

The background of the image is a piece of marbled paper with a complex, organic pattern of swirling, vein-like shapes in shades of beige, cream, and light brown. The pattern resembles natural stone or aged parchment.

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ
Welkom

PROOST!

Of zoals wij in Griekenland zeggen: **YAMAS!**

Yamas is een afkorting van "Stin igia mas" wat in het Nederlands betekent: "Op onze gezondheid". Voor Grieken is alleen simpelweg "proost" geen vertaling voor het gevoel wanneer het glas wordt geheven. Het is meer een uitdrukking wat de sfeer, het gevoel en de kwaliteit van de gezelligheid omvat. Het is de unieke beleving van het genieten met elkaar aan een rijk gedekte tafel met allerlei lekkere gerechten. Eigenlijk is het genieten in de overtreffende trap.

GRIEKS OP TEXEL

Na verschillende Griekse restaurants in Brabant en Limburg te hebben gehad, heeft Nikos een klein stukje Griekse cultuur overgebracht naar het eiland. Sinds 1996 is ons Griekse restaurant op Texel te vinden. Met de Griekse gastvrijheid en de traditionele gerechten heeft hij de harten van het Texelse publiek al snel doen veroveren.

Wegens de opleidingen van de kinderen van Nikos en Maria, hebben ze een kleine tussenstop gehad. Voor de studie "aan de overkant" verkochten ze het restaurant. Hoewel de Texelse wind toch hun naam bleef roepen, kozen ze om dicht bij hun kinderen te blijven. Echter bleek de liefde voor het Texelse schoon te sterk en in 2009 waagde het gezin de stap terug naar het eiland, bij hun voormalig restaurant in Den Burg. In 2012 heeft Valentino, de zoon van Nikos en Maria de stap gewaagd om zijn eigen restaurant te starten sinds zijn vader zou stoppen in Den Burg. Sindsdien opnieuw een prachtig familierestaurant waar Griekse traditie en gastvrijheid hoog in het vaandel staan. Geniet van het Griekse eilandgevoel en de gerechten die met veel liefde zijn bereid.

Waan je even op een Grieks eiland en niet te vergeten... Yamas!



ΥΑΜΑΣΙ!

Ελληνικό εστιατόριο

GRIEKS RESTAURANT - ANNO 2012

*Blame it on
the Ouzo*



COCKTAILS

COCKTAILS

Keuze uit:

12,-

PORNSTAR MARTINI

Vodka, passievrucht, vanille

ESPRESSO MARTINI

Vodka, koffie, vanille

AMARETTO SOUR

Amandel, citroen, bitters

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum, aardbei, limoen

LALA MARGARITA

Tequila, Triple Sec, citrus,
Butterfly pea flower

GIN TONIC

Keuze uit:

12,50

CLASSIC

Hendricks Gin, Citroen, Komkommer,
Fevertree Tonic

APHRODITES GARDEN

Roze Gin, Bosvruchten, Munt, Fevertree
Tonic Raspberry

APEROL SPRITZ

7,50



*In Griekenland wordt proosten met
een glas water niet op prijs gesteld.
De Grieken geloven dat dit ongeluk brengt.
Bestel daarom een cocktail.*

GRIEKS TINTJE

- TRIO HELLENIQUE 8,-
Combinatie van tapenades met huisgemaakte
Tzatziki, Tirokafteri (zie nr. 5) en kruidenboter
- KALAMATAS 6,-
Griekse olijven
- TZATZIKI 6,75
Huisgemaakte Tzatziki van Griekse
yoghurt, komkommer en knoflook
- KALAMARIA ➔ 🌿 12,-
Gebakken inktvisringen met knoflooksaus
en citroen
- FETA SAGANAKI 🌿 10,-
In filodeeg gebakken Griekse feta kaas
met zoete honing
- OUZO 4,75
Kleine Ouzo 2,95



SPECIAALBIER

Hertog Jan (Tap)	0,25 L.	0,50 L
PREMIUM PILS - 5.1%	3,65	7,25

Ons pilsener is het visitekaartje van Hertog Jan. Vanzelfsprekend selecteren we alle ingrediënten die we voor het brouwen gebruiken met de allergrootste zorg. Alleen de rijkste mout, de mooiste hop en kristalhelder natuurzuiver water uit de Eifel zijn goed genoeg. Dankzij deze ingrediënten en natuurlijk de kunde van onze brouwers krijgt het bier die prachtige gouden kleur en vormt het een mooie, volle schuimkraag.

