

GREKISK TAVERNA

BARMENY

.....

FÖRDRINKAR

BELLINI

Mousserande vin & periskopurè
129:-

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco & soda
139:-

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco & soda
139:-

SARTI SPRITZ

Sarti, prosecco & soda
139:-

ÖL & CIDER

FATÖL

Grängesberg 40cl 69:-
Krušovice 40cl 84:-

FLASKÖL

Mariestad Export 50cl 84:-
Mariestads Continental 4,2% Mellanöl 33cl 72:-
Mythos 50cl 86:-
A Ship Full Of IPA 5,8% 33cl 78:-
Heineken 33cl 75:-
Sol 33cl 75:-

CIDER

Päroncider/Rosècider 33cl
75:-

BREEZER

Lime / Tropical Watermelon
79:-

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

CODORNIU 1551 BRUT CAVA

Spanien
Torrt, friskt med en behaglig
fruktighet av gula äpplen,
brödighet och en elegant mousse
följt av en balanserad friskhet i
avslutet.
115:-/519:-

PROSECCO TREVISO BRUT DOC ECO

Italien
100% Prosecco. Medelfyllig, elegant
med en fräsch fruktig smak av
gröna päron, persika, citrus,
grapefrukt och en lätt mineralton.
115:-/519:-

SNACKS

CHIPS 35:-

NÖTTER 35:-

GREKISK TAVERNA

MENY

FÖRRÄTTER

ELIES 49:-

Örtmarinerade Kalamata och Halkidiki oliver

VITLÖKSBRÖD 79:-

Serveras med tzatziki

KOPANISTI 95:-

Fetaoströra med bl.a chili & paprika

HALLOUMI 99:-

Grillad Cypriotisk delikatessost med örtolja

FETA MELI 105:-

Friterad fetaostrulle (filodeg, sesamfrö, honung)

SAGANAKI 109:-

Grekisk stekt lagrad delikatessost med fikonmarmelad

TOAST SKAGEN 135:-

Med handskalade räkor, toppad med rom

KARAVIDES 139:-

Chili och vitlöksmarinerade scampi med vitlöksbröd

PLANKA

Alla plankor serveras med pommes duchess, grillad tomat & baconlindad grön sparris

OXFILE PÅ PLANKA 349:-

Grillad oxfilé med rödvinssky & bearnaisesås
Vår rekommendation: Amarone della valantena

FLÄSKFILE OSCAR PÅ PLANKA 279:-

Grillade fläskfilèmedaljonger med rödvinssky & bearnaisesås. Toppad med handskalade räkor.
Vår rekommendation: Mc Pherson Shiraz

RYGGBIFF PÅ PLANKA 339:-

Serveras med rödvinssky & bearnaisesås.
Vår rekommendation: Ktima kir-yianni

FISK

KALAMARAKIA 225:-

Friterade bläckfiskringar, serveras med tzatziki

RÖDING 289:-

Serveras med kokt potatis & skagenröra

GÖSFILÉ PÅ PLANKA 289:-

Serveras med kokt potatis & skagenröra

SALLAD

TRADITIONELL CAESARSALLAD 199:-

Serveras med kyckling, knaperstekt bacon, cocktailtomater, hyvlad parmesanost, krutonger & Caesardressing.

CHORIATIKI 179:-

På grekiskt sätt med fetaost, gurka, tomat, rödlök, kalamataoliver & vinägrett.

CAESARSALLAD MED SCAMPI 239:-

Serveras med grillade scampi, knaperstekt bacon, cocktailtomater, hyvlad parmesanost, krutonger & Caesardressing.

GREKISK TAVERNA

MENY

VARMRÄTT

KYCKLING SOUVLAKI 229:-

Serveras med kopanisti
(fetaoströran) & tzatziki

FLÄSKFILE SOUVLAKI 239:-

Serveras med tzatziki

GEMISTO 249:-

Fetaostfylld nötfärsbiff, serveras
med tzatziki

HALLOUMIBURGARE 199:-

Serveras med dressing, mixsallad,
soltorkade tomater, lime aioli & fry'
n dip pommes

HEMLAGAD

HÖGREVSBURGARE 220G

235:-

Serveras med dressing, cheddarost,
sallad, tomat, picklad lök,
chilibearnaise & fry' n dip pommes

FALAFEL 199:-

Vegansk

Serveras med örtsås

ENTRECOTE 250G 339:-

Serveras med vitlökssmör &
rödvinssky

LAMMRACKS 329:-

Serveras med tzatziki

GRILLAD OXFILE 335:-

Serveras med grönpepparsås

RYGGBIFF 329:-

Serveras med rödvinssky &
bearnaisesås

VÄLJ MELLAN:

FRY`N DIP POMMES
RÅSTEKT POTATIS
MIXSALLAD

BARNMENY

PANNKAKOR 89:-

Med sylt & grädde

FLÄSKFILE SOUVLAKI 129:-

Serveras med tzatziki & pommes

KYCKLING SOUVLAKI 129:-

Serveras med tzatziki & pommes

CHICKEN BITS 99:-

Serveras med tzatziki & pommes

BARNPIZZA 99:-

Vesuvio - Capricciosa - Hawaii

DESSERT

FRANSK CRÈME BRÛLÉE 105:-

På klassiskt vis

TARTUFO LIMONCELLO 105:-

Glasskula med citroncrisp, grädde & bär

KLASSISK VANILJGLASS 99:-

Serveras med färska bär

CHOKLADFONDANT 109:-

Serveras med chokladsås, grädde & färska bär



GREKISK TAVERNA

VINER

RÖTT VIN

HUSETS RÖDA 99:-/359:-

Fråga personalen

KTIMA KIR-YIANNI 115:-/419:-

Grekland. Druva: Xinomavro syrah merlot.

En hög fruktkoncentration med inslag av körsbär och jordgubbar som balanseras av fina ektoner.

MC PHERSON SHIRAZ 119:-/429:-

Australien. Druva: Shiraz.

Medelfylligt vin med generös och läcker frukt såsom mogna körsbär, björnbär samt mjuka tanniner.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC 159:-/549:-

Italien. Druva: Corvina, Rondinella.

Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och mandel. Långt avslut med silkeslena tanniner.

AMARONE DELLA VALANTENA 179:-/689:-

Italien. Druva: Corvina 70%, Rondinella 25%, Cabernet Sauvignon.

Fyllig, rik och frisk smak av mörka bär, choklad, körsbär och varma toner av fat. Eftersmak med doft av tobak.

ROSÉ VIN

HUSETS ROSÈ EL COTO ROSADO 99:-/369:-

Spanien. Druva: Tempranillo, Garnacha. Torr, frisk smak med inslag av hallon och röda vinbär.

MIRADOU ROSÈ 115:-/439:-

Frankrike. Druva: Carignan 45%, Grenache 10%, Cinsault 10%, Syrah 10%, Caladoc 25%. Medelfylligt, torrt med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Frisk och läskande avslut.

VITT VIN

HUSETS VITA 99:-/359:-

Fråga personalen

KIR-YIANNI ASSYRTIKO 115:-/399:-

Grekland. Druva: Assyrtiko. Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av päron, gröna äpplen, mineral, färska örter, kiwi & lime.

LA VUE RIESLING 129:-/469:-

Australien. Druva: Riesling. Frisk och druvig med inslag av citrus, päron och honung. Härligt krispig syra.

PETIT CHABLIS 149:-/579:-

Frankrike. Druva: Chardonnay. Torr, mycket frisk och fruktig smak av gula äpplen, melon, örter och mineral.