

Grieks-Mediterraans Restaurant Grand Athina

'Echt proeven in plaats van naar binnen werken'

TEKST TEUN VAN THIEL FOTOGRAFIE KARIM DE GROOT

In het fraaie oude stationsgebouw van Leerdam is tegenwoordig Grieks-Mediterraans Restaurant Grand Athina te vinden. In een perfecte ambiance kan daar kennis worden gemaakt met de Zuid-Europese keukens én de manier van tafelen die daar bij hoort. Ook de zakelijke mogelijkheden zijn bovendien zeer divers.

Arthur en Minerva Xhuti waren in Leerdam en omstreken al bekend als de eigenaars van Restaurant de Blauwe Hoed, maar zijn nu dus ook in het authentieke stationsgebouw te vinden met hun Grieks-Mediterraans Restaurant Grand Athina. Een aangename plek waar je niet alleen kunt genieten van mediterrane gerechten die op originele wijze bereid worden, maar waar je bijvoorbeeld ook terecht kan voor zakelijke arrangementen, feesten en partijen.

Klassiek en modern

"We waren toe aan een nieuwe uitdaging, wilden er een zaak bij en toen dit pand beschikbaar kwam hebben we stap gezet, zo'n kans krijg je niet vaak", vertelt de even vriendelijke als gepassioneerde Arthur Xhuti. Hij zegt niets teveel, want zonder nog maar één hap gegeten te hebben, kun je al verkocht zijn als je instapt bij Grand Athina. Het stationsgebouw stamt uit 1883 en ondanks dat Xhuti de boel danig heeft opgeknapt, is de originele stijl behouden gebleven. De verschillende ruimten zijn hoog, warm aangekleed en ademen rust en gezelligheid. Een combinatie van klassiek en modern, zo zegt Xhuti zelf. "Ook dat maakt het toegankelijk voor elke doelgroep, zo-

wel zakelijk als voor mensen die gewoon lekker willen eten voor welk budget dan ook."

Bijbrengen

Wie gaat eten bij Grand Athina krijgt te maken met een Grieks-Mediterraanse keuken en een ambiance die daar uitstekend bij past. "Wij willen onze gasten bo-

vendien wat bijbrengen", legt Xhuti uit. "De Griekse keuken bestaat namelijk echt niet alleen maar uit veel vlees, maar het is veel meer dan dat. Het is één van de oudste keukens, met uitstekende gerechten en dus niet wat je in Nederland bij de gemiddelde 'Griek' krijgt voorgeschoteld. Zeebaarsfilet, oesters, coquilles...het staat allemaal op de kaart, maar het moet ook niet té apart zijn. We zijn nu drie maanden bezig en in die tijd hebben we laten zien dat het ook anders kan. Naast vleesgerechten dus ook vis, waar de Griekse en Mediterrane keukens ook in gespecialiseerd zijn."

Accenten

De gerechten bij Grand Athina worden niet zomaar bereid. Komt een gerecht uit





een bepaalde regio, dan zal het gemaakt worden op de manier waarop het ook in die regio gebeurt. Of dat nou in Griekenland of een andere Middellandse Zee land is. “Eigenlijk bereiden we het hier op de manier waarop ook een omelet uit die streek het maakt. Misschien met eigen elementen erin, maar wel met de authentieke smaken uit de streek”, legt Xhuti uit. Accenten zijn daarbij belangrijk, weet hij: “Bepaalde gerechten kun je op een gegeven moment bijvoorbeeld afblussen met witte wijn – veelvoorkomend in deze keukens – maar dan moet je wel exact het juiste moment weten waarop je dat moet doen. Juist die details kunnen het verschil

namelijk maken.” Sowieso wordt bij Grand Athina zoveel mogelijk gewerkt met huisgemaakte en pure, eerlijke producten. Xhuti: “Ook ons brood maken we bijvoorbeeld zelf. Op die manier kun je ook daar je eigen accenten in aanbrengen.”

Echt proeven

De koks bij Grand Athina hebben Grieks (en in één geval Italiaans) bloed door de aderen stromen en stuk voor stuk hebben ze wat Arthur Xhuti ‘de Mediterrane feeling’ noemt. Zelf is Xhuti ook voortgekomen uit Griekse ouders én woonde hij negen jaar lang in Italië. Al die invloeden

komen nu terug op de kaart van Grand Athina. Xhuti: “Ik heb een heel goede chef, maar ik bemoei me heel graag met de kaart. Ik ben gek op koken en lekker eten en deel dat graag met de gasten. Bovendien willen we ook graag dat ze op Zuid-Europese wijze komen tafelen. Het is geen kwestie van binnenkomen, eten en snel weer wegwezen. Ze mogen hier rustig eten en lekker natafelen, echt genieten van de maaltijden die we ze voorschotelen dus. Zowel van de ambiance als van het gerecht. De smaakpapillen moeten verwend worden. Echt proeven in plaats van naar binnen werken, dat proberen we hier te bewerkstelligen.”

Zakelijk

Het prachtige oude stationsgebouw is ook voor feesten en bruiloften zeer geschikt en kan ook gebruikt worden voor tal van zakelijke doeleinden. Een zakenlunch bijvoorbeeld, maar er zijn ook vergaderarrangementen – altijd maatwerk – en mogelijkheden voor productpresentaties, borrels, brainstormsessie of wat dan ook. Grand Athina is flexibel en naar wens van de klant kan altijd iets moois worden samengesteld, benadrukt Xhuti. “Ook op dat gebied willen we een begrip worden in Leerdam en omstreken. Natuurlijk moet dat nog gaan groeien, maar de mond-tot-mondreclame doet zijn werk, dus we hebben er alle vertrouwen in dat het goed gaat komen.” ■

**Grieks-Middellandse Zee Restaurant
Grand Athina, Stationsweg 2
4141 HB Leerdam, Tel: 0345-62209
www.grandathina.nl**