Texels Bierbrouweij (Tap)	0,25 L
SKUUMKOPPE	
Donker Weizen bier 6%	5,40

Texels Skuumkoppe is een bovengistend donker tarwebier, gebrouwen van natuurlijke ingrediënten, waaronder Texelse gerst. Dit speciaalbiert dat zijn naam ontleent aan de witte koppen op de golven van de zee, is vol van smaak met hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk. Texels Skuumkoppe is een bier dat bij ieder seizoen past. Een bier puur, robuust en recht door zee, net als Texel zelf.

Tesselaar Familiebrouwerij	
TESSELAAR SEIZOENS TAP	5,75

Brouwerij T' IJ	*Zomer's op fust	
IJWIT - 6,5%		5,45

Een stevig Amsterdams witbier dat gevaarlijk lekker doordrinkt. Licht troebel, mooi goud van kleur en met een mooie, zachte schuimkraag. De tarwemout geeft een heerlijk frisse smaak aan het bier. De toevoeging van korianderzaad en citroen tijdens het brouwen zorgt voor de licht kruidige en citrusachtige tonen.

MYTHOS - 4,7%	5,-
---------------	-----

Een fris biertje, passend bij het Mediterrane klimaat, met een mooie blonde kleur en een rijke schuimkraag.

SPECIALE WIJNEN

Zacharias	Glas	Fles 0,7 L
MERLOT ●	5,50	24,50

Dieprode kleur. Een neus van levendige aroma's van klein rood fruit, die complexer worden naarmate de wijn ouder wordt, en tinten van zoete vanille. Een rijke mond, goed uitgebalanceerd en vrij zachte en dunne tannines. Een lange afdronk.

CAB. SAUVIGNON ●	5,50	24,50
------------------	------	-------

Diep bordeauxrode kleur. Een neus van levendige aroma's van rood fruit en ceder tegen een kruidenachtergrond. Naarmate het ouder wordt, krijgt het een pittiger karakter, met elementen van chocolade. Zijn mond is rijk aan smaken.

Zacharias		
CHARDONNAY ●	5,50	24,50

Helder gele kleur. Een complexe neus met aroma's van geel fruit (meloen, perzik, banaan etc.), tegen een boterachtige achtergrond. Zijn mond is rijk met een evenwichtige zuurgraad.

SAUV. BLANC ●	5,50	24,50
---------------	------	-------

Lichtgele kleur met groene accenten. Een neus van tropisch fruit, citrusvruchten, asperges en vers gemaaid gazon. Middellware mond, met een frisse zuurgraad.

VRAAG NAAR DE WIJNKAART VOOR ONZE EXCLUSIEVE WIJNEN

CHAMPAGNE & BUBBELS

Ice Impérial
MOËT & CHANDON - 12% Fles 0,75 L
75,-

Deze champagne kan je het best drinken in een groot wijnglas zodat de frisheid het best tot zijn recht komt en als On The Rocks. Geweldige lekkere en feestelijke champagne in een prachtige witte fles. De elegante fles is spraakmakend; wit gelakt met een "black tie", een gouden label en een glanzende hals.

◇ Geserveerd in een Bubbelsset van Texel Luxury Collection met bijpassende glazen!

Arte Latino Glas Fles 0,75 L
CAVA BRUT - 11,5% 7,50 25,-

Gele cava afkomstig rond de stad Barcelona in Catalonië. Deze Spaanse cava is gemaakt van drie verschillende druiven soorten namelijk macabeo druiven, parellada druiven en xarello druiven. In de neus komen verse aroma's van citrusvruchten met lichte hints van citroen en limoen. Je proeft een smaak van de terugkomende citrusvruchten met een explosie van fijne belletjes, een vleugje appel geeft de finish aan de smaak.

BIEREN & WIJNEN

BIEREN Glas 0,5 L

HERTOG JAN 3,65 7,25

MYTHOS BIER 5,-
Grieks bier op fles

SKUUMKOPPE 5,40
Van het vat

WIJNEN Glas 0,5 L 1 L

HUISWIJN 4,75 13,95 24,50
Wit / Rood / Rose

RETSINA 4,95 14,95 25,45
Witte harswijn

IMIGLIKOS 4,95 14,95 25,45
Half zoete wijn
Wit / rood

SAMOS 5,10 15,25 25,95
Dessert wijn

MAVRODAPHNE 4,95 14,95 25,45
Griekse rode port

DRANKEN

FRISDRANKEN

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, 3,25
FANTA, SPRITE, CASSIS

ICE TEA, BITTER LEMON, TONIC 3,50

TONIC FEVER TREE 3,95

APPELSAP, FRISTI, CHOCOMEL, 3,50
JUS D'ORANGE

SPA ROOD / BLAUW 3,25

WARME DRANKEN

KOFFIE 3,25

GRIEKSE KOFFIE 4,-

CAPPUCCINO 3,75

ESPRESSO 3,25

LATTE MACCHIATO 4,-

DUBBELE ESPRESSO 6,-

BIOLOGISCHE GRIEKSE THEE 3,-
met rode saffraan uit Krokus Kozani's Griekenland.
Verkrijgbaar in diverse smaken

VERSE MUNTTHEE 4,-

Vraag voor onze speciale koffie's naar de dessertkaart.

