

## APERITIFS


<b>SAINT TROPEZ</b> - Martini Rosso, zingo & en pressad apelsinklyfta.	89:-	<b>OUZO 12</b> - Söt, intensiv smak av stjärnanis & kryddor.	21:-/cl
<b>MARTINI MINT</b> - Martini Bianco, färsk mynta & färskpressad lime.	89:-	<b>OUZO PLOMARI</b> - Ren & frisk smak med toner av fänkål, anis, kanel, muskotnöt samt mastika.	23:-/cl
<b>MARTINI METZ</b> - Martini Rosso, ginger ale & en pressad apelsinklyfta.	89:-	<b>CAMPARI</b>	18:-/cl
		<b>MARTINI</b> - Rosso, Bianco eller extra dry.	14:-/cl
		<b>SOMERSBY CIDER</b> - Flera smaker.	65:-
		<b>XIDE</b> - Flera smaker.	65:-

## LÄSK

<b>LÄSK</b> - Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up.	30 cl	35:-	<b>CARLSBERG EXPORT</b>	40 cl	65:-
<b>RAMLÖSA</b>	33 cl	35:-	<b>STAROPRAMEN</b>	40 cl	69:-
			<b>BROOKLYN LAGER</b>	40 cl	69:-

## FATÖL

## FLASKÖL

<b>STAVROS</b> - Vår egna närbryggda öl. En ljus ofiltrerad lageröl i tjeckisk stil med balanserad beska.	33 cl	75:-
<b>MYTHOS</b> - Grekisk öl.	50 cl	85:-
<b>ERIKSBERG</b>	50 cl	79:-
<b>FALCON EXPORT</b>	50 cl	69:-
<b>FIX HELLAS</b> - Grekisk öl.	33 cl	69:-
<b>ERDINGER WEISSBIER HEFE</b> - Veteöl.	50 cl	89:-
<b>CARLSBERG HOF</b> - Mellanöl. 	33 cl	65:-
<b>BROOKLYN EAST IPA</b>	35,5 cl	75:-
<b>CORONA</b>	35,5 cl	62:-
<b>GUINNESS</b> - Mörk öl.	33 cl	65:-
<b>PRIPPS BLÅ</b> - Lättöl.	33 cl	35:-
<b>CARLSBERG NON-ALCO</b> - Alkoholfri öl.	33 cl	45:-

## ALLERGIDEKLARATION

Scanna QR-koden eller läs på vår hemsida [grekiska.se/mat](http://www.grekiska.se/mat).  
Om du känner dig osäker, tveka inte att fråga personalen om hjälp.



## Lär dig grekiska med oss!



## VANLIGA ORD

Hej	Yassou
Godmorgon/goddag	Kalimera
Godkväll	Kalispera
Godnatt	Kalinichta
Adjö	Andio
Idag	Simera
Tack	Efcharisto
Ja / Nej	Ne / Ochi
Ursäkta	Signomi
Vatten	Nero
Öl	Bira
Vin	Krassi
Okej	Endaxi
En fråga	Mia erotisi

## BRA ATT VETA

Telefon	Tilefono
Laddare	Fortisti
Dator	Ypologisti
Restaurang	Estiatorio
Toalett	Toualeta

## FRASER I VARDAGEN

Hur mår du?	Ti kanis?
Bra & du?	Kala esi!
Bra tack!	Kala efcharisto!
Mycket bra!	Poli kala!
Vad heter du?	Pos se lene?
Jag heter...	Me lene...
Jag är från Sverige	Ime apo Souidia
Jag vill betala	Thelo na pliroso

## MAT & I RESTAURANGEN

Grill	Psistaria
Spett	Souvlaki
Ris	Ryzi
Pommes frites	Patates tiganites
Bulgur	Pligouri
Kniv & gaffel	Machairi ke pirouni
Servett	Petseta
Tallrik	Piatio
Ett glas	Ena potiri
Barnmeny	Pediko menou
Leksaker	Pechnidia



