

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

## APERITIFS

<b>OUZO 12</b> - Söt, intensiv smak av stjärnanis & kryddor.	21:-/cl
<b>OUZO PLOMARI</b> - Ren & frisk smak med toner av fänkål, anis, kanel, muskotnöt samt mastika.	23:-/cl
<b>CAMPARI</b>	19:-/cl
<b>MARTINI</b> - Rosso, Bianco eller Extra dry.	16:-/cl


## CIDER & ALKOLÄSK

<b>SOMERSBY CIDER</b> - Flera smaker.	69:-
<b>ALKOHOLFRI CIDER</b>	55:-
<b>FATÖL</b> 40 cl / 50 cl	
<b>CARLSBERG EXPORT</b>	65:- 75:-
<b>FALCON EXPORT</b>	65:- 75:-

## LÄSK

<b>LÄSK</b> - Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up free.	30 cl	35:-
<b>RAMLÖSA</b> - Original, citrus.	33 cl	35:-
<b>LÄTTÖL</b>		35:-

## FLASKÖL

<b>STAVROS</b> - Vår egna närbryggda öl. En ljus ofiltrerad lageröl i tjeckisk stil med balanserad beska.	33 cl	72:-
<b>MYTHOS</b> - Grekisk öl.	50 cl	85:-
<b>ERDINGER WEISSBIER HEFE</b> - Veteöl.	50 cl	89:-
<b>ERIKSBERG</b>	50 cl	79:-
<b>TILL</b>	50 cl	75:-
<b>FIX HELLAS</b> - Grekisk öl.	33 cl	69:-
<b>CARLSBERG HOF</b> - Mellanöl. 	33 cl	59:-
<b>BROOKLYN LAGER</b>	33 cl	69:-
<b>CARLSBERG NON-ALCO</b> - Alkoholfri öl.	33 cl	49:-
<b>BROOKLYN SPECIAL EFFECTS</b> - Alkoholfri öl.	33 cl	55:-

## 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

<b>SKORDOPSOMO</b> - Grillat vitlöksbröd med en klick tzatziki.	69:-
<b>TZATZIKI</b> - Yoghurtdipp med gurka, vitlök & olivolja.	69:-
<b>MELINTZANOSALATA</b> - Aubergineröra.	75:-
<b>REVITHIA</b> - Krämig kikärtsröra.	75:-
<b>KOPANISTI</b> - Starkkryddad fetaoströra.	85:-
<b>ELIÉS</b> - Marinerade grekiska oliver.	79:-
<b>DOLMADES</b> - Risfyllda vinbladsdolmar.	79:-
<b>CHORIATIKI</b> - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	89:-
<b>ANKINARA</b> - Marinerad kronärtskocka.	75:-
<b>TIROPITAKIA</b> - Friterade fetaostrullar.	85:-
<b>SAGANAKI FETA</b> - Friterad panerad fetaost.	95:-
<b>HALLOUMI</b> - Grillad cypriotisk ost.	95:-
<b>MIDIA</b> - Frästa grönskalsmusslor i vitlökssmör & vitt vin.	105:-
<b>SCAMPI</b> - Panerade torpedräkor serveras med chiliaioli.	105:-
<b>CALAMARES</b> - Lättpanerade bläckfiskringar serveras med chiliaioli.	105:-
<b>GARIDES</b> - Grillade vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med chiliaioli.	125:-
<b>PIKILIA ORETIKON</b> - En mix av 4 utvalda förrätter: Grillat vitlöksbröd, grekisk sallad, tzatziki & halloumi.	249:-
<b>PIKILIA TIRI</b> - En ostmix av: Grillad halloumi, saganaki, fetaoströra & fetaostrullar.	269:-
<b>PIKILIA THALASSINA</b> - En skaldjursmix av: Calamares, grönskalsmusslor, jätteräkor & vitlöksbröd.	285:-

## SOUVLAKI ~ GRILLSPETT

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites eller salladsbädd.  
Serveras med tzatziki & sallad. Två spett ingår i varje portion.