GEDISTILLEERD

OUZO 4,75
Kleine Ouzo 2,95

METAXA 7* 7,50
Griekse brandy met een rijpingstijd van 7 jaar

METAXA PRIVATE RESERVE 15,-
Griekse brandy met een rijpingstijd van 20 jaar

KOUM KOUAT 4,75
Griekse mandarijn likeur

AMARETTO, SAMBUCA, PASSOA, 4,75
SAFARI, DRAMBUIE, COINTREAU,
TIA MARIA, GRAND MARNIER,
D.O.M. BENEDICTINE

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO 4,75

SHERRY, Medium / Dry 3,95

VIEUX 4,50

JONGE Jenever 4,50

VODKA 5,25

BACARDI 5,15

JOHNNIE WALKER (Black Label) 6,25



Aan het eind van elke avond klinken de glazen tegen elkaar en roepen we voldaan: "YAMAS!"

VOORGERECHTEN *Worden geserveerd met brood.*

KOUD

- 1. **FETA** 7,50
Traditionele Griekse kaas
- 1b. **Vegan feta** 8,50
- 2. **MELOEN PROSCIUTTO** 10,-
Meloen met fijngesneden boerenham, rucola, pesto en verse munt
- 3. **TZATZIKI** 6,75
Huisgemaakte Tzatziki van Griekse yoghurt, komkommer en knoflook
- 8. **CARPACCIO** 🍴 14,50
Carpaccio van rund met salade afgetopt met truffelmayonaise en parmezaanse kaas
- 88. **ZALMCARPACCIO** ➔ 13,50
Carpaccio van zalm met rucola, tomaat, kappertjes en Griekse olijfolie
- 9. **PIKILIA** = genieten op Griekse wijze! 🌿
Diverse Griekse warme hapjes met traditionele huisgemaakte tapenades
 - 9a. 2 personen 28,-
 - 9b. Vanaf 3 personen 13,- p.p.
- 100. **TRIO HELLENIQUE** 8,-
Combinatie van tapenades met huisgemaakte Tzatziki, Tirokafteri en kruidenboter

WARM

- 10. **SPANAKOPITA** 🌿 8,50
Bladerdeeg uit de oven, gevuld met spinazie en Griekse feta kaas
- 11. **DOLMADES** 🍴 9,-
Grieks gevulde wijnbladeren met rijst en gehakt
- 12. **KEFTEDAKIA** 🍴 🐷 10,-
Traditionele gehaktballetjes in tomatensaus
- 13. **MIDIA SAGANAKI** ➔ 10,-
In knoflook gebakken mosselen met huisgemaakte fetasaus
- 14. **KALAMARIA** ➔ 🌿 12,-
Gebakken inktvisringen met knoflooksous en citroen
- 15. **GARIDES SAGANAKI** ➔ 15,-
Gebakken scampi in een huisgemaakte tomaten-fetasaus
- 17. **FETA GRILL** 10,-
Pakketje van gegrilde fetakaas met huisgemaakte kruidentapenade
- 18. **FETA SAGANAKI** 🌿 10,-
In filodeeg gebakken Griekse feta kaas met zoete honing

MAALTIJDSALADES

Worden geserveerd met brood en kruidenboter.

- 21. **GRIEKSE SALADE** 15,-
Salade met tomaat, komkommer, ui, olijven, Griekse feta kaas en olijfolie.
Deze salade is ook vegan mogelijk zie nr. 210.
- 22. **SEIZOENS SALADE** 14,25
Wisselende salade (vraag de bediening)
+ kipfilet 5,25

TRADITIONELE SOEPEN

- 23. **GRIEKSE VLEESSOEP** 🍴 7,25
Huisgemaakte vleessoep met rundvlees
- 24. **GRIEKSE TOMATENSOEP** 7,25
Huisgemaakte traditionele tomatensoep

KINDERMENU'S (tot en met 12 jaar)

Worden geserveerd met een gemengde salade 🌿, patat, mayonaise en appelmoes.

