

# Restaurant DIKKERTJE



## Welkom bij restaurant Dikkertje

Jorgos kwam, 25 jaar geleden, vanuit zijn geboortedorp Ritini in Grieks-Macedonië naar Nederland. Grieks-Macedonië is met zijn vruchtbare grond het rijkste landbouwgebied van Griekenland en Jorgos kreeg de aandacht voor goed en lekker eten met de paplepel ingegoten. “Vergelijk een tomaat of aubergine in Griekenland maar eens met die uit Nederland. Bij ons krijgen ze veel zon en kunnen ze in alle rust rijpen. Dat proef je, er zit veel meer smaak in.” En dan, met enige nadruk: “Noem mij geen chef. Ik ben een Griekse kok, met liefde voor lekker eten. De smaak is voor mij alles.”

De naam van mijn restaurant is bewust gekozen. “Dikkertje ben ik zelf, een dikke man. En bij ons in Griekenland betekent een dikke man iemand die van eten houdt. En iemand die van eten houdt, zet dus ook voor zijn gasten lekker eten op tafel.” Dat doen wij dan ook graag voor jou.

## Jorgos Tsianakas & zijn team



Ritini. Uitzicht op het dorp en de vallei Pieria. Jorgos is hier opgegroeid.

Dikkertje is dagelijks open (behalve op dinsdag) vanaf 17.00 uur. Je kan bij ons ook afhalen.  
Amsterdamsestraatweg 328  
3551 CV Utrecht  
Tel: 030 – 2443359  
[www.dikkertje.nl](http://www.dikkertje.nl)  
WIFI: taramas1965



Dikkertje



Dikkertjeres



zonder vis en vlees

## SPECIALITEITEN & SUGGESTIES VAN JORGOS

**DRIE GANGEN MENU € 23,50** (kan ook 🌿 )

U kunt kiezen uit de soep van de dag, keftedakia, calamari of tzaziki (voorgerecht), gyrosschotel met bifteki en souflaki (hoofdgerecht) en een dame blanche of baklava (nagerecht)

### VOORGERECHTEN

**KEFTEDAKIA € 6,50**

Gehaktballetjes met tomatensaus en kaas uit de oven.

**OCTOPUS OP GRIEKSE WIJZE € 9,75**

Heerlijk gegrilde octopus. Vooral lekker met een goed glas witte wijn.

**MELITZANASALÁTA € 6,25** 🌿

Gegrilde verse aubergine bereid met knoflook, olijfolie en azijn. De Grieken drinken hier retsina bij.

### HOOFDGERECHTEN

**CHORTOFAGITÓ PIÁTO € 14,25** 🌿

Aubergine en paprika gevuld met geurige Griekse rijst. Geserveerd met aardappeltjes uit de oven, tzatziki en salade.

**HOOFDGERECHT VAN DE DAG (dagprijs/zie bord)**

**KOTSI ARNI € 18,50**

Mals lamsbout geserveerd met aardappeltjes uit de oven, rijst en salade.

**GYROS SPECIAAL € 15,50**

Overschotel van gyros, Metaxasaus en kaas. De schotel wordt geserveerd met frietjes en wat salade.

**GRIEKSE AVOND? LAAT JE VERRASSEN DOOR JORGOS**

(€ 47,- voor 2 personen)

Diverse Griekse mezedes. Jorgos serveert verschillende voor- en hoofdgerechten.

*Heeft u een allergie? Geef het door. Voor de rest bepaalt Jorgos wat er op tafel komt.*

## KOUDE VOORGERECHTEN

Grieken nemen altijd een paar gerechten vooraf om aan tafel te delen. Een gerechtje per persoon is voldoende. Uiteraard serveren wij dit met vers brood.

KRUIDENBOTER € 3,50

OLIJVEN € 3,75

TZATZIKI € 4,50 

Huisgemaakte tzatziki geserveerd met vers brood. Tzatziki is een frisse dip met Griekse yoghurt, knoflook en komkommer.

