

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	Toaleta

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	Piato
Ett glas	Ena potiri
Barnmeny	Pediko menou
Leksaker	Pechnidia


APERITIFS

SAINT TROPEZ - Martini Rosso, zingo & en pressad apelsinklyfta.	89:-	OUZO 12 - Söt, intensiv smak av stjärnanis & kryddor.	21:-/cl
MARTINI MINT - Martini Bianco, färsk mynta & färskpressad lime.	89:-	OUZO PLOMARI - Ren & frisk smak med toner av fänkål, anis, kanel, muskotnöt samt mastika.	23:-/cl
MARTINI METZ - Martini Rosso, ginger ale & en pressad apelsinklyfta.	89:-	MARTINI - Rosso, Bianco eller extra dry.	14:-/cl
		SOMERSBY CIDER - Flera smaker.	69:-

LÄSK

LÄSK - Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up.	30 cl	32:-
RAMLÖSA	33 cl	32:-

FLASKÖL

STAVROS - Vår egna närbryggda öl. En ljus ofiltrerad lageröl i tjeckisk stil med balanserad beska.	33 cl	75:-
MYTHOS - Grekisk öl.	50 cl	79:-
ERIKSBERG	50 cl	75:-
CARLSBERG HOF 	33 cl	65:-
STAROPRAMEN	33 cl	69:-
BROOKLYN EAST IPA	35,5 cl	75:-
CARLSBERG NON-ALCO - Alkoholfri öl.	33 cl	45:-
PRIPPS BLÅ - Lättöl.	33 cl	35:-

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.



MEZEDES ~ SMÅRÄTTER

SKORDOPSOMO - Grillat vitlöksbröd.	65:-
TZATZIKI - Yoghurtdipp med gurka, vitlök & olivolja.	65:-
ELIÉS - Marinerade grekiska oliver.	69:-
MELINTZANOSALATA - Aubergineröra.	69:-
REVITHIA - Krämig kikärtsröra.	69:-
KOPANISTI - Starkkryddad fetaoströra.	79:-
DOLMADES - Risfyllda vinbladsdolmar.	75:-
CHORIATIKI - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	79:-
ANKINARA - Marinerade kronärtskockor.	69:-
TIROPITAKIA - Friterade fetaostrullar.	79:-
SAGANAKI FETA - Friterad panerad fetaost.	89:-
HALLOUMI - Grillad cypriotisk ost.	89:-
MIDIA - Frästa grönskalsmusslor i vitlökssmör & vitt vin.	99:-
CALAMARES - Lättpanerade bläckfiskringar serveras med chiliaioli.	95:-
GARIDES - Grillade vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med chiliaioli.	115:-
PIKILIA ORETIKON - En mix av 4 utvalda förrätter: Grillat vitlöksbröd, grekisk sallad, tzatziki & halloumi.	239:-
PIKILIA TIRI - En ostmix av: Grillad halloumi, saganaki, fetaoströra & fetaostrullar.	255:-
PIKILIA THALASSINA - En skaldjursmix av: Calamares, grönskalsmusslor, jätteräkor & vitlöksbröd.	265:-

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.

FLÄSKKARRÉ	175:-	(62:-)
KYCKLINGFILÉ	179:-	(65:-)
NÖTFÄRS	185:-	(69:-)
STARKKRYDDAD NÖTFÄRS - Med grillad chilipaprika & tomat.	189:-	(69:-)
FLÄSKFILÉ	205:-	(79:-)
LAMMFILÉ	219:-	(89:-)
MIX - Välj två olika alternativ: Souvlaki från ovan, laxfilé souvlaki, grönsakssouvlaki, Oumph! souvlaki, calamares, gyros eller halloumi.	195:-	
EXTRA GRÖNSAKSSOUVLAKI	45:-	

EXTRA TILLBEHÖR

TZATZIKI	23:-	TOMATSALSA	23:-	BEARNAISESÅS	23:-
GYROSSÅS	23:-	CHILIAIOLI	23:-	RIS / BULGUR	39:-
HALLOUMI	39:-	POMMES FRITES	39:-		

ROSÉ VINER

CRUDO ROSATO

Glas: 95:- Flaska: 369:-

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: 379:-

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

CRUDO PROSECCO

Glas: 109:- Flaska: 369:-

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: 369:-

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: 99:- Flaska: 389:-

Sicilien, Italien

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

Till: Som aperitif, fisk & skaldjur samt sallader.

Druvor: Catarratto & Zibibbo

KIR-YIANNI ASSYRTIKO

Glas: 109:- Flaska: 429:-

Amyndeon, Makedonien, Grekland

Smak: Fruktigt vin med balanserad frisk syra, lång eftersmak med inslag av citrus & gröna äpplen.

Till: Laxfilé, sallader & lättare kycklingrätter.

Druva: Assyrtiko

BELGUARDO VERMENTINO

Flaska: 449:-

Toskana, Italien

Smak: Torr, frisk, fruktig & något aromatisk smak med inslag av persika, citrus samt mineral.

Till: Fisk- & skaldjursrätter.

Druva: Vermentino

CHARDONNAY BOUTARI

Flaska: 469:-

Kreta, Grekland

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

Till: Fisk & skaldjur samt ljust kött som kyckling.

Druva: Chardonnay

BIBLIA CHORA WHITE

Flaska: 499:-

Pangeon, Makedonien, Grekland

Smak: Härligt fruktig ung smak med frisk syra, lätt kryddig ton & inslag av äpple, persika samt citrus.

Till: Fisk- & skaldjursrätter samt sallader.