KEUZE UIT KINDERPORTIES: 8,50

- 50. GIROS
- 50a SOUVLAKI
Spiesje van varkenshaas
- 51. KIPFILET
- 51b SOUSOUKI
Gehaktschijfje
- 52. FRIKANDEL

SAUZEN

- 68. MAYONAISE 0,75
- 69. KNOFLOOKSAUS 0,75
- 71. CHAMPIGNONROOMSAUS 🌿 2,75
- GOUDEN RANDJE prijs op aanvraag

HOOFDGERECHTEN

TRADITIONEEL - MARIA'S FAVORITES

Worden geserveerd met een Griekse salade.

- 🌿🌿 26. MOUSSAKA 🍷🌿 24,75
Traditioneel gerecht met rundergehakt, aardappel, aubergine, courgette en een romige bechamelcrème

Vegetarisch mogelijk zie nummer 260.

- 28. **TIGANIA** 🍷🐷🐔 28,-
Trio van malse ossenhaas, varkenshaas en kipfilet geroerbakt in een traditionele tomatenroomsaus.
Geserveerd met Griekse rijst

- 29. STIFADO 🍷 26,-
= Griekenlands meest bekende stoofschotel!

Griekse stoofschotel met kalfsvlees en sjalotjes. Afgeblust met rode wijn.
Geserveerd met Griekse rijst

BIJGERECHTEN

- 🌿 61. PATAT 3,50
- 🌿 62. GRIEKSE RIJST 3,50
- 63. EXTRA PORTIE GIROS 8,75
- 🌿 64. GIGANDES Grote witte bonen 4,95
- 🌿 65. STOKBROOD met kruidenboter 3,75
- 🌿 66. KALAMATAS Griekse olijven 6,-
- 67. GRIEKSE PEPERONI 5,75
- 72. KLEINE TZATZIKI zie nr. 3 3,75

GRIEKSE SAUZEN

- 70. GRIEKSE MAVRODAPHNE-SAUS 🌿 2,75
Een saus op basis van Mavrodaphne, een traditionele Griekse port
- 700. GRIEKSE METAXA-SAUS 🌿 2,75
Een saus op basis van Metaxa, een traditionele Griekse Cognac

VEGETARISCH EN VEGAN

Worden geserveerd met een Griekse salade.

- 🌿🌿 210. VEGAN GRIEKSE SALADE 16,50
Salade met tomaat, komkommer, ui, olijven, Griekse vegan feta kaas en olijfolie
- 🌿 30. PAPOUTSAKI GRATIN 🌿 18,75
Gevulde courgette met drie soorten kaas: Griekse feta kaas, buffelmozzarella en jonge kaas. Geserveerd met gegrilde groenten
- 🌿 260. **VEGETARISCHE MOUSSAKA** 🌿 21,-
Traditioneel ovensgerecht met aardappel, champignons, ui, aubergine, courgette en een romige bechamelcrème



Elk traditioneel recept is geschreven door Maria, de moeder van het gezin. Zij is niet alleen de cheffkok, maar ook de steunpilaar van het restaurant.

Vraag naar de allergenenkaart.

🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Vegan 🌿 Bevat gluten 🍴 Mild pittig 🍷 Rund 🐷 Varken 🐔 Lam 🐔 Kip ➔ Vis

HOOFDGERECHTEN

VLEESGERECHTEN VAN DE GRILL

Worden geserveerd met patat, Griekse rijst en een gemengde salade 🌿 en huisgemaakte Tzatziki.

32. GIROS SCHOTEL 🍖 21,-
Het bekende Griekse vlees van het spit
320. GIROS SPECIAAL 🍖 24,50
Giros met kaas uit de oven overgoten met Metaxa-roomsaus. 🌿 Geserveerd met patat en een Griekse salade
33. SOUVLAKI SCHOTEL 🍖 24,-
Twee gemarineerde varkenshaasspiesjes van de grill met Giros
35. BIFTEKI GEMISTO 🍖🍗 22,-
Traditioneel gevuld gehakt met een mix van Griekse feta en jonge kaas. Geserveerd met een romige champignonroomsaus
38. **APHRODITE SCHOTEL** 🍖🍗 25,-
Twee Sousouki met Giros en een Souvlaki
40. KIPFILET SCHOTEL 🍗 20,-
Kipfilet gemarineerd in Griekse kruiden

VLEESGERECHTEN

VOOR MEERDERE PERSONEN

Worden geserveerd met patat, een Griekse salade en een huisgemaakte Tzatziki.

46. YAMAS! - Schotel voor 2 personen 56,-
Twee Souvlaki, twee Sousouki en twee kipfilets met Giros 🍖🍗🍗
47. YAMAS! - Schotel voor meer personen
Vanaf 3 personen 26,- p.p.
Vanaf 10 personen 24,- p.p.