TIROSALATA € 6,25 

Pittige fetadip die wordt bereid met verse rode pepers.

MELITZANASALÁTA € 6,25 

Gegrilde verse aubergine bereid met knoflook, olijfolie en azijn. De Grieken drinken hier retsina bij.

CHORIATIKI € 7,50 

Dé Griekse boerensalade met feta, olijven, rode ui, komkommer en olijfolie.

NTOMÁTA KAI SÁLATA ANGOÚRI € 5,00 

Tomaten- en komkommersalade met een dressing van olijfolie, azijn en citroensap.

SALÁTA LÁCHANO € 4,50 

Lekkere salade van kool met olijfolie en azijn.

FETA € 5,50 

De enige echte Griekse feta met olijven en olijfolie.

TARAMOSALATA € 6,00

Dip op basis van vis, aardappel en vers citroensap. Lekker als voorgerecht bij de ouzo.

KAPNISTÓ SOLOMOS € 9,50

Gerookte Noorse zalm geserveerd met salade, peterselie, kappertjes en lenteui.

ORETIKO TRIO € 7,50

Een combinatie van tirosalata, tzatziki en taramosalata. Lekker om te delen en je avond mee te beginnen. Perfect bij een glas tsipouro.

## WARME VOORGERECHTEN

**SOÚPA TIS IMÉRAS € 3,90**

Soep van de dag. Vraag ernaar of zie ons menubord.

**FETA SAGANAKI € 6,75** 

Krokant gebakken feta.

**MELITZANA APÓ TO FOÚRNO € 6,50** 

Aubergine uit de oven met feta en huisgemaakte tomatensaus.

**TIROPITA € 5,75** 

Bladerdeeg gevuld met fetakaas uit de oven.

**SPANAKOPITA € 5,75** 

Bladerdeeg gevuld met spinazie uit de oven.

**SAGANAKI STAMNA € 7,00** 

Vier soorten kaas (o.a. onze feta) met tomaat uit de oven.

**KEFTEDAKIA € 6,50**

Gehaktballetjes met tomatensaus en kaas uit de oven.

**DOLMADAKIA € 6,75**

Huisgemaakte druivenbladeren gevuld met gehakt en rijst. Eén van de specialiteiten van Jorgos.

**LOUKANIKO SAGANAKI € 6,25**

Gebakken Griekse worst met huisgemaakte tomatensaus en kaas uit de oven. Dit is lekker met de saláta láchano (koolsalade).

**GARIDES SAGANAKI € 9,25**

Gebakken garnalen geserveerd in huisgemaakte, pikante saus.

**PSARIA TRIO € 8,50**

Drie soorten vis: kabeljauw, zalm en zwaardvis. Gegaard in de oven met huisgemaakte tomatensaus en knoflook.

**MYDIA SAGANAKI € 7,00**

Gebakken mosselen geserveerd met huisgemaakte, pikante saus.

**MYDIA TIGANITA € 7,00**

Gefrituurde mosselen met zelfgemaakt knoflooksaus.

**KALAMARI € 6,50**

Gefrituurde inktvis met een krokant laagje. Geserveerd met huisgemaakte tzatziki.

### **OCTOPUS OP GRIEKSE WIJZE € 9,75**

Heerlijk gegrilde octopus klaargemaakt zoals het hoort. Vooral lekker met een goed glas witte wijn.

### **SARDIENTJES OP GRIEKSE WIJZE € 7,00**

Verse sardientjes die Jorgos op zijn manier klaarmaakt. Ze smaken goed bij een glas retsina.

### **ACTIVITEITEN BIJ DIKKERTJE**

Dikkertje organiseert ook Griekse muziekavonden en af en toe een wijktafel waar bewoners van de buurt elkaar kunnen ontmoeten. 'Like' restaurant Dikkertje op Facebook en je wordt op de hoogte gehouden van alle nieuwtjes.

