

VÄLKOMMEN TILL



FÖRRÄTTER & SMÅRÄTTER

Psomi me skordo	<i>Vitlöksbröd</i>	25:-
Tsatziki	<i>Yoghurdipp med riven gurka och vitlök</i>	49:-
Taramosalata	<i>Fiskromsdipp</i>	55:-
Dolmadakia	<i>Vinbladsdolmar fyllda med ris och kryddor</i>	56:-
Tomatosalata	<i>Tomatsallad med lök och olivolja</i>	56:-
Feta	<i>Grekisk fårost med tomat och oliver</i>	58:-
Melitzanosalata	<i>Krämig auberginedipp</i>	58:-
Gigantes	<i>Ugnsbakade stora vita bönor</i>	60:-
Manitaria me skordo	<i>Vitlöksfrästa champinjoner</i>	60:-
Choriatiki salata	<i>Liten grekisk bondsallad</i>	65:-
Kopanisti	<i>Välkryddad fåroströra</i>	65:-
Feta saganaki	<i>Gratinerad fetaost</i>	68:-
Melitzanes	<i>Aubergineskivor stekta i olivolja med tsatziki</i>	69:-
Halloumi saganaki	<i>Grillad cypriotisk fårost med tomat och citron</i>	69:-
Kefalotiri saganaki	<i>Stekt lagrad grekisk ost med tomat och citron</i>	85:-
Kall pikilia	<i>Stor tallrik med tsatziki, auberginedipp, fiskromsdipp, feta, vinbladsdolmar, kopanisti och stora vita bönor</i>	169:-

KÖTTRÄTTER

Bifteki	<i>Saftig grillade kalvfärsbiffar med tsatziki</i>	170:-
Kotopoulo souvlaki	<i>Marinerad kycklingfilé på spett med tsatziki</i>	170:-
Mousaka	<i>Nötfärs, aubergine, potatis och béchamelsås</i>	170:-
Souvlaki	<i>Ett klassiskt grillspett gjort på fläskfilé med tsatziki</i>	175:-
Bifteki gemisto	<i>Saftig grillade fetaostfylld kalvfärsbiffar med tsatziki</i>	185:-
Sovlaki gemisto	<i>Grillspett gjort på fetaostfylld fläskfilé med tsatziki</i>	185:-
Maria Callas	<i>Kycklingfilé fylld med soltorkade tomater och feta, dragonsås</i>	185:-
Fileto arni	<i>Grillad lamminnerfilé med dragonsås</i>	225:-
Pidakia	<i>Grillade vitlöksdoftande lammkotletter med tsatziki</i>	235:-
Fileto Alexander	<i>Ox- och fläskmedaljonger med champinjon- och senapsås</i>	245:-
Oxfile souvlaki	<i>Grillspett gjort på oxfilé med tsatziki</i>	255:-
Bonfile gemisto	<i>Ostfylld ouzoflamberad oxfilé med grönpepparsås</i>	270:-
Varm pikilia	<i>Grekisk grilltallrik med oxfilé, fläskfilé, lammkotletter och kalvfärsbiff, serveras med tsatziki</i>	270:-

*Samtliga varmrätter serveras med friterad potatis (om inte annat anges).
Fråga personalen om alternativa tillbehör!*

FISKRÄTTER

Xifias	<i>Grillad svärdfiskfilé med sauterade grönsaker och vitvinssås</i>	190:-
Kalamaraka tiganita	<i>Friterad bläckfisk med tsatziki</i>	190:-
Scampi cassandra	<i>Jätteräkor i krämig vitvinssås, saffran, lök och vitlök. Serveras med ris.</i>	225:-
Scampi santorini	<i>Jätteräkor med Santorini vin, purjolök, feta och grädde. Serveras med ris.</i>	225:-

VEGETARISKT & SALLADER

Choriatiki salata	<i>Stor grekisk bondsallad med fetaost</i>	115:-
Briam	<i>Grönsaksgryta med aubergine, zucchini, lök, paprika, serveras med grillad halloumi</i>	165:-

DESSERTER

Sorbet eller glass	<i>Varierande smaker efter säsong</i>	56:-
Chokladmousse	<i>Chokladmousse med skogsbärskompott</i>	65:-
Jiaourti me karidia & meli	<i>Yoghurt med valnötter och honung</i>	65:-
Baklava	<i>Klassiker med hasselnötter, honung, vaniljglass</i>	65:-
Jiaourti me moura	<i>Grekisk yoghurt med skogsbär</i>	65:-

PROVA GÄRNA NÅGON AV VÅRA MENYER!

