****

**AFHAALMENU**

**Praktisch:**

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

**Bestellen** kan eenvoudig via onze webshop:

[www.mze.be/meeneem](http://www.mze.be/meeneem)

**Afhalen** kan op **vrijdag en zaterdag tusse**n **16u en 19u**, en op **zondag tussen 15u30 en 18u30**, 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 àlle 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.

**MZE**cold

Aperitiefhapjes :

* **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

* Huisgemarineerde 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

* **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 ME KOFTO MAKARONAKI**

Huisgemarineerde octopus, Griekse korte macaroni, tomaat, lente-ui, olijfolie - 13,5

* **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

Prijzen in euro’s, BTW incl.

* **DAKOS**

Kretenzisch beschuit, homemade tomatensalsa, feta krumble, Griekse bergoregano, olijfolie, sla - 11,5

**MZE**hot

**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, 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

* **PILAFI**

Griekse “risotto”, pijnboompitten, Tsipouro, tomaat, dragon– 5,7

**Vis:**

* **TSIPOURA**

Hele Dorade Royal (+/- 500 gr), zeewater, ouzo, venkelzaad, tomaat, citroen – 21

(Volledig voorbereid, eenvoudig zelf in de oven te garen voor superverse kwaliteit)

* **GARIDES LADOLEMONO**

Black tiger scampi, mosterd, wijn, citroen, poeder van gedroogde kweepeer – 14,25

* **GARIDES SAGANAKI**

Black tiger scampi, kruidige tomatensaus, feta – 14,8

Prijzen in euro’s, BTW incl.

**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

* **KOTOPOULO LADOLEMONO**

Traaggegaarde kipfilet, mosterd/citroensaus, pilafi 11,5

* **ARNI STO FOURNO**

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

**MZE**sweets

Prijzen in euro’s, BTW incl.



### 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

* + **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