

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	Piato
Ett glas	Ena potiri
Barnmeny	Pediko menou
Leksaker	Pechnidia

## APERITIFS

<b>Ouzo 12</b> - Söt, intensiv smak av stjärnanis & kryddor.	20:-/cl
<b>Ouzo Plomari</b> - Ren & frisk smak med toner av fänkål, anis, kanel, muskotnöt samt mastika.	22:-/cl
<b>CAMPARI</b>	16:-/cl
<b>MARTINI</b> - Rosso, Bianco eller extra dry.	14:-/cl

## FATÖL

<b>FALCON EXPORT</b>	40 cl	65:-
<b>CARLSBERG HOF</b>	40 cl	65:-
<b>STAROPRAMEN</b>	40 cl	72:-

## CIDER & ALKOLÄSK

<b>SOMERSBY CIDER</b> - Flera smaker	65:-
--------------------------------------	------

## ALKOHOLFRIIT

<b>LÄSK</b> - Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up.	30 cl	32:-
<b>RAMLÖSA</b>	33 cl	32:-
<b>CIDER</b>		49:-

## FLASKÖL

<b>STAVROS</b> - Vår egna närbryggda öl. En ljus ofiltrerad lageröl i tjeckisk stil med balanserad beska.	33 cl	69:-
<b>MYTHOS</b> - Grekisk öl.	50 cl	79:-
<b>ERIKSBERG</b>	50 cl	75:-
<b>ERDINGER WEISSBIER HEFE</b> - Veteöl.	50 cl	85:-
<b>FIX HELLAS</b> - Grekiska öl.	33 cl	69:-
<b>BROOKLYN EAST IPA</b>	33 cl	75:-
<b>STAROPRAMEN DARK</b> - Mörk öl.	33 cl	65:-
<b>PRIPPS BLÅ</b> - Lättöl.	33 cl	32:-
<b>CARLSBERG NON-ALCO</b> - Alkoholfri öl.	33 cl	45:-



## MEZEDES ~ SMÅRÄTTER

<b>SKORDOPSOMO</b> - Grillat vitlöksbröd.	65:-
<b>TZATZIKI</b> - Yoghurtdipp med gurka, vitlök & olivolja.	65:-
<b>MELINTZANOSALATA</b> - Aubergineröra.	69:-
<b>REVITHIA</b> - Krämig kikärtsröra.	69:-
<b>PEPERIES KINISI</b> - Paprikaröra med valnötter.	69:-
<b>KOPANISTI</b> - Starkkryddad fetaoströra.	75:-
<b>ANKINARA</b> - Marinerad kronärtskocka.	69:-
<b>DOLMADES</b> - Risfyllda vinbladsdolmar.	75:-
<b>CHORIATIKI</b> - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	79:-
<b>ELIÉS</b> - Marinerade grekiska oliver.	75:-
<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 med chiliaioli.	95:-
<b>MIDIA</b> - Frästa grönskalsmusslor i vitlökssmör & vitt vin.	95:-
<b>SCAMPI</b> - Panerade torpedräkor med chiliaioli.	95:-
<b>GARIDES</b> - Grillade vitlöksmarinerade jätteräkor med chiliaioli.	115:-
<b>PIKILIA ORETIKON</b> - En mix av 4 utvalda förrätter: Grillat vitlöksbröd, grekisk sallad, tzatziki & halloumi.	235:-
<b>PIKILIA TIRI</b> - En ostmix av: Grillad halloumi, saganaki, fetaoströra & fetaostrullar.	255:-

## 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>	169:-	(55:-)
<b>KYCKLINGFILÉ</b>	175:-	(59:-)
<b>NÖTFÄRS</b>	179:-	(65:-)
<b>STARKKRYDDAD NÖTFÄRS</b> - Med grillad chilipaprika & tomat.	185:-	(65:-)
<b>FLÄSKFILÉ</b>	199:-	(69:-)
<b>LAMMFILÉ</b>	215:-	(79:-)
<b>MIX</b> - Välj två olika alternativ: souvlaki från ovan, laxfilé souvlaki, grönsakssouvlaki, calamares, scampi, gyros, halloumi.	179:-	
<b>EXTRA GRÖNSAKSSOUVLAKI</b>	45:-	

## EXTRA TILLBEHÖR

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

## ROSÉ VINER

### CRUDO ROSATO

Glas: 89:- Flaska: 349:-

#### *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

### COPA SABIA BRUT RES EMOCION

Piccolo (20cl): 105:-

#### *Penedès, Spanien*

*Smak: Fräsch & fruktigt elegant med en fin struktur