## **VEGETARISCHE GERECHTEN**

### **MOUSSAKA € 15,25**

Een traditioneel gerecht gemaakt op basis van aubergines. Jorgos heeft dit aangevuld met aardappel, champignons en courgettes.

### **CHORTOFAGITÓ PIÁTO € 14,25**

Aubergine en paprika gevuld met geurige Griekse rijst. Geserveerd met aardappeltjes uit de oven, tzatziki en salade.

### **MELITZANA ME KREMMYDIA € 14,75**

Aubergines geserveerd met ui, aardappels uit de oven, tzatziki en salade.

### **PIPERÍA GEMISTI ME RYZI € 13,50**

Paprika gevuld met geurige Griekse rijst. Geserveerd met aardappeltjes uit de oven, tzatziki en salade.

## **GRILL GERECHTEN**

### **GYROS SCHOTEL € 12,50**

Gyros met tzatziki, friet en koolsalade.

### **GYROS SCHOTEL MET EEN SOUVLAKI € 14,25**

Gyros met een souvlaki met tzatziki, friet en koolsalade.

### **GYROS SCHOTEL MET EEN BIFTEKI € 14,00**

Gyros met bifteki met tzatziki, friet en koolsalade.

### **BIFTEKI SCHOTEL € 13,75**

Drie gehaktballetjes met tzatziki, friet en koolsalade.

**BIFTEKI GEMISTO € 14,50**

Gehakt gevuld met tomaat en feta, tzatziki, friet en koolsalade.

**BIFTEKI KEES € 14,75**

Gehakt gevuld met bacon, tomaat en Hollandse kaas. Geserveerd met tzatziki, friet en koolsalade. Een favoriet van Ondiep.

**SOUVLAKI SCHOTEL € 14,75**

Stukjes vlees aan een spies met tzatziki, friet en koolsalade.

**SPEK SCHOTEL € 13,75**

Gegrild spek met Griekse oregano met tzatziki, friet en koolsalade.

**PAIDAKIA € 18,50**

Gegrilde lamsracks met Griekse kruiden. Geserveerd met friet, tzatziki en groene salade.

**MIXED GRILL (1 PERSOON) € 17,50**

Gyros, souvlaki, bifteki, lamskoteletje geserveerd met boerensalade, tzatziki en friet voor één persoon.

**MIXED GRILL (2 PERSONEN) € 34,00**

Gyros, souvlaki, bifteki, lamskoteletje geserveerd met boerensalade, tzatziki en friet om met zijn tweeën van te genieten.

**MIXED GRILL SPECIAAL (1 PERSOON) € 19,25**

Ossenhaas, kipfilet en varkenshaas geserveerd met groene salade, rijst, friet en pepersaus.

**PSARONEVRI € 17,25**

Gegrilde varkenshaas geserveerd met groene salade, rijst, friet en saus naar keuze (paprika-, peper- of champignonsaus).

**KOTÓPOULO € 15,50**

Gegrilde kipfilet geserveerd met groene salade, rijst, friet en saus naar keuze (paprika-, peper of champignonsaus).

**FILETO MOSCHARI € 19,00**

Gegrilde ossenhaas geserveerd met groene salade, rijst, friet en saus naar keuze (paprika-, peper- of champignonsaus).

De gyros van Dikkertje is een lokale specialiteit. Jorgos marineert het varkensvlees in Griekse kruiden en neemt het vlees af bij een lokale slager.

## PSARI (VIS)

XIFIAS € 16,25

Gegrilde zwaardvis met een dressing van citroen en olijfolie. Geserveerd met groene salade, rijst, tzatziki, friet.

KALAMARIA € 15,50

Gefrituurde inktvis met tzatziki, rijst, friet en groene salade.

GARIDES € 20,50

Gefrituurde garnalen met tzatziki, rijst, friet en groene salade.

BARBOUNI (RODE MUL) € 18,50

Gefrituurde mul geserveerd met tzatziki, rijst, friet en groene salade.

