Ελληνικό εστιατόριο
Yamas
GREEK RESTAURANT

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!

YAMASOPTEXEL.COM

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

Bestel daarom een cocktail of een Griekse Ouzo.

COCKTAILS

COCKTAILS 12,-
Keuze uit:

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 12,50
Keuze uit:

CLASSIC
Hendricks Gin, Citroen, Komkommer, Fevertree Tonic

APHRODITES GARDEN
Roze Gin, Bosvruchten, Munt, Fevertree Tonic Raspberry

APEROL SPRITZ 9,-

GRIEKS TINTJE

OUZO 4,75
Kleine Ouzo 2,95

TRIO HELLENIQUE 8,-
Combinatie van tapenades met huisgemaakte Tzatziki, Tirokafteri (zie nr. 5) en kruidenboter

KALAMATAS 4,85
Griekse olijven

TZATZIKI 6,75
Huisgemaakte Tzatziki van Griekse yoghurt, komkommer en knoflook

KALAMARIA 10,-
Gebakken inktvisringen met knoflooksaus en citroen

FETA SAGANAKI 9,65
In filodeeg gebakken Griekse feta kaas

Graag afrekenen bij de kassa. Geen Creditcard.

Ελληνικό εστιατόριο
Yamas
GREEK RESTAURANT

SPECIAALBIER

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

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

Texels Skuumkoppe is een bovengistend donker tarwebier, gebrouwen van natuurlijke ingrediënten, waaronder Texelse gerst. Dit speciaalbier 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.

MYTHOS - 4,7% 5,-

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

WIJNEN

	Glas	Fles 0,7 L
Zacharias		
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. 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.

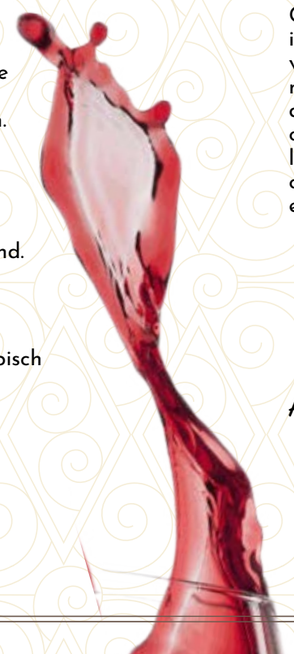
Zacharias		
CHARDONNAY ●	5,50	24,50

Helder gele kleur. 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. Middelzware mond, met een frisse zuurgraad.

Vraag naar de wijnkaart voor onze exclusieve wijnen.



BIEREN & WIJNEN

BIEREN	Glas	0,5 L
HERTOG JAN	3,65	7,25
MYTHOS BIER Grieks bier op fles	5,-	
SKUUMKOPPE Van het vat	5,40	

WIJNEN	Glas	0,5 L	1 L
HUISWIJN Wit / Rood / Rose	4,75	13,95	24,50
RETSINA Witte harswijn	4,95	14,95	25,45
IMIGLIKOS Half zoete wijn Wit / rood	4,95	14,95	25,45
SAMOS Dessert wijn	5,10	15,25	25,95
MAVRODAPHNE Griekse rode port	4,95	14,95	25,45

CHAMPAGNE & BUBBELS

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

Gele cava afkomstig rond de stad Barcelona in Catelonië. 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.

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

DRANKEN

FRISDRANKEN

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, CASSIS	3,25
ICE TEA, BITTER LEMON, TONIC	3,50
TONIC FEVER TREE	3,95
APPELSAP, FRISTI, CHOCOMEL, JUS D'ORANGE	3,50
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 met rode safraan uit Krokus Kozani's Griekenland. Verkrijgbaar in diverse smaken	3,-
VERSE MUNTTHEE	4,-

Vraag voor onze speciale koffie's naar de dessertkaart.

GEDISTILLEERD

OUZO	4,75
Kleine Ouzo	2,95
METAXA 7* Griekse brandy met een rijpingstijd van 7 jaar	7,50
METAXA PRIVATE RESERVE Griekse brandy met een rijpingstijd van 20 jaar	15,-
KOUM KOUAT Griekse mandarijn likeur	4,75
AMARETTO, SAMBUCA, PASSOA, SAFARI, DRAMBUIE, COINTREAU, TIA MARIA, GRAND MARNIER, D.O.M. BENEDICTINE	4,75
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

VOORGERECHTEN
Worden geserveerd met brood.