<b>FLÄSKKARRÉ</b>	189:-	Extra spett (65:-)
<b>KYCKLINGFILÉ</b>	195:-	(69:-)
<b>NÖTFÄRS</b>	199:-	(75:-)
<b>STARKKRYDDAD NÖTFÄRS</b> - Med grillad chilipaprika & tomat.	205:-	(75:-)
<b>LAMMFÄRS</b>	209:-	(75:-)
<b>FLÄSKFILÉ</b>	225:-	(85:-)
<b>LAMMFILÉ</b>	245:-	(99:-)
<b>MIX</b> - Välj två olika alternativ: souvlaki från ovan, laxfilé souvlaki, grönsakssouvlaki, calamares, scampi, gyros, gyros kotopoulo, halloumi.	215:-	
<b>EXTRA GRÖNSAKSSOUVLAKI</b>	59:-	

## EXTRA TILLBEHÖR

<b>TZATZIKI</b>	25:-	<b>TOMATSALSA</b>	25:-	<b>MAJSKOLV</b>	25:-
<b>GYROSSÅS</b>	25:-	<b>CHILIAIOLI</b>	25:-	<b>BEARNAISESÅS</b>	25:-
<b>HALLOUMI</b>	45:-	<b>POMMES FRITES</b>	39:-	<b>RIS/BULGUR</b>	39:-

## ROSÉ VINER

### CRUDO ROSATO

Glas: 99:- Flaska: 389:-

#### 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: 409:-

#### 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

### BARZA CAVA

Glas: 105:- Flaska: 409:-

#### Cava, Spanien

Smak: Torr, fruktig smak med fin ihållande mousse & inslag av gröna äpplen, kex samt mandarin.

Till: Som aperitif eller till rätter med fisk & skaldjur samt sallader.

Druvor: Macabeo, Xarel-lo & Parellada

### CRUDO PROSECCO

Glas: 105:- Flaska: 409:-

#### 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

Fråga oss gärna om alkoholfria alternativ



## VITA VINER

### PEZOULES WHITE

Glas: 99:- Flaska: 389:-

#### *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*

### RETSINA BOUTARI

Glas: 99:- Flaska: 389:-

#### *Attiki, Grekland*

*Smak: Torr, frisk smak med örtekryddigt ton samt tydligt inslag av pinjekåda i tämligen mjuk.*

*Till: All traditionell Grekisk mat.*

*Druva: Savatiano*

### CRUDO

ECO

Glas: 105:- Flaska: 409:-

#### *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

Glas: 115:- Flaska: 449:-

#### *Kreta, Grekland*

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

*Till: Fisk & skaldjur samt ljust kött som kyckling.*

*Druva: Chardonnay*

## RÖDA VINER

### PEZOULES RED

Glas: 99:- Flaska: 389:-

#### *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

ECO

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*

### BOUTARI CABERNET SAUVIGNON

Glas: 115:- Flaska: 449:-

#### *Makedonien, Grekland*

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

*Till: Grillade köttätter med lamm & nöt.*

*Druva: Cabernet Sauvignon*

### 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. 329:-
- AFRODITE** - Kycklingfilé souvlaki, fläskfilé souvlaki, nötfärs souvlaki, gyros & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & tomatsalsa. 319:-
- PAIDAKIA SHARAS** - Lammracks med grillad majscolv & tomat. Serveras med tzatziki. 339:-
- BRIZOLA** - Entrecôte serveras med grillad majscolv & tomat samt bearnaisesås. 319:-
- KONTRA FILETO** - Ryggbiff med kappa serveras med grillad majscolv & tomat samt bearnaisesås. 305:-

## PIO ZESTÁ PIATA ~ FLER VARMRÄTTER

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

- GYROS** - Skuren fläskkarré serveras med gyrossås. 165:-
- GYROS KOTOPOULO** - Skuren kycklingfilé serveras med gyrossås. 165:-
- MOUSSAKA** - Traditionell grekisk aubergine-, potatis- & nötfärsgratäng med bechamelsås. Serveras med tzatziki & fetaost. 205:-
- SPITIKO KOTOPOULO** - Grillad kycklinglårfilé med grönsakssouvlaki. 205:-
- KEFTEDES** - Blandfärsbiffar med fetaost, serveras med tomatsalsa & tzatziki. 205:-