MIXED PSÁRI (MIX VAN VIS) € 21,50 (2 pers. mogelijk € 42,00)

Een rode mul, twee garnalen en calamari geserveerd met tzatziki, rijst, friet en grote groene salade.

## PITSA (PIZZA)

GRIEKSE PIZZA € 9,50 

Rijk belegd met groenten, feta en olijven.

PIZZA DIKKERTJE € 10,00

Rijk belegd met salami, ham, bacon, champignons, tomaat en paprika.

PIZZA TONIJN € 9,00

Belegd met tonijn, paprika en tomaat.

PIZZA HAM EN SALAMI € 9,00

Rijk belegd met ham en salami.

PIZZA GYROS € 9,50

Rijk belegd met gyros.

PIZZA MARGHERITA € 7,00 

Met tomatensaus en Nederlandse Gouda kaas.

VEGETARISCHE PIZZA € 8,50 

Belegd met champignons, tomaat en paprika.



## MAKARONIÁ (SPAGHETTI)

GRIEKSE SPAGHETTI € 9,75

Met tomatensaus, feta, olijven, peterselie en knoflook.

SPAGHETTI BOLOGNESE € 10,50

Bereid met gehakt, tomatensaus en Griekse Parmezaan.

SPAGHETTI CARBONARA € 13,00

Bereid met bacon, champignons, room en Griekse Parmezaan.

SPAGHETTI TONIJN € 10,50

Bereid met tonijn, tomatensaus, ui, peterselie en Griekse Parmezaan.

SPAGHETTI GARNALEN € 16,00

Bereid met garnalen, knoflook, ui, tomatensaus, peterselie en Griekse Parmezaanse kaas.

## TRADITIONELE GERECHTEN

MOUSSAKA € 15,25 

Laagjes aardappel, gehakt, aubergine en bechamelsaus uit de oven.

KOTSI ARNI € 18,50

Mals lamsbout geserveerd met aardappeltjes uit de oven, rijst en salade.

MEZES TOU BEKRI € 17,25

Stukjes varkenshaas met pikante paprikasaus geserveerd met friet, rijst en salade.

MEZEDES (2 PERSONEN) € 35,50

8 soorten hapjes (tapas) voor- en hoofdgerecht. Onder andere: tzatziki, auberginesalade, tomaat- en komkommersalade, bifteki, twee speklapjes, gyros, gevulde paprika en aubergine.

KOKKINISTO LAMSVLEES € 18,50

Gekookt in gekruide tomatensaus en geserveerd met salade en eigen keuze van spaghetti, aardappels uit de oven, okra of rijst, of stifado.

KOKKINISTO RUNDVLEES € 17,50

Gekookt in gekruide tomatensaus en geserveerd met salade en eigen keuze van spaghetti, aardappels uit de oven, okra, rijst of stifado.

## BIJGERECHTEN

RIJST € 3,00

GRIEKSE AARDAPPELTJES UIT DE OVEN € 4,00  
EXTRA BORDJE GYROS: € 6,50  
FRIET € 2,75  
GRIEKSE WITTE BONEN € 5,00  
OKRAS € 5,00  
EXTRA SAUS € 2,00  
EXTRA BROOD € 1,50

## KINDERMENU

GYROS MET FRIET EN IJSJE € 9,50  
BIFTEKI MET FRIET EN IJSJE € 9,50  
SOUVLAKI MET FRIET EN IJSJE € 9,50  
CALAMARI MET FRIET EN IJSJE € 9,50  
KIP MET FRIET EN IJSJE € 9,50

## FRISDRANKEN

ALLE FRISDRANKEN € 2,40  
Appelsap, Jus d'Orange, Fristi, Ice Tea en chocomel € 2,75

## BIER

Heineken van de tap € 2,40  
Amstel of Hertog Jan (30 cl) € 2,70

## GRIEKS BIER

Fix (30 cl) € 3,40  
Volkan (30 cl) € 3,40 (Grieks witbier)

## GRIEKSE WIJN (wit, rosé of rood)

Glas huiswijn € 2,95  
Karaf huiswijn (0,5) € 8,50  
Karaf huiswijn (1,0) € 16,00

## RETSINA

RETSINA MALAMATINA (0.5 L) € 9,00  
Dé Griekse retsina uit Attica van het druivenras Savationa.