Druvor: Sauvignon blanc & Assyrtiko

RÖDA VINER

PEZOULES RED

Glas: 95:- Flaska: 369:-

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: 389:-

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

COCOON ZINFANDEL

Glas: 109:- Flaska: 429:-

Lodi, Kalifornien, USA

Smak: Fylligt, smakrikt vin med fatkaraktär & inslag av peppar, björnbär, plommon samt hallon.

Till: Kryddiga köträtter med lamm & nöt.

Druva: Zinfandel

KTIMA KIR-YIANNI

Flaska: 449:-

Naoussa, Makedonien, Grekland

Smak: Ett fruktigt vin med inslag av körsbär & jordgubbar som balanseras av fina ektoner.

Till: Köträtter med lamm & nöt.

Druvor: Merlot & Syrah

BOUTARI CABERNET SAUVIGNON

Flaska: 469:-

Makedonien, Grekland

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

Till: Grillade köträtter med lamm & nöt.

Druva: Cabernet Sauvignon

BIBLIA CHORA RED

Flaska: 549:-

Pangeon, Makedonien, Grekland

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

Till: Köträtter som entrecôte, ryggbiff & lamm.

Druvor: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon & Merlot

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. 295:-

AFRODITE - Kycklingfilé souvlaki, fläskfilé souvlaki, nötfärs souvlaki, gyros & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & tomatsalsa. 285:-

BIFTEKI GEMISTO - Fetaostfylld nötfärsbiff med grillad sparris & tomat. Serveras med tzatziki & tomatsalsa. 245:-

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

BRIZOLA - Entrecôte serveras med grillad majscolv & tomat samt bearnaisesås. 285:-

KONTRA FILETO - Ryggbiff med kappa serveras med grillad majscolv & tomat samt bearnaisesås. 275:-

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. 155:-

GYROS KOTOPOULO - Skuren kycklingfilé serveras med gyrossås. 155:-

MOUSSAKA - Traditionell grekisk aubergine-, potatis- & nötfärsgratäng med bechamelsås. Serveras med tzatziki & fetaost. 185:-

SPITIKO KOTOPOULO - Grillad kycklinglårfile med grönsakssouvlaki. 185:-

BURGERIAKI ~ HAMBURGARE

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

KLASSIKOS BURGER - Ca 200g premium burger med dressing, sallad, lök, tomat & ost. 185:-

ELLINIKI BURGER - Ca 200g premium burger med tzatziki, fetaoströra, sallad & grillade grönsaker. 195:-

KOTOPOULO BURGER - Ca 180g kycklingburgare med grillad halloumi, chiliaioli, sallad & grillade grönsaker. 195:-

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.

CALAMARES - Lättpanerade bläckfiskringar serveras med chiliaioli & grillad citron.	179:-
SOLOMOS SOUVLAKI - Laxfilé souvlaki serveras med tzatziki & grillad citron.	215:-
GARIDES SOUVLAKI - Vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med tzatziki & grillad citron.	219:-
POSEIDON - Laxfilé souvlaki, jätteräkor, calamares, grönskalsmusslor & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & chiliaioli.	295:-

ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΣ ~ VEGETARISKT

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

SOUVLAKI LAHANIKON - Två grillade grönsakssouvlaki.	155:-
HALLOUMI BURGER - Grillad halloumi med chiliaioli, sallad & grillad paprika samt tomat. Serveras med grillad majscolv, pickles & pommes frites.	185:-
OUMPH! SOUVLAKI - Växtbaserad souvlaki gjord på Oumph!-färs. Serveras med tomatsalsa, kikärtsröra, grillad chilipaprika & tomat.	185:-
PIATO LAHANIKO - Vegetarisk mix med grillat grönsakssouvlaki, grillad halloumi & vinbladsdolmar.	185:-

ΣΑΛΑΤΕΣ ~ SALLADER

CHORIATIKI - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	169:-
HALLOUMI SALATA - Grillad halloumi med pinjenötter, solrosfrön & saltorkade tomater.	169:-

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ~ DESSERTER

SORBET - Fråga oss om dagens aktuella smak.	69:-
KRÉMA - Vaniljglass serveras med chokladsås, bär & väffelpinne.	85:-
FISTIKI - Fyllig hantverksglass gjord på smakrika pistagenötter.	89:-
BAKLAVAS - Valnötsfylld filodegsbakelse serveras med vaniljglass.	95:-
SOKOLATA - Varm chokladfondant med flytande chokladfyllning serveras med vaniljglass & bär.	105:-
CRÈME BRÛLÉE - Traditionell krämig crème brûlée med karamelliserat täcke.	105:-

KAFFE

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

AVEC

METAXA*****	23:-/cl
CALVADOS	26:-/cl
XANTÉ - Pärncognac.	26:-/cl
ZACAPA CENTENARIO 23 YO	39:-/cl

WHISKY

J.W. RED LABEL	21:-/cl
JAMESON	23:-/cl
J.W. BLACK LABEL	27:-/cl
BULLEIT BOURBON	28:-/cl
DALWHINNIE 15 YO	34:-/cl
OBAN	40:-/cl
LAGAVULIN 16 YO	47:-/cl

LIKÖR

BAILEYS	20:-/cl
LIMONCELLO	21:-/cl
LIKÖR 43	23:-/cl

KAFFEDRINKAR

YAMAS COFFEE - Kaffe, Likör 43, Baileys & grädde.	5 CL 119:-
GREEK COFFEE - Kaffe, Metaxa, Ouzo & grädde.	119:-
IRISH COFFEE - Kaffe, Jameson & grädde.	119:-
BAILEYS COFFEE - Kaffe, Baileys & grädde.	119:-

DRINKAR

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

Fråga gärna serveringspersonalen för andra aktuella drinkar.