

Het centrum van Breda heeft al 26 jaar een klein stukje Grieks territorium.

BNdeStem 12 december 2013

Rhodos is de naam. Bruine houten banken, Oud- Griekse relikwieën en wijnranken tegen de muur: zodra we restaurant Rhodos binnenstappen wanen we ons in Griekenland. Op deze druilerige vrijdagavond is het restaurant goed gevuld. Geen slecht idee dus dat we gereserveerd hebben, zodat we verzekerd zijn van een tafeltje.



We nemen plaats in de buurt van de bar, waar we het restaurant goed kunnen overzien. Zodra we zitten, zet de ober een klein glaasje met doorzichtige drank voor onze neus: ouzo, de Griekse anijslikeur. Eigenlijk hoor je die in een keer achterover te slaan, maar wij nippen er af en toe wat aan gezien de sterkte van het drankje.

Er ligt inmiddels aardig wat huiswerk voor onze neus: naast de reguliere kaart, die op zich al vrij rijk is, hebben we ook een speciale kaart met een driegangenkeuzemenu gekregen. We besluiten voor de laatste kaart te gaan en verdiepen ons in de opties. Als voorgerecht gaat mijn tafelgenote voor de melitzana salata: salade van gegrilde aubergines met look, olijfolie en wijnazijn. Ik kies zelf de keftedes, gebakken gehaktballetjes met tomatensaus.

Terwijl we op de voorgerechten wachten, brengt de ober ons de wijn: een glas immigliko voor mijn tafelgenote en een glas retsina voor mezelf. Met daarbij een karaf water. Niet veel later staat het eten voor onze neus. Mijn tafelgenote valt aan op de auberginesalade die zo te zien gepureerd is. Het smeerseltje gaat goed samen met het brood dat erbij op tafel staat. Mijn

gehaktballetjes zijn op een bijzondere manier gekruid en de tomatensaus is krachtig. Een stevig voorgerecht.

Ondertussen maken we een praatje met Yannis Papadopoulos, die vanavond serveert en daarnaast de eigenaar van de zaak blijkt te zijn. Als kind van Griekse emigranten begon hij eerst een zaak in Utrecht, om zich vervolgens in 1987 in Breda te vestigen. "Sommige mensen in de keuken werken hier al sinds het begin," vertelt hij. "En ook mijn vrouw staat in de keuken." Gezien de drukte in het restaurant is er hier van een Griekse crisis dan ook absoluut geen sprake.

De bediening rent af en aan en komt uiteindelijk ook met onze hoofdgerechten. Varkenshaas met champignonsaus aan een spies (Souflaki Chirino) voor mijn tafelgenote en gestoofd kalfsvlees in tomatenmarinade (Kokkinisto) voor mezelf. De porties zijn aardig groot, maar we beginnen er vol goede moed aan.

Bij de Souflaki zit typisch Griekse rijst en wat groenten. Mijn tafelgenote prijst vooral de combinatie van het vlees met de champignonsaus. De Kokkinisto is mals en kruidig, afgemaakt met Griekse pasta en schapenkaas. Ter decoratie nog een takje rozemarijn, een smaak die uitstekend past bij de retsina met zijn harsige onderton.

Uiteindelijk blijken de porties toch wat te groot en geven we ons maar gewonnen. We weten namelijk dat er nog een toetje volgt. Nadat de ober ons ietwat vertwijfeld vraagt of het dan toch "in ieder geval wel lekker was?", knikken we bevestigd en bestellen nog een kopje thee voor bij het dessert.

Daarvoor is de keuze van ons allebei gevallen op de Ravani, traditionele taart met kokos en suikerhoningsiroop. Zo machtig als dat klinkt, is het ook. Op het eerste gezicht lijkt het op een plakje cake, maar de smaak is een stuk zoeter. De beperkte ruimte die we nog hadden is nu dan ook definitief gevuld. Na de laatste slokken thee is het tijd om af te nemen van de Griekse warmte en gastvrijheid. Terug de regen en de kou in. Maar nagenietend van een avondje op een Grieks zonnig eiland.