1000. **KAMPIOEN SCHOTEL** 🍖🍗🍗🍗
4 Personen 140,-
Vanaf 5 Personen 35,- p.P.

Ben jij een kampioen?

De ultieme beleving als het op vlees aankomt!

Giros, ossenhaas, varkenshaasfilet, lamskoteletjes, kipfilet en Souvlaki van varkenshaas.

Geserveerd met een Griekse salade, patat, huisgemaakte tzatziki en een bijpassende roomsaus.

NIKO'S FAVORITES

Worden geserveerd met patat, Griekse rijst, een Griekse salade en huisgemaakte Tzatziki.

36. **LAMSKOTELETTEN** 🍖 30,-
Specialiteit van het huis!
Grieks familiecept van meer dan drie generaties! Lamskoteletten gemarineerd op oud Griekse wijze
39. KOTOPOULO SOUVLAKI 🍗 24,50
Grote spies van malse kipfilet met paprika. Geserveerd met een romige champignonroomsaus 🌿
41. **CORFU SCHOTEL** 🍖🍗🍗 26,-
Souvlaki en Sousouki met Giros en een lamskotelet
43. **SALONIKI SPECIAAL** 🍖🍗 29,-
Duo van ossenhaas en varkenshaas van de grill met Giros. Geserveerd met een Griekse Mavrodaphne-saus 🌿
45. SOUVLAKI SPECIAAL 🍖🍗🍗 28,-
Grote spies met ossenhaas, varkenshaas en kipfilet. Geserveerd met Griekse Mavrodaphne-saus 🌿
48. **BLACK ANGUS RIB-EYE** 🍖 34,-
Een echte mannensteak! (± 300 gr.)
Van het, met graan gevoerde, Black Angus rund. Heerlijk mals en met een mooie vetmarmering. Geserveerd met een bijhorende krachtige saus 🌿
- 48a VARKENSHAAS MEDAILLIONS 🍖 30,-
Getrancheerde medaillons van varkenshaas overgoten met een Metaxa-roomsaus 🌿
49. OSSENHAAS 🍖 35,-
Gegrilde ossenhaas met mediterrane kruiden. Geserveerd met Mavrodaphne-saus 🌿

TIP!

Combineer vleesgerechten met speciaal bier van onze drankenkaart.

GEGRILDE VISGERECHTEN

Van de Texelse Visspecialist

Worden geserveerd met patat en een gemengde salade 🌿

55. SOLOMO FILETTO ➡ 26,-
Zalmfilet van de grill

GEBAKKEN VISGERECHTEN

Worden geserveerd met patat en een gemengde salade 🌿

54. KALAMARIA ➡ 🌿 25,-
Gebakken Inktvis ringen. Geserveerd met een romige knoflooksaus

56. GIGA GAMBA'S ➡ 38,-
Gemarineerd in witte wijn en Griekse tomaten. Afgetopt met feta kaas

🌿 Onze gemengde salades zijn ook glutenvrij mogelijk. Vraag bij bestellen aan de bediening.

Dóse prosochí! (let op!). Onze visgerechten vergen een langere bereidingstijd.



Voor Griekse begrippen staat eten gelijk aan liefde en vriendschap.

SAUZEN

68. MAYONAISE 0,75
69. KNOFLOOKSAUS 0,75
71. CHAMPIGNONROOMSAUS 🌿 2,75
GOUDEN RANDJE prijs op aanvraag

BIJGERECHTEN

- 🌿 61. PATAT 3,50
🌿 62. GRIEKSE RIJST 3,50
63. EXTRA PORTIE GIROS 8,75
🌿 64. GIGANDES Grote witte bonen 4,95
🌿 65. STOKBROOD met kruidenboter 3,75
66. KALAMATAS Griekse olijven 6,-
67. GRIEKSE PEPERONI 5,75
72. KLEINE TZATZIKI zie nr. 3 3,75

GRIEKSE SAUZEN

70. GRIEKSE MAVRODAPHNE-SAUS 🌿 2,75
Een saus op basis van Mavrodaphne, een traditionele Griekse port
700. GRIEKSE METAXA-SAUS 🌿 2,75
Een saus op basis van Metaxa, een traditionele Griekse Cognac

Vraag naar de allergenenkaart.

🌿 Vegetarisch 🌱 Vegan 🌿 Bevat gluten 🍴 Mild pittig 🐷 Rund 🐷 Varken 🐷 Lam 🐔 Kip ➡ Vis

Graag afrekenen bij de kassa. Geen Creditcard.



YAMASOPTEXEL.NL