

Zuid-Europees genieten bij Grand Athina

FOTOGRAFIE KARIM DE GROOT

Wie uit eten wil met zijn tweeën heeft in de regio voldoende keuze. Voor een diner met het hele gezin is de keuze een stuk beperkter, wanneer je niet altijd bij een pannenkoekenrestaurant of een fastfoodketen wilt eten. In deze editie schoof een recensent van Rivierenland Business met kinderen aan bij Grieks-Mediterraans Restaurant Grand Athina in Leerdam, waar niet alleen de ouders sfeervol en lekker kunnen dineren, maar ook kinderen zich thuis voelen.



Eigenaren Arthur en Minerva Xhuti zorgen ervoor dat iedereen zich thuis voelt bij Grand Athina.

Bijeenkomsten

Grand Athina is ook geschikt voor feesten en bruiloften en kan tevens ingezet worden de meest uiteenlopende zakelijke evenementen. Zo zijn er diverse vergaderarrangementen, maar ook mogelijkheden voor productpresentaties, borrels of een zakenlunch. Naar wens van de klant kan altijd iets op maat samengesteld worden.

Het fraaie voormalige stationsgebouw van Leerdam is het onderkomen van restaurant Grand Athina. De geschiedenis van het gebouw gaat terug naar 1883. De originele details zijn behouden gebleven. De inrichting is een combinatie van klassiek met modern. Hoge plafonds, chique kroonluchters, maar ook grote zwart-wit foto's bepalen het interieur. In deze sfeervolle ambiance kunnen gasten kennis maken met de Zuid-Europese keukens en de manier van tafelen die daarbij hoort.

Echte smaken

Bij Grand Athina draait het volgens Arthur Xhuti, eigenaar van het restaurant, om echte smaken en dat geldt ook voor de kleinere gasten. Hier kunnen kinderen gewoon kleinere porties van de kaart krijgen en dat voor maar € 8,50 euro per kind. Zo eet onze elfjarige dochter als voorgerecht bijvoorbeeld gevulde calamaries met mozzarella, paprika, erwtenpuree, tuinkruiden en yoghurt dressing, wat volgens haar vele malen lekkerder is dan de hamburgers van de bekende fastfoodketen. Onze zoon van acht en dochter van vier smullen mee met het de 'Pikilia', dat bestaat uit traditionele Griekse amuses.

Natafelen

Als hoofdgerecht kiezen we voor de 'Mezedes Trapezi', een proeverij met verschillende koude en warme gerechtjes. De

Verrassing van de chef van Grand Athina

Taramosalata Roze viskuit puree

Ingrediënten

2 gekookte aardappelen (niet al te gaar)

125 gr. tarama (viskuit)

1 kop olijfolie

sap van 1,5 citroen

2 el azijn

1 kleine geschaafde rode ui

Voorbereiding

Aardappelen koken en ui raspen.

Bereidingswijze

Doe de tarama samen met de gekookte, afgekoelde aardappelen in de mixer en mix op middelgrote snelheid tot een luchtige puree. Voeg geleidelijk aan met een dun straaltje de olijfolie toe (zeer belangrijk giet je direct de hele kop erin dan pakt het niet!). Op dezelfde manier voeg je ook de azijn en het citroensap toe en blijf mixen tot het een luchtig geheel is, dan de geraspte ui toevoegen.

Serveertips

Dit wordt als bijgerecht gegeten bij kabeljauw en allerlei gebakken vissoorten.

kinderen vinden het allemaal superspannend, al die verschillende gerechtjes die ze nog niet kennen. Onze zoon roept verrukt dat hij hier beslist nog een keer wil eten, terwijl onze jongste dochter die normaliter overal voor frites met een frikadel kiest, nog een portie gyros op haar bordje schept.

Het Zuid-Europese tafelen bevalt ons goed. Hier kom je niet even snel binnen om vervolgens binnen een half uurtje weer buiten te staan, maar kun je rustig natafelen en genieten van al het lekkers dat Grand Athina te bieden heeft.

Treinen

Hoewel het restaurant geen speelhoek heeft, komt hier binnenkort volgens Xhuti beslist verandering in. Wat ons betreft is het geen probleem dat dit er nog niet is tijdens ons bezoek, want onze kinderen vermaken zich uitstekend. Wanneer de passerende treinen stoppen op het station, dat aan het restaurant grenst, veren ze op uit hun stoel en zwaaien enthousiast naar de reizigers.

De porties bij Grand Athina zijn ruim bemeeten en wanneer we onze gerechten niet helemaal opkrijgen, stelt Xhuti voor om het in te pakken, zodat we thuis na kunnen genieten. Hier houden ze niet van verspilling. Iets dat uitstekend past in de gedachte van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. ■

www.grandathina.nl

