

DRYCKMENY

KAFFE

Kaffe	29:-
Espresso Enkel/Dubbel	25:-/35:-
Cappuccino	39:-
Cafe latte	39:-

LÄSK

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up	29:-
Ramlösa	29:-

FATÖL

Falcon 40cl	62:-
Brooklyn Lager 40cl	69:-
Staropramen 40cl	69:-

FLASKÖL

Stavros 33cl	69:-
Mythos 50cl	75:-
Erdinger Weissbier Hefe 50cl	79:-
Eriksberg 50cl	69:-
Carlsberg Hof 33cl	55:-
Celia 33cl	59:-
Nya Carnegie Kellerbier 33cl	67:-
Nya Carnegie 100w IPA 33cl	69:-
Brooklyn East IPA 35,5cl	65:-
Guinness 33cl	65:-
Pripps Blå 33cl - Lättöl	29:-
Carlsberg non-alco 33cl	39:-

CIDER

Somersby Cider - Flera smaker.	59:-
--------------------------------	------

DRINKAR

Fidel castro - Mörk rom, pressad lime & ginger ale.	99:-
Seven razz - Bacardi razz, lime & 7up.	99:-
Vodka redbull	109:-

WHISKY

J.W. red label	17:-/cl
Jameson	19:-/cl
J.W. black label	23:-/cl
Bulleit bourbon	24:-/cl
Dalwhinnie 15 yo	29:-/cl
Oban	36:-/cl
Lagavulin 16 yo	43:-/cl

AVEC

Metaxa*****	19:-/cl
Calvados	22:-/cl
Xanté	22:-/cl
Zacapa Centenario 23 YO	35:-/cl

LIKÖR

Limoncello	18:-/cl
Likör 43	18:-/cl

SHOTS

Jägermeister	89:-
Ouzo	89:-
Ouzo Plomari	89:-
Sour Fisk - Olika sorter	89:-
Baileys	89:-
Tequilla	89:-

KAFFEDRINKAR

YAMAS COFFEE - Kaffe, Likör 43, & grädde.	99:-
GREEK COFFEE - Kaffe, Metaxa, Ouzo & grädde.	99:-
IRISH COFFEE - Kaffe, Jameson & grädde.	99:-
BAILEYS COFFEE - Kaffe, Baileys & grädde.	99:-

Se separat drinkmeny för fler drinkar!



GREKISKA ÄR EN RESTAURANGKEDJA SOM FINNS PÅ
FLERA ORTER. FÖR MER INFORMATION BESÖK WWW.GREKISKA.SE.

APERITIFS

SAINT TROPEZ - Martini Rosso, zingo & en pressad apelsinklyfta.	79:-	YAMAS - Greklands nationaldryck Ouzo mixas med färsk mynta & lime.	99:-
MARTINI MINT - Martini Bianco, färsk mynta & färskpressad lime.	79:-	Dynami - Metaxa serveras med färsk lime, färsk mynta & ginger ale.	99:-
MARTINI METZ - Martini Rosso, ginger ale & en pressad apelsinklyfta.	79:-	WHISKY SOUR	99:-
MARTINI - Rosso, Bianco eller extra dry.	12:-/cl	OUZO SOUR	99:-
		AMARETTO SOUR	99:-

MEZEDES ~ SMÅRÄTTER

SKORDOPSOMO - Grillat vitlöksbröd.	59:-
TZATZIKI - Yoghurtdipp med gurka, vitlök & olivolja.	59:-
ELIÉS - Marinerade grekiska oliver.	59:-
TIROPITAKIA - Friterade fetaostrullar med tzatziki.	89:-
PIKILIA ORETIKON - Halloumi, vitlöksbröd & tzatziki.	149:-
PIKILIA TIRI - Grillad halloumi, kopanisti (fetaoströra) & vitlöksbröd.	179:-
PIKILIA THALASSINA - Calamares, garides (tigerräkor) & vitlöksbröd.	199:-

SOUVLAKI - GRILLSPETT

Välj mellan ris, bulgur eller pommes frites.

Serveras med tzatziki, sallad & bröd. Två spett ingår i varje portion.

MIX - Kyckling & nötfärs.	179:-
FLÄSKFILÉ SOUVLAKI	199:-
LAMMFILÉ SOUVLAKI	219:-



08-15 00 55
WWW.GREKISKA.SE
ARENASTADEN@GREKISKA.SE
FULLSTÄNDIGA RÄTTIGHETER

ALLERGIDEKLARATION
Scanna QR-koden eller läs på vår hemsida grekiska.se/mat.
Om du känner dig osäker, tveka inte



KYRIO PIATO ~ VARMRÄTTER

Välj mellan ris, bulgur eller pommes frites. Serveras med tzatziki, sallad & bröd.
(Gäller ej Klassikos burger).