## 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. 205:-
- ELLINIKI BURGER** - Ca 200g premium burgare med tzatziki, fetaoströra, sallad & grillade grönsaker. 215:-
- KOTOPOULO BURGER** - Ca 180g kycklingburgare med grillad halloumi, chiliaioli, sallad & grillade grönsaker. 215:-



## 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 & citron.	195:-
<b>SCAMPI</b> - Panerade torpedräkor serveras med chiliaioli & citron.	205:-
<b>SOLOMOS SOUVLAKI</b> - Laxfilé souvlaki serveras med chiliaioli & citron.	229:-
<b>GARIDES SOUVLAKI</b> - Vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med chiliaioli & citron.	239:-
<b>POSEIDON</b> - Laxfilé souvlaki, jätteräkor, calamares, grönskalsmusslor & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & chiliaioli.	329:-

## ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΣ ~ VEGETARISKT

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

<b>SOUVLAKI LAHANIKON</b> - Två grillade grönsakssouvlaki med tzatziki.	165:-
<b>PIATO LAHANIKO</b> - Vegetarisk mix med grillat grönsakssouvlaki, grillad halloumi & vinbladsdolmar. Serveras med tzatziki.	205:-
<b>HALLOUMI BURGER</b> - Grillad halloumi med chiliaioli, sallad & grillade grönsaker. Serveras med grillad majscolv, pickles & pommes frites.	205:-
<b>OUMPH! SOUVLAKI</b> - Växtbaserad souvlaki gjord på Oumph!-färs. Serveras med tomatsalsa, kikärtsröra, grillad chilipaprika & tomat.	205:-

## ΣΑΛΑΤΕΣ ~ SALLADER

<b>CHORIATIKI</b> - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	185:-
<b>HALLOUMI SALATA</b> - Grillad halloumi med pinjenötter, solrosfrön & soltorkade tomater.	185:-

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ~ DESSERTER

<b>GIAOURTI</b> - Grekisk yoghurt med honung & valnötter.	65:-
<b>KRÉMA</b> - Vaniljglass serveras med chokladsås, bär & våffelpinne.	75:-
<b>BAKLAVAS</b> - Valnötsfylld filodegsbakelse serveras med vaniljglass.	85:-
<b>CHEESECAKE</b> - Vitchoklad- & halloncheesecake serveras med grädde samt bär.	95:-
<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:-

## KAFFE

<b>KAFFE/TE</b>	29:-
<b>ESPRESSO</b>	Enkel/Dubbel 29:-/35:-
<b>CAPPUCCINO</b>	45:-
<b>CAFE LATTE</b>	49:-

## ΑΥΕΚ

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

## WHISKY

<b>J.W. RED LABEL</b>	21:-/cl
<b>JAMESON</b>	23:-/cl
<b>J.W. BLACK LABEL</b>	27:-/cl
<b>CHIVAS REGAL</b>	27:-/cl
<b>JACK DANIELS</b>	27:-/cl
<b>BULLEIT BOURBON</b>	28:-/cl
<b>DALWHINNIE 15 YO</b>	34:-/cl
<b>OBAN</b>	40:-/cl

## LIKÖR

<b>BAILEYS</b>	20:-/cl
<b>KAHLÚA</b>	21:-/cl
<b>LIKÖR 43</b>	23:-/cl
<b>COINTREAU</b>	26:-/cl

## KAFFEDRINKAR

<b>GKB COFFEE</b> - Kaffe, Likör 43, Baileys & grädde.	5 CL 135:-
<b>GREEK COFFEE</b> - Kaffe, Metaxa, Ouzo & grädde.	135:-
<b>IRISH COFFEE</b> - Kaffe, Jameson & grädde.	129:-
<b>BAILEYS COFFEE</b> - Kaffe, Baileys & grädde.	129:-
<b>KAFFE KARLSSON</b> - Kaffe, Baileys, Cointreau & grädde.	129:-
<b>AMARETTO COFFEE</b> - Kaffe, Amaretto & grädde.	129:-

Fråga gärna serveringspersonalen för andra aktuella drinkar.