIA** Vanille-ijs met warme chocolade saus
Vanille icecream served with hot chocolate sauce
- 8,00 **PAGOTO KAREMELA** Vanille-ijs met caramelsaus en nootjes
Vanille icecream with caramelsauce and nuts
- DESSERT TIS MERAS** Dessert van de dag
dessert of the day
- Alle desserts worden geserveerd met slagroom
All desserts are served with whipped cream
- 5,00 **Glas Dessertwijn** Wit / White: Samos
Rood / Red: Mavrodaphne



KAFEDES KE TZAI – KOFFIE EN THEE

Koffie of Thee	3,25
Cappuccino	3,75
Latte Macchiato	4,50
Espresso	3,25
Dubbele espresso/Doppio	4,75
Espresso macchiato	4,25
Frappé, Griekse ijskoffie	5,50

Verse muntthee	4,00
----------------	------

Verse gemberthee	4,00
------------------	------

Hot Shot: Espresso met metaxa en slagroom	7,00
---	------

Koffie met likeur en slagroom	9,50
-------------------------------	------

Keuze uit Bananenlikeur, Koum Quat,

Disaronno, Amaretto, Grand Marnier,

Tia Maria, Jameson Whiskey

Espresso martini	9,50
------------------	------

ANAPSIKTIKA – FRISDRANKEN

Coca cola (zero), Sourcy rood/blauw, Sisi, 7up,	3,25
---	------

Cassis, Bitter Lemon, Tonic, Appelsap,

Ice Tea/green, Ginger ale, Rivella, jus

NERO – WATER

Nero/Water per fles: neutraal of koolzuurhoudend	7,00
--	------

Karaf ijswater	3,50
----------------	------

BIRES – BIEREN

Leeuw bier pils	3,25
-----------------	------

Flesje Malt bier	3,80
------------------	------

Grieks flesje Mythos bier of FIX bier	5,00
---------------------------------------	------

ENOPNEVMATODI KÈ LIKERI – GEDISTILLEERD EN LIKEUR

Martini, Rode Port, Huislikeur,	6,50
---------------------------------	------

Bananenlikeur, Koumquat, Drambuie,

Tentura, Masticha, Baileys, Cointreau,

Grand Marnier, Limoncello, Disaronno

Amaretto, Tia Maria, Sambuca, Grappa,

Remy Martin, Ballantines Whiskey,

Johnnie Walker RL, Dom Bened ictine, licor 43,

METAXA

Metaxa 5*	6,50
-----------	------

Metaxa 7*	7,00
-----------	------

Elke ster van de Metaxa staat voor het aantal jaren dat de Metaxa heeft gerijpt.

Metaxa Grande Fine	9,00
---------------------------	------

Door de lange rijping is deze 12 jaar tot 15 jaar oude brandy erg donker van kleur en vol van prachtige smaken en Griekse invloeden. De enorm zachte smaken en volle eiken body maken deze Griekse drank een ware topper.

Metaxa Reserve	11,00
-----------------------	-------

Een zeer unieke brandy die bestaat uit wijndistillaten waarvan sommige 30 jaar oud zijn! Een brandy van de allerbeste kwaliteit dus! Deze Griekse topper is een klasse apart en heet voluit "Private Reserve 1888", De brandy kent heerlijke tonen van honing, rozijnen, tabak en sinaasappel. Een erg complexe smaak met mooie afdrank.

MIX DRANKEN

Bacardi cola	10,00
--------------	-------

Safari 7-up/jus	10,00
-----------------	-------

Whisky cola	10,00
-------------	-------

OUZO

Jivaeri	5cl	5,00
---------	-----	------

Idoniko	5cl	5,00
---------	-----	------

Plomari	20cl	14,00
---------	------	-------

Barbajanni Blue / Green	20cl	14,00
-------------------------	------	-------

Plomari	70cl	38,00
---------	------	-------

Babatzim	70cl	36,00
----------	------	-------

Ouzo heeft een alcoholpercentage van rond de 44%, het wordt gemaakt van anijs en water, geperste druiven en verschillende kruiden. De precieze verhouding verschilt per merk. Ouzo wordt dus gemaakt van druivenresten, die tot een soort grappa worden gestookt. Tijdens de tweede stookronde krijgt het een anijssmaak.

Tsipouro met/zonder anijs	20cl	14,00
---------------------------	------	-------

Een gedistilleerde drank die van de resten wordt gemaakt nadat van de druiven wijn is gemaakt. Alle druivenschilletjes en pitjes worden gebruikt.

Wat is een Ouzeri?

Een Ouzeri is een Grieks restaurantje dat mezedes/tapas (kleine gerechtjes ter grootte van een voorgerecht) serveert en waar van oudsher de Grieken urenlang bijpraten of discussiëren. De ouzo en wijn voorziet ze van spraakwater, de mezedes-tapas voeden de discussie.

De mezedes bij Ouzeri Ωmega bestaan uit ongeveer 75 gerechtjes die iedere dag met zoveel mogelijk verse ingrediënten worden bereid.

Hoe stel je een maaltijd samen:

Samen met uw tafelgenoten kiest u een aantal gerechten uit en u eet gezamenlijk van de borden en pannetjes waarop de gerechten worden geserveerd. Het beste is om een aantal rondes in te voeren waarbij je telkens een aantal gerechtjes kiest.