## MEZEDES ~ SMÅRÄTTER

<b>SKORDOPSOMO</b> - Grillat vitlöksbröd med en klick tzatziki.	65:-
<b>TZATZIKI</b> - Yoghurtdipp med gurka, vitlök & olivolja.	65:-
<b>ELIÉS</b> - Marinerade grekiska oliver.	65:-
<b>MELINTZANOSALATA</b> - Aubergineröra.	69:-
<b>REVITHIA</b> - Krämig kikärtsröra.	69:-
<b>KOPANISTI</b> - Starkkryddad fetaoströra.	79:-
<b>DOLMADES</b> - Risfyllda vinbladsdolmar.	75:-
<b>CHORIATIKI</b> - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	85:-
<b>TIROPITAKIA</b> - Friterade fetaostrullar.	79:-
<b>SAGANAKI FETA</b> - Friterad panerad fetaost.	89:-
<b>HALLOUMI</b> - Grillad cypriotisk ost.	89:-
<b>CALAMARES</b> - Lättpanerade bläckfiskringar serveras med chiliaioli.	95:-
<b>MIDIA</b> - Frästa grönskalsmusslor i vitlökssmör & vitt vin.	95:-
<b>GARIDES</b> - Grillade vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med chiliaioli.	119:-
<b>PIKILIA ORETIKON</b> - En mix av 4 utvalda förrätter: Grillat vitlöksbröd, grekisk sallad, tzatziki & halloumi.	239:-
<b>PIKILIA TIRI</b> - En ostmix av: Grillad halloumi, saganaki, fetaoströra & fetaostrullar.	259:-
<b>PIKILIA THALASSINA</b> - En skaldjursmix av: Calamares, grönskalsmusslor, jätteräkor & vitlöksbröd.	275:-

## SOUVLAKI ~ GRILLSPETT

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites eller salladsbädd.

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

Pris för extra spett anges inom parantes.

<b>FLÄSKKARRÉ</b>	175:-	(55:-)
<b>KYCKLINGFILÉ</b>	179:-	(59:-)
<b>NÖTFÄRS</b>	185:-	(65:-)
<b>STARKKRYDDAD NÖTFÄRS</b> - Med grillad chilipaprika & tomat.	189:-	(65:-)
<b>FLÄSKFILÉ</b>	205:-	(75:-)
<b>LAMMFILÉ</b>	229:-	(89:-)
<b>MIX</b> - Välj två olika alternativ: souvlaki från ovan, laxfilé souvlaki, grönsakssouvlaki, Oumph! souvlaki, calamares, garides, gyros, halloumi.	195:-	
<b>EXTRA GRÖNSAKSSOUVLAKI</b>	45:-	

## EXTRA TILLBEHÖR

<b>TZATZIKI</b>	19:-	<b>BEARNAISESÅS</b>	19:-	<b>TOMATSALSA</b>	19:-
<b>CHILIAIOLI</b>	19:-	<b>GYROSSÅS</b>	19:-	<b>HALLOUMI</b>	39:-
<b>POMMES FRITES</b>	35:-	<b>RIS/BULGUR</b>	35:-		

## ROSÉ VINER

### CRUDO ROSATO

ECO

Glas: 95:- Flaska: 379:-

#### 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

#### AKAKIES KIR-YANNI

Flaska: 359:-

#### Amyndeon, Makedonien, Grekland

Smak: Torr & fruktig smak med inslag av röda frukter balanserade av syran med ett långt, fruktigt avslut.

Till: Som aperitif eller till grillad kyckling & vegetariskt.

Druva: Xinomavro

## MOUSSERANDE VINER

### DA LUCA PROSECCO

Piccolo: 99:-

#### Venetien, Italien

Smak: Torr med tydlig fruktighet & inslag av päron, citrus & gröna äpplen.

Till: Som aperitif eller till skaldjur.

Druva: Glera

### CRUDO PROSECCO

ECO

Flaska: 379:-

#### 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



## VITA VINER

### PEZOULES WHITE

Glas: 95:- Flaska: 379:-

#### 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

### PICCOLI POGGI BIANCO

Glas: 99:- Flaska: 399:-

#### Sicilien, Italien

Smak: Fruktig & frisk smak med inslag av tropisk frukt, aprikos, mandarin, lime samt mandel.

Till: Fisk & skaldjur samt kyckling.

Druvor: Inzolia & Chardonnay

### RETSINA BOUTARI

Glas: 99:- Flaska: 399:-

#### Attika, Grekland

Smak: Torr, frisk smak med örtekryddig ton samt tydligt inslag av pinjekäda i tämligen mjuk.

Till: All traditionell Grekisk mat.

Druva: Savatiano

### CHARDONNAY BOUTARI

Glas: 109:- Flaska: 439:-

#### Kreta, Grekland

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

Till: Fisk & skaldjur samt ljust kött som kyckling.