KECHRIBARI (0,5 L) € 12,75  
Een frisse jonge retsina uit Kalochori, Thessaloniki.

## WIT

### GENESIS (0,5 L) € 12,75

Een lekkere sauvignon blanc met een fruitige afdronk. Smaakt perfect bij een visgerecht.

### FLES DROGE WITTE WIJN (0.75 L) € 19,50

#### IMIGLYKOS (0.75 L) € 19,00

Halfzoete witte wijn met smaken van peer en fruit.

#### MOSCHOFILERO (0.75 L) € 22,50

Witte wijn van Noord-Peloponnesos. Smaken van citrus en muskaatdruiif. Lekker bij vis en mezedes.

#### NICO LAZARIDES CHATEAU (0.75 L) € 28,50

Droge witte wijn uit Noord-Griekenland (mix van sauvignon, ugni blanc en muskaatdruiven) met fruitig karakter.

#### MALAGOUZIA (0,75 l) € 22,50

Heerlijk witte wijn van een van de beste wijnhuizen van Griekenland. Wijnmaker Alpha Estate wint regelmatig prijzen. Deze wijn heeft tonen van perzik en abrikoos. Lekker bij vis of vlees.

## ROOD

### GENESIS (0,5 L) € 12,75

Rode wijn met elementen van rood fruit en vanille. De wijn rijpt 8 maanden op houten vaten. Lekker bij gegrild vlees.

### IMIGLYKOS NEMEA (0.75 L) € 19,00

Fruitige en kruidige rode wijn van kalkgrond uit de buurt van Athene.

### AGIORGITIKO (0.75 L) € 20,50

Rode wijn, van de Peloponnesos, met smaken van rode bes en kersen.

### LAZARIDIS LION D'OR (0.75 L) € 29,50

Een rode cabernet sauvignon uit Noord-Griekenland met smaken van kers en aardbei. Lekker bij lamsbout.

## ROSÉ

### LAZARIDIS ROSÉ (0.75 L) € 25,00

Volle Griekse rosé met fruit uit Noord-Griekenland.

## LIKEUREN

AMARETTO € 4,50  
BAILEY'S € 4,50  
COINTREAU € 5,50  
CUARENTA Y TRES € 4,50  
DRAMBUIE € 6,00  
GRAND MARNIER € 5,50  
KAHLUA € 5,50  
KOUM QUAT € 5,50  
MALIBU € 5,00  
TIA MARIA € 5,00

## GEDISTILLEERD

BACARDI € 5,00  
GIN € 5,00  
JONGE JENEVER € 3,00  
METAXA 5\* € 4,50  
METAXA 7\* € 6,00  
METAXA 40\* € 9,00  
OUZO € 3,00  
OUZO FLESJE (LESBOS) € 11,50  
VIEUX € 4,00  
WHISKY € 5,00  
WHISKY SPECIAAL € 6,50  
WODKA € 5,00

## CATERING?

Wist je dat Dikkertje ook graag jouw catering verzorgt? Vraag naar de mogelijkheden.

Dikkertje is dagelijks open (behalve op dinsdag) vanaf 17.00 uur.  
Amsterdamsestraatweg 328  
3551 CV Utrecht  
Tel: 030 – 2443359  
[www.dikkertje.nl](http://www.dikkertje.nl)

Volg ons op Facebook of Twitter:

 Dikkertje

 Dikkertjerest

## UIT GRIEKENLAND MAGAZINE (2015) – 2<sup>DE</sup> PLEK BIJ 'BESTE GRIEK VAN NEDERLAND VERKIEZING'

**Restaurant Dikkertje in Utrecht:**  
"De smaak is alles"

**Tekst – Tineke Zwijgers**  
**Beeld – Dorien Koppenberg**

**Dikkertje. Dat is geen naam die je direct associeert met een Grieks restaurant. Toch is dit, aldus de recensenten van lens, het beste Griekse restaurant van Utrecht. Hoog tijd dus om kennis te maken met Dikkertje.**

