



ILLYRIAN

FOOD • FRIENDS • WINE



MENU

SOMETHING TO START

BITES

Illyrian olives	€ 3.00
British beef crostini	€ 3.50
Roasted artichoke	€ 4.00
Mexican meatballs	€ 4.00
Japrak	€ 4.00
(stuffed grapes)	

DIPS

Spicy Feta	€ 3.00
Infused tzatziki	€ 3.50
Hummus sweetbeet	€ 4.00
Romanian Eggplant	€ 5.00
Muhamarra	€ 5.00
Tre dip (Chef's choice)	€ 9.00

Joey doesn't share F.O.O.D.
at ILLYRIAN we DO!



△ AUTHENTIC STREETFOOD

BUKE & KRIPË

FIMI FALAFEL (VEGAN) € 7.50

Rodebietenhummus,
rucola,
paprikatapenade
spitskool, peterselie

ELLA'S VEGGIE € 7.50

Halloumi,
olijventapenade, ajuni,
regenboogalade,
tzatziki, tomaat,
oregano

ILLYRIAN € 9.00

Steak, chimichurri,
tomaat
rucola, parmezaan,
paprika
krulsalade

UNCLE "EGI" € 8.00

Gegrilde kip, rode ui
pittige kaasdip,
paprika, krulsalade,
tomaat

GREENZ & BEENS

VILLAGE SALADE € 9.00

Tomaat, komkommer
lente-ui, olijven,
paprika oregano,
gegrilde feta,
citroen met honing

ANTIOXIDANTS GALORE € 13.00

Romeinse salade,
bosbessen rode paprika,
avocado, alfa spruitjes,
walnoten, falafel, pittige
dressing

BEET & SPINACH € 11.00

Baby spinazie, rode
biet, geitenkaas
crumble, zoete
aardappel,
veenbessen, gegrilde
kip

**DIPS,- BUKE & KRIPË,- GREENZ & BEENS WORDEN MET HUISGEMAAKT FLATBREAD
GESERVEERD!**



TOSK & Gege

Soulfood dishes to share

IJA' CHIPS Handgesneden frieten in de oven gebakken met himalya zout, oregano en feta crumble.	€ 4.00	STEW OCTOPUS Gestoofde octopus, sjalot, honing, chili, koriander, olijven, balsamicoazijn	€ 15.00
GREEK-ISH Zoete aardappel gegrild in "The Harrison" geitenkaas, bieslook	€ 4.50	ARGJIRO Gegrilde gamba's, limoendressing, jonge look, peterselie, extra virgin olijfolie, capriccio tomaten	€ 13.00
PHYLLO FINGERS Feta opgerold in filodeeg, honing & chilivlokken	€ 6.00	PULÊ Huisbereide kip op spies met honing, look, gember, geserveerd met fladbread	€ 8.00
VEGGIES ON CHARCOAL Aubergine, puntpaprika, champignons, lente ui, courgette, oregano, olijfolie	€ 6.00	LAMB LOLLYPOP Lamscarré, bulgursalade van gegrilde groentjes, thuin, olijfolie, limoen, rode ajuin, verse chili, munt.	€ 10.00
NËNA'S SIGNATURE Gevulde aubergine met beef, pittig tomatensaus, parmezaan, tijm	€ 6.00	RROCK'OLLÉ Filodeeg opgerold met zongedroogde tomaatjes, wortel, champignon, munt, olijven, paprika, ui, pijnboompitten, citroenzeste, basilicum	€ 10.00
HAIL TO HALLOUMI Gegrild halloumi kaas, ahornsiroop, munt, limoen, harisa	€ 7.00	KRESHNIQUE Steak met chimichurri dressing	€ 12.00
TRIO FLATBREADPIZZA Veggie - vlees- kaas	€ 8.00		
GRILLED CALAMARI Callamaris met een dipje van limoen aioli op een regenboogbedje	€ 7.00		



ΔΡ · SLUI · TER · TJE

ZOET

BLOOMING FRUIT €7.00

Papillot van appel, Havana, artisanaal vanille-ijs

CHOCOLAT VOLCANO & BERRIES €9.00

Chocolade moelleux met bosvruchten

KOFFIE & THEE

ESPRESSO €2.80

FLATWHITE €3.00

CAPPUCINO €3.25

LATTE MACHIATTO €3.25

FRESH MENTHOL €3.25

GINGER LIMON €3.25

CAMOMILLE €3.25



ALLERGENEN

Beste klanten,

Onderstaande allergenen kunnen verwerkt zijn in onze gerechten.

- **GLUTEN BEVATTENDE GRANEN (TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, KAMULT)**
- **SCHAALDIEREN**
- **EIREN**
- **VIS**
- **PINDA**
- **SOJA**
- **MELK (INCLUSIEF LACTOSE)**
- **NOTEN**
- **SELDERIJ**
- **MOSTERD**
- **SESAMZAAD**
- **ZWAVELDIOXIDE EN SULFIET**
- **LUPINE**
- **WEEKDIEREN**

Heeft u een allergie of intolerantie? Gelieve dit steeds aan onze medewerkers te melden!

Helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten!



HYGGE DINNING?

YOU CAN RENT THE RESTAURANT FOR PRIVATE DINNERS
UP TO 25 PEOPLE.
INFO@ILLYRIAN.BE

PRIVATE EVENTS?

We also offer catering services for any occasion,
through our sister company Ella's & M - kitchenlab catering.
We have 5 years of experience and have catered events,
from small intimate dinners to receptions & walking dinners
for 100+ guests.

Whatever your event or celebration, we are honoured & happy
to create a delightful & custom arrangement for you.

Please reach out info@ellasm.be,
thank you!