KOUD

1. **FETA** 10,-
Traditionele Griekse kaas
1b. Vegan feta 8,50

2. **MELOEN PROSCIUTTO** 12,75
Meloen met fijngesneden boerenham, rucola, pesto en verse munt

3. **TZATZIKI** 8,25
Huisgemaakte Tzatziki van Griekse yoghurt, komkommer en knoflook

8. **CARPACCIO** 15,25
Carpaccio van rund met salade afgetopt met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

88. **ZALMCARPACCIO** 15,-
Carpaccio van zalm met rucola, tomaat, kappertjes en Griekse olijfolie

100. ***TRIO HELLENIQUE*** 9,-
Combinatie van tapenades met huisgemaakte Tzatziki, Tirokafteri en kruidenboter

WARM

10. **SPANAKOPITA** 10,-
Bladerdeeg uit de oven, gevuld met spinazie en Griekse feta kaas

11. **DOLMADES** 9,-
Grieks gevulde wijnbladeren met rijst en gehakt

12. **KEFTEDAKIA** 12,-
Traditionele gehaktballetjes in tomatensaus

13. **MIDIA SAGANAKI** 14,-
In knoflook gebakken mosselen met huisgemaakte fetasaus

14. **KALAMARIA** 15,-
Gebakken inktvisringen met knoflooksaus en citroen

15. **GARIDES SAGANAKI** 15,-
Gebakken scampi in een huisgemaakte tomaten-fetasaus

17. **FETA GRILL** 12,50
Pakketje van gegrilde fetakaas met huisgemaakte kruidentapenade

18. ***FETA SAGANAKI*** 12,50
In filodeeg gebakken Griekse feta kaas met zoete honing

Voor Griekse begrippen staat eten gelijk aan liefde en vriendschap.

TIP!

9. ***PIKILIA*** = genieten op Griekse wijze!
Diverse Griekse warme hapjes met traditionele huisgemaakte tapenades

9a. 2 personen 36,-

9b. Vanaf 3 personen 15,- p.p.

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. **YAMAS! SALADE** 18,-
Wisselende salade *(vraag de bediening)*
+ kipfilet 7,-

HOOFDGERECHTEN

SPECIALE VLEESGERECHTEN
Worden geserveerd met patates en een Griekse salade.

48. ***BLACK ANGUS RIB-EYE*** 38,-
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

SURF & TURF*

48a **VARKENSHAAS MEDAILLIONS** 38,-
Getrancheerde medaillons van varkenshaas overgoten met een Metaxa-roomsaus

49. **OSSENHAAS** 42,-
Gegrilde ossenhaas met mediterrane kruiden. Geserveerd met Mavrodaphne-saus

TIP!

VLEESGERECHTEN VOOR MEERDERE PERSONEN
Worden geserveerd met patat, een Griekse salade en een huisgemaakte Tzatziki.

46. YAMAS! - Schotel voor 2 personen 60,-
Twee Souvlaki, twee Sousouki en twee kipfilets met Giros

47. YAMAS! - Schotel voor meer personen
Vanaf 3 personen 28,- p.p.
Vanaf 10 personen 26,- p.p.

1000. ***KAMPIOEN SCHOTEL***
4 personen 120,-
Vanaf 5 personen 30,- p.p.

Ben jij een kampioen?
De ultieme beleving als het op vlees aankomt!

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

Geserveerd in een beker voor de kampioenen onder ons met een Griekse salade, patat, huisgemaakte tzatziki en een Metaxa-roomsaus.

VLEESGERECHTEN VAN DE GRILL
Worden geserveerd met patat, Griekse rijst en een gemengde salade en huisgemaakte Tzatziki.

32. ***GIROS SCHOTEL*** 24,-
Het bekende Griekse vlees van het spit

320. **GIROS SPECIAAL** 27,50
Giros met kaas uit de oven overgoten met Metaxa-roomsaus. Geserveerd met patat en een Griekse salade

33. **SOUVLAKI SCHOTEL** 27,-
Twee gemarineerde varkenshaasspiesjes van de grill met Giros

35. **BIFTEKI GEMISTO** 25,-
Traditioneel gevuld gehakt met een mix van Griekse feta en jonge kaas. Geserveerd met een romige champignonroomsaus

38. ***APHRODITE SCHOTEL*** 28,-
Twee Sousouki met Giros en een Souvlaki

40. **KIPFILET SCHOTEL** 24,-
Kipfilet gemarineerd in Griekse kruiden

Sla de pagina om voor sauzen en bijgerechten.