Jorgos Tsianakas wacht ons op in een wat onverwachte houding: met zijn been omhoog. Hij is van de fiets gevallen en zit met zijn voet in het verband. Zelf koken gaat dus vandaag niet, maar Jorgos heeft alle tijd voor een praatje. Op de vraag waarom zijn restaurant geen nostalgisch klinkende Griekse naam heeft, wijst hij lachend op zichzelf. "Dikkertje ben ik zelf, een dikke man. En bij ons in Griekenland betekent een dikke man iemand die van eten houdt. En iemand die van eten houdt, zet dus ook voor zijn gasten lekker eten op tafel." Bijkomend voordeel: een Grieks restaurant met deze naam valt beslist op tussen de Utrechtse collega's die meer traditionele namen dragen als Corfu, Mykonos of Delphi's.

Jorgos kwam 25 jaar geleden vanuit zijn geboortedorp Ritini in Grieks-Macedonië naar Nederland. Grieks-Macedonië is met zijn vruchtbare grond het rijkste landbouwgebied van Griekenland en Jorgos kreeg de aandacht voor goed en lekker eten met de paplepel ingegoten. "Vergelijk een tomaat of aubergine in Griekenland maar eens met die uit Nederland. Bij ons krijgen ze veel zon en kunnen ze in alle rust rijpen. Dat proef je, er zit veel meer smaak in." En dan, met enige nadruk: "Noem mij geen chef. Ik ben een Griekse kok, met liefde voor lekker eten. De smaak is voor mij alles, niet hoe een gerecht er uit ziet." Met die woorden nodigt hij ons aan tafel uit. Die is inmiddels vol gezet met borden en schalen. We zijn vooral nieuwsgierig naar de gerechten die groente als basis hebben. Liefhebbers van gezond en duurzaam eten hebben in Griekenland zelf doorgaans alle keuze, maar onze ervaring in Nederland is dat je als vegetariër in een Grieks restaurant vaak beduidend minder te kiezen hebt. De menukaart van Dikkertje is in dat opzicht veelbelovend: een ruime keuze aan vlees-, vis- én groentegerechten.

We genieten van auberginesalade met knoflook, olijfolie en azijn, *Tirosalade* met feta en pepertjes, gegrilde courgette met Parmezaanse kaas, *tzatziki*, gevulde paprika en gevulde aubergine uit de oven, Griekse boerensalade en een ovengerechtje van groene pepers met tomatensaus en feta. Het groente-rijke feestje wordt aangevuld met *Paidakia*, rosé gebakken en gekruide lamskoteletjes, *Kalamari* (inktvisringen) en *Taramas*, puree van viseitjes en aardappel. De smaken zijn intens en in balans, zoals we dat kennen uit Griekenland. En de smaak mag dan alles zijn in Dikkertje, we vinden de presentatie ook prima in orde. Zo wordt de auberginesalade niet zomaar in een schaalje geschept maar geserveerd in de uitgeholde schil van een aubergine, met de steel fier rechtop.

Dikkertje is net buiten het centrum van Utrecht gevestigd en behalve een restaurant voor liefhebbers van de Griekse keuken ook een echt buurtrestaurant. Op deze doordeweekse avond waaien geregeld bekenden binnen voor een afhaalmaaltijd. Sommigen lopen rechtstreeks de keuken in, anderen schuiven aan voor een praatje met de eigenaren of komen even iets drinken. De sfeer is los en gezellig. Echt een plek om vaker naar toe te gaan of eens een maaltijd of Griekse pizza af te halen. Als Utrechters weten wij nu in elk geval dat Dikkertje een authentiek Griekse kok is.

Met dank aan Griekenland Magazine – Jorgos Tsianakas