GYROS - Skuren fläskkarré serveras med gyrossås.	145:-
GYROS KOTOPOULO - Skuren kycklingfilé serveras med gyrossås.	145:-
KLASSIKOS BURGER - Ca 200g högrevsburgare med dressing, sallad, lök, tomat & ost. Serveras med pommes frites.	175:-
PAIDAKIA SHARAS - Lammracks med grillad sparris & tomat.	279:-

CHORTOFAGOS – VEGITARISKT

Välj mellan ris, bulgur eller pommes frites.
Serveras med tzatziki, sallad & bröd.

CHORIATIKI - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	159:-
PIATO LAHANIKO - Vegetarisk mix med grillat grönsakssouvlaki, grillad halloumi & vinbladsdolmar.	179:-
OUMPH! SOUVLAKI - Växtbaserad souvlaki gjord på Oumph!-färs. Serveras med tomatsalsa, kikärtsröra, grillad chilipaprika & tomat.	199:-

THALASSINA – FISK & SKALDJUR

Våra tigerräkor är ASC certifierade, vilket innebär att de är hållbart fiskade. Du kan med andra ord äta de med ett gott samvete.



Välj mellan ris, bulgur eller pommes frites.

CALAMARES - Lättpannerade bläckfiskringar med chiliaioli & grillad citron.	199:-
SOLOMOS SOUVLAKI - Laxfilé souvlaki serveras med tzatziki & grillad citron.	199:-
GARIDES - Grillade vitlöksmarinerade tigerräkor med chiliaioli & grillad citron.	209:-

EPIDORPIA ~ DESSERT

KRÉMA - Vaniljglass med chokladsås, bär & väffelpinnar.	89:-
BAKLAVAS - Serveras med vaniljglass.	89:-
CRÈME BRÛLÉE - Traditionell krämig crème brûlée med karamelliserat täcke.	99:-

BARNMENY

Välj mellan ris, bulgur eller pommes frites.
Serveras med tzatziki, sallad & bröd.

SOUVLAKI (kött på pinne) - Välj mellan kycklingfilé och nötfärs.	99:-
HAMBURGARE - 90g med pommes.	99:-
CALAMARES - Bläckfiskringar.	99:-
GYROS - Välj mellan fläskkarré eller kycklingfilé.	99:-

VITA VINER

PEZOULES WHITE

Glas: 85:- Flaska: 329:-

Makedonien, Grekland

Smak: Torr & fruktig smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, nässlor samt mineral.

Till: Vit fisk, sallad & skaldjur som tigerräkor.

Druvor: Sauvignon blanc & Assyrtiko

CRUDO

Glas: 89:- Flaska: 345:-

Sicilien, Italien

Smak: Frisk & fruktig med balanserad sötma, inslag av mogna tropiska frukter & lime.

Till: Som aperitif, fisk & skaldjur samt sallader.

Druvor: Catarratto & Zibibbo

CHARDONNAY BOUTARI

Flaska: 429:-

Kreta, Grekland

Smak: Medelfyllig, mogen smak med liten honungston, tropisk frukt & nötrostad fatkaraktär.

Till: Fisk & skaldjur samt ljust kött som kyckling.

Druva: Chardonnay

ROSÉ VINER

CRUDO ROSATO

Glas: 85:- Flaska: 329:-

Puglia, Italien

Smak: Frisk, fruktig & aromatisk smak med inslag av mogna röda bär, rosa grapefrukt & vinbär.

Till: Som aperitif eller till lättare rätter av fisk & skaldjur, samt till sallader.

Druva: Negroamaro

RÖDA VINER

PEZOULES RED

Glas: 85:- Flaska: 329:-

Makedonien, Grekland

Smak: Medelfyllig & fruktig smak med polerade tanniner med inslag av röda bär.

Till: Samtliga grillrätter med kött & ostar.

Druvor: Merlot & Xinomavro

PICCOLI POGGI ROSSO

Glas: 89:- Flaska: 345:-

Puglia, Italien

Smak: Frisk, bärig & fruktig med mjuka tanniner. Ekfatskaraktär & inslag av nypon samt örter.

Till: Stekt & grillat fläsk, lamm samt nöt.

Druvor: Negroamaro & Primitivo

BOUTARI CABERNET SAUVIGNON

Flaska: 429:-

Makedonien, Grekland

Smak: Fyllig smak med mörk bärfrukt & rostad fat i balanserat frisk samt sträv, smakrik stil.

Till: Grillade köttretter med lamm & nöt.

Druva: Cabernet Sauvignon

MOUSSERANDE VINER

CRUDO PROSECCO

Glas: 89:- Flaska: 329:-

Veneto, Italien

Smak: Torr, frisk & fruktig med toner av citrusfrukt samt en ren mineralisk eftersmak.

Till: Som aperitif eller till skaldjur, fisk & sallader.

Druva: Glera

PALMER & CO BRUT RÉSERVE

Flaska: 649:-

Champagne, Frankrike

Smak: Välbalanserad, knappt medelfyllig smak med läcker frukt & frisk syra. Inslag av citrus, rostat bröd, hassel & nötchoklad.

Till: Som aperitif samt till fisk & skaldjur.

Druvor: Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

Fråga oss gärna om alkoholfria alternativ