Vraag naar de allergenenkaart.

Vegetarisch · Vegan · Bevat gluten · Mild pittig · Rund · Varken · Lam · Kip · Vis

HOOFDGERECHTEN TRADITIONEEL

NIKO'S FAVORITES

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

36. **LAMSKOTELETTEN** 34,-
Specialiteit van het huis!
Grieks familierecept van meer dan drie generaties! Lamskoteletten gemarineerd op oud Griekse wijze

39. **KOTOPOULO SOUVLAKI** 29,-
Grote spies van malse kipfilet met paprika. Geserveerd met een romige champignonroomsaus

41. **CORFU SCHOTEL** 30,-
Souvlaki en Sousouki met Giros en een lamskotelet

43. **SALONIKI SPECIAAL** 33,-
Duo van ossenhaas en varkenshaas van de grill met Giros. Geserveerd met een Griekse Mavrodaphne-saus

45. **SOUVLAKI SPECIAAL** 36,-
Grote spies met ossenhaas, varkenshaas en kipfilet. Geserveerd met Griekse Mavrodaphne-saus

MARIA'S FAVORITES

Worden geserveerd met een Griekse salade.

26. **MOUSSAKA** 27,-
Traditioneel gerecht met rundergehakt, aardappel, aubergine, courgette en een romige bechamelcrème

Vegetarisch en vegan mogelijk zie nummer 260 & 261.

28. **TIGANIA** 28,75
Trio van malse ossenhaas, varkenshaas en kipfilet geroerbakt in een traditionele tomatenroomsaus.
Geserveerd met Griekse rijst

29. **STIFADO** 30,-
GRIEKENLANDS MEEST BEKENDE STOOFSCHOTEL!
Griekse stoofschotel met kalfsvlees en sjalotjes. Afgeblust met rode wijn.
Geserveerd met Griekse rijst

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

HOOFDGERECHTEN VIS

Van de Texelse Visspecialist

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

54. **KALAMARIA** 30,-
Gebakken Inktvis ringen. Geserveerd met een romige knoflooksaus, patat en een gemengde salade

55. **SOLOMO FILETTO** 35,-
Zalmfilet van de grill geserveerd met Griekse rijst en gegrilde groenten

56. **GAMBA'S** 45,-
Grote gamba's bereid op een Griekse wijze. Geserveerd met patat en een gemengde salade

TIP!

SURF & TURF

KINDERMENU'S (tot en met 12 jaar)

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

KEUZE UIT KINDERPORTIES: 10,-

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

παιδιά

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH/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** 22,-
Gevulde courgette met drie soorten kaas: Griekse feta kaas, buffelmozzarella en jonge kaas. Geserveerd met gegrilde groenten

260. **VEGETARISCHE MOUSSAKA** 24,50
Traditioneel ovengerecht met aardappel, champignons, ui, aubergine, courgette en een romige bechamelcrème

261. **VEGAN MOUSSAKA*** 22,50
Zelfde als vegetarische variant maar dan vegan. Bechamelcrème is bereid met havermelk en Griekse vegan feta kaas

**Alleen op reservering verkrijgbaar.*

Vraag naar de allergenenkaart.
Vegetarisch · Vegan · Bevat gluten · Mild pittig · Rund · Varken · Lam · Kip · Vis

SAUZEN

68.	MAYONAISE	0,85
69.	KNOFLOOKSAUS	1,-
71.	CHAMPIGNONROOMSAUS	2,75
	GOUDEN RANDJE	prijs op aanvraag

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

BIJGERECHTEN

61.	PATAT	3,50
62.	GRIEKSE RIJST	5,-
63.	EXTRA PORTIE GIROS	12,-
64.	GIGANDES Grote witte bonen	10,-
65.	STOKBROOD met kruidenboter	5,-
66.	KALAMATAS Griekse olijven	8,-
67.	GRIEKSE PEPERONI	8,75
72.	KLEINE TZATZIKI zie nr. 3	6,-