MENY 1

Tomatosalata
Tomatsallad

Bifteki
*Grillade kalvfärsbiffar
med tsatziki*

Kaffe

225:-

MENY 2

Choriatiki salata
Liten bondsallad

Sovlaki
*Grillspett på fläskfilé
med tsatsiki*

Kaffe & Dagens dessert

285:-

MENY 3

Halloumi saganaki
Cypriotisk fårost

Fileto arni
*Lammfilé med
dragonsås*

Kaffe & Dagens dessert

315:-

*Samtliga varmrätter serveras med friterad potatis (om inte annat anges).
Fråga personalen om alternativa tillbehör!*

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

	1/4	1/1
Mousserande	80:-	
Martini prosecco		350:-
Moet & chandon		750:-

RÖDA VINER

	1/4	1/1
Husets vin	65:-	250:-
Pezoules <i>cabernet sauvignon</i>	80:-	275:-
Escapades <i>cabernet sauvignon, shiraz, malbec</i>		345:-

ROSÉ VINER

	1/4	1/1
Husets rosé	65:-	250:-
Escapades <i>pinotage</i>	80:-	285:-

VITA VINER

	1/4	1/1
Husets vin	65:-	250:-
Retsina	65:-	245:-
Malamatina (50 cl)		150:-
Escapades <i>sauvignon blanc</i>		345:-
Boutari santorini		345:-
Boutari chardonnay		345:-

ÖL & CIDER

Carlsberg alkoholfri	30:-
Carlsberg hof	40:-
Carlsberg starköl/fat (40cl)	50:-
Mythos Flaska (50cl)	60:-
Eriksberg flaska (50cl)	60:-
Päroncider (33cl)	45:-

KAFFE & VATTEN

Kaffe (brygg)	25:-
Espresso (enkel)	25:-
Espresso (dubbel)	30:-
Cappuccino/Macchiato/Latte	30:-
Läsk	25:-
Ramlösa mineralvatten	25:-

APERTIF

	4 cl	6 cl
Campari	50:-	70:-
Martini bianco	50:-	70:-
Martini rosso	50:-	70:-
Dry martini	65:-	90:-
Cosmopolitan	74:-	95:-

SNAPS

	4 cl	6 cl
Ouzo grekisk anis	66:-	91:-
Absolut vodka	68:-	92:-
Bacardi rom	68:-	92:-
Jägermeister	68:-	92:-
Aalborg jubileum	72:-	98:-
Beefeater gin	68:-	92:-

WHISKEY

	4 cl	6 cl
Johnnie walker red label	66:-	89:-
Famous grouse	66:-	89:-
Jameson	66:-	89:-
Mackmyra iskristallen	85:-	130:-
Laphroaig	85:-	130:-
Scapa	85:-	130:-

COGNAC & BRANDY

	4 cl	6 cl
Metaxa	60:-	90:-
Poire cognac	60:-	90:-
Grönsteds monopol	66:-	93:-
Svart renault	88:-	123:-
Calvados	68:-	95:-

KAFFEDRINKAR

	4 cl	6 cl
Bailey	50:-	85:-
Portvin Cockburn	50:-	85:-
Sherry bristol cream	50:-	85:-
Amaretto	50:-	85:-
Frangelico	58:-	89:-
Galliano	58:-	89:-
Sambuca	58:-	89:-
Strega	66:-	94:-
Cointreau	70:-	105:-
Drambuie	70:-	105:-
Irish coffee	76:-	110:-

Har du önskemål om någon speciell drink? Fråga personalen!