Druva: Chardonnay

### SANCERRE LES BELLES VIGNES

Flaska: 499:-

#### Sancerre, Loire, Frankrike

Smak: Torr, frisk smak där inslagen skiftar mellan nässlor, bär, citrus & mineral.

Till: Fisk & skaldjur, sallader samt halloumi.

Druva: Sauvignon blanc

## RÖDA VINER

### PEZOULES RED

Glas: 95:- Flaska: 379:-

#### 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: 99:- Flaska: 399:-

#### 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

Glas: 105:- Flaska: 419:-

#### Makedonien, Grekland

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

Till: Grillade kötträtter med lamm & nöt.

Druva: Cabernet Sauvignon

### BOUTARI NAOUSSA GRANDE RESERVE

Flaska: 449:-

#### Naoussa, Makedonien, Grekland

Smak: Medelfyllig & friskt balanserat smak med viss strävhet, torkad frukt med örtekryddig ton.

Till: Mustiga kötträtter som entrecôte & ryggbiff.

Druva: Xinomavro

### BIBLIA CHORA RED

Flaska: 499:-

#### Pangeon, Makedonien, Grekland

Smak: Kryddig, rikt fruktig & mycket frisk doft med inslag av röd bärfrukt, choklad, vanilj & fat.

Till: Kötträtter som entrecôte, ryggbiff & lamm.

Druvor: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon & Merlot

### DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO

Flaska: 549:-

#### Veneto, Italien

Smak: Fyllig, eldig & frisk smak med mjuka tanniner. Inslag av mörka bär & frukt i robust stil.

Till: Samtliga grillrätter med kött.

Druvor: Corvina, Rondinella & Corvinone

## SPECIAL PIATA ~ SPECIALRÄTTER

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites eller salladsbädd.

**GREKISKAS SPECIAL** - Lammfilé souvlaki, fläskfilé souvlaki, kycklingfilé souvlaki, calamares & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & tomatsalsa. 305:-

**AFRODITE** - Kycklingfilé souvlaki, fläskfilé souvlaki, nötfärs souvlaki, gyros & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & tomatsalsa. 295:-

**BIFTEKI GEMISTO** - Fetaostfylld nötfärsbiff med grillad sparris & tomat. Serveras med tzatziki & tomatsalsa. 249:-

**PAIDAKIA SHARAS** - Lammracks med grillad sparris & tomat. Serveras med tzatziki & rödvinssås. 299:-

**BRIZOLA** - Entrecôte serveras med grillad majscolv & tomat samt bearnaisesås & rödvinssås. 295:-

**KONTRA FILETO** - Ryggbiff med kappa serveras med grillad majscolv & tomat samt bearnaisesås & rödvinssås. 285:-

**FILETO A LA GRECO** - Oxfilé serveras med grillade grönsaker, bearnaisesås & rödvinssås. 319:-

## PIO ZESTÁ PIATA ~ FLER VARMRÄTTER

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites eller salladsbädd (gäller ej Moussaka).  
Serveras med tzatziki, sallad & bröd.

**GYROS** - Skuren fläskkarré serveras med gyrossås. 149:-

**GYROS KOTOPOULO** - Skuren kycklingfilé serveras med gyrossås. 149:-

**MOUSSAKA** - Traditionell grekisk aubergine-, potatis- & nötfärsgratäng med bechamelsås. Serveras med tzatziki & fetaost. 179:-

**SPITIKO KOTOPOULO** - Grillad kycklinglårfilé med grönsakssouvlaki. 179:-

## BURGERIAKI ~ HAMBURGARE

Våra hamburgare är självklart grillade & serveras med pommes frites, grillad majscolv samt pickles.

**KLASSIKOS BURGER** - Ca 200g premium burgare med dressing, sallad, lök, tomat & ost. 179:-

**ELLINIKI BURGER** - Ca 200g premium burgare med tzatziki, fetaoströra, sallad & grillade grönsaker. 189:-

**KOTOPOULO BURGER** - Ca 180g kycklingburgare med grillad halloumi, chiliaioli, sallad & grillade grönsaker. 189:-



## THALASSINA ~ FISK & SKALDJUR



Våra skaldjur 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, pommes frites eller salladsbädd.

