

MZE FOOD

YOUR HELLENIC KITCHEN

AFHAALMENU

Praktisch:

Tip : 2 personen hebben meestal genoeg met 5 gerechtjes en brood ☺

Bestellen kan eenvoudig via onze webshop:

www.mze.be/meeneem

Afhalen kan op vrijdag, zaterdag en zondag tussen **16u en 19u**, op het tijdstip dat u zelf gekozen hebt bij het plaatsen van de bestelling. Bent u ziek of in quarantaine? Geef ons een seintje!

Onze keuken is puur en eerlijk. De belangrijkste ingrediënten staan telkens vermeld. Het is toch niet mogelijk om alle ingrediënten op te noemen. In het geval van **allergieën**, neem dan even contact met ons op!

De koude gerechten zijn meteen te serveren, de warme gerechten warmt u eenvoudig thuis op.

MZEcold

Apero's :

- **Grieks brood:** Een recept van Christina's geboortedorp, vrij van vetstoffen en bewaarmiddelen. Alleen voor MZE gemaakt door onze warme bakker! Lekker bij koude én warme gerechten - 3,5
- Huisgmarineerde olijven (vegan) – 3
- Ansjovisfiletjs in olie, Griekse kruiden, rode ui - 3,7
- Piperakia toursi (groene pepertjes, vegan) - 2,9
- **TZATZIKI** - veggie
GR yoghurt, komkommer, look, dyosmos - 5,4
- **FAVA** – vegan
Puree van Griekse 'fava' erwten, gepekeld sjalotjes - 5,6
- **MELITZANOSALATA** - vegan
Dip van gegrilde aubergines, granaatappelpitten - 5,6
- **TIROKAFTERI** - veggie
Feta, boukovo, tomaat (licht pikant) - 5,6
- **TARAMAS WIT**
Dip van kabeljauwkuit (wit) - 5,6
- **TARAMAS ROOS**
Dip van kabeljauwkuit (roos) - 5,5

Home made Salades:

- **CHORIATIKI** – veggie (vegan mogelijk)
Griekse boerensalade, tomaat, komkommer, sla, feta,...overgoten met olijfolie - 9,5
- **HTAPODAKI XIDATO**
Huisgmarineerde octopus, lauw opgediend - 12,5
- **DOLMADES** – veggie (vegan mogelijk)
Gevulde wijnbladeren, avgolemono-saus (ei / citroen) - 8,3
- **PANTZARIA ME COUSCOUS** – veggie (vegan mogelijk)
Rode biet, parelcouscous, pittige dressing, gekonfijte rode ui, geroosterde amandelen - 9,5

MZEhot

Veggie:

- **GIGANTES** – vegan mogelijk
Grote witte bonen, tomaat, speciale kruidenmengeling, feta – 6
- **HALOUMI FOURNOU**
Haloumi kaas, olijfolie, kruidenmengeling, home-made tomaat confituur – 8,5
(enkel in de oven te bereiden!)
- **PATATES FOURNOU** – vegan
Ovenaardappelen, olijfolie, look, Keltisch zeezout - 5,1
- **MANITARIA STIFADO** – vegan mogelijk
Bruine paddenstoelen, tomaat, ui, look, Griekse yoghurt, *boukovo* olie - 6,8
- **VEGETARISCHE MOUSAKAS**
Ovenschotel met aardappelen, aubergines, kruidige tomatensaus, bechamel, Griekse truffelolie – 7,8
- **KRITHARAKI GIOUVETSI**
Kritharaki pasta, tomaat, Griekse oregano, feta, graviera kaas – 5,7

Vis:

- **TSIPOURA**
Hele Dorade Royal (+/- 500 gr), zeewater, ouzo, venkelzaad, tomaat, citroen – 19
(Volledig voorbereid, eenvoudig zelf in de oven te garen voor superverse kwaliteit)
- **GARIDES LADOLEMONO**
Black tiger scampi, mosterd, wijn, citroen, poeder van gedroogde kweeper – 14,25
- **GARIDES SAGANAKI**
Black tiger scampi, kruidige tomatensaus, feta – 14,8

Vlees:

- **STIFADO**
Traditionele kruidige stoofschotel van varkenswangen, gecarameliseerde sjalotjes - 13
- **MOUSAKAS**
Traditioneel ovengerecht met aubergines, aardappelen, MZE's speciaal gekruide gehaktragout en bechamel. Een aanrader! - 9,25
- **PANCETTA**
Traag gegaarde buikspek (36u in de oven), pittig sausje met Griekse yoghurt - 9
- **PASTITSIO**
Traditionele ovenschotel, macaroni, ragout van gehakt, vleugje kaneel, bechamelsaus - 8,5
- **KEFTEDES ME SALTSA**
Gehaktballetjes, Christina's kruidenmengeling, venkelzaad, tomaat, kritharaki (Griekse pasta) - 8

- **GALOPOULA**

Kruidige casserole van kalkoenfilet, groenten, tomaat, rozijnen, Metaxa en rode wijn, met Griekse risotto met kastanjes - 11,5

- **ARNI STO FOURNO**

Traaggegaarde lamsschenkel (+/- 375gr) met groenten, aardappeltjes en Griekse bergthee - 19,5

MZE sweets

- **KORMOS**

Donkere chocolade 70%, koekjes, Cointreau, chocoladesaus – 5,7

- **DAKOS WITH A TWIST**

Crumble op basis van Kretenzisch beschuit, cheesecake, kruidig-zoet, home-made confituur van tomaat – 7,5

- **BAKLAVAS**

Fyllodeeg, walnoten, Griekse honingsiroop - 6

- **GIAOURTI ME MELI**

Griekse yoghurt met honing en walnoten – 5,7

- **MOUSSE GIAOURTI**

Frisse yoghurtmousse, crumble op basis van Kretenzisch beschuit, home made rozemarijnsiroop – 6,7

- **MANOURI**

Manouri kaas, geroosterde walnoten, rozijnen, dressing van honing, balsamico, Griekse koffie – 5,8

- **MAKE MY DAY**

Sappige chocoladecake met ganache van donkere chocolade (lactose- en glutenvrij!) - 6,5