<b>CALAMARES</b> - Lättpanerade bläckfiskringar serveras med chiliaioli & grillad citron.	179:-
<b>SOLOMOS SOUVLAKI</b> - Laxfilé souvlaki serveras med hummersås & grillad citron.	215:-
<b>GARIDES SOUVLAKI</b> - Vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med tzatziki & grillad citron.	229:-
<b>POSEIDON</b> - Laxfilé souvlaki, jätteräkor, calamares, grönskalsmusslor & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & chiliaioli.	305:-

## ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΣ ~ VEGETARISKT

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites eller salladsbädd. Serveras med tzatziki, sallad & bröd (gäller ej Halloumi burger).

<b>SOUVLAKI LAHANIKON</b> - Två grillade grönsakssouvlaki.	149:-
<b>HALLOUMI BURGER</b> - Grillad halloumi med chiliaioli, sallad & grillade grönsaker. Serveras med grillad majscolv, pickles & pommes frites.	179:-
<b>PIATO LAHANIKO</b> - Vegetarisk mix med grillat grönsakssouvlaki, grillad halloumi & vinbladsdolmar.	179:-
<b>OUMPH! SOUVLAKI</b> - Växtbaserad souvlaki gjord på Oumph!-färs. Serveras med tomatsalsa, kikärtsröra, grillad chilipaprika & tomat.	179:-

## ΣΑΛΑΤΕΣ ~ SALLADER

<b>CHORIATIKI</b> - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	165:-
<b>HALLOUMI SALATA</b> - Grillad halloumi med rostade valnötter & soltorkade tomater.	165:-

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ~ DESSERTER

<b>GIAOURTI</b> - Grekisk yoghurt med honung & valnötter.	65:-
<b>KRÉMA</b> - Vaniljglass serveras med chokladsås, bär & väffelpinne.	75:-
<b>BAKLAVAS</b> - Valnötsfylld filodegsbakelse serveras med vaniljglass.	85:-
<b>SOKOLATA</b> - Varm chokladfondant med flytande chokladfyllning serveras med vaniljglass & bär.	95:-
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> - Traditionell krämig crème brûlée med karamelliserat täcke.	95:-

Fråga serveringspersonalen om gluten och laktosfria alternativ.

## KAFFE

<b>KAFFE/TE</b>	29:-
<b>ESPRESSO</b>	Enkel/Dubbel 29:-/35:-
<b>CAPPUCCINO</b>	39:-
<b>CAFE LATTE</b>	45:-

## AVEC

<b>METAXA*****</b>	23:-/cl
<b>CALVADOS</b>	26:-/cl
<b>XANTÉ</b> - Pärncognac.	26:-/cl
<b>GRÖNSTEDT MONOPOL</b>	29:-/cl
<b>ZACAPA CENTENARIO 23 YO</b>	39:-/cl

## WHISKY

<b>J.W. RED LABEL</b>	21:-/cl
<b>JAMESON</b>	23:-/cl
<b>J.W. BLACK LABEL</b>	27:-/cl
<b>BULLEIT BOURBON</b>	28:-/cl
<b>DALWHINNIE 15 YO</b>	35:-/cl
<b>OBAN</b>	40:-/cl
<b>LAGAVULIN 16 YO</b>	47:-/cl

## LIKÖR

<b>BAILEYS</b>	20:-/cl
<b>KAHLÚA</b>	21:-/cl
<b>LIKÖR 43</b>	23:-/cl
<b>COINTREAU</b>	24:-/cl

## KAFFEDRINKAR

<b>GKB COFFEE</b> - Kaffe, Likör 43, Baileys & grädde.	5 CL 119:-
<b>GREEK COFFEE</b> - Kaffe, Metaxa, Ouzo & grädde.	119:-
<b>IRISH COFFEE</b> - Kaffe, Jameson & grädde.	119:-
<b>BAILEYS COFFEE</b> - Kaffe, Baileys & grädde.	119:-
<b>KAFFE KARLSSON</b> - Kaffe, Baileys, Cointreau & grädde.	119:-
<b>AMARETTO COFFEE</b> - Kaffe, Amaretto & grädde.	119:-

## DRINKAR

<b>YAMAS</b> - Greklands nationaldryck Ouzo mixas med färsk mynta & lime.	5 CL 119:-
<b>DYNAMI</b> - Metaxa serveras med färsk lime, färsk mynta & ginger ale.	119:-
<b>FIDEL CASTRO</b> - Mörk rom, pressad lime & ginger ale.	119:-
<b>SEVEN RAZZ</b> - Bacardi razz, lime & 7up.	119:-
<b>VODKA REDBULL</b>	129:-

Fråga gärna serveringspersonalen för andra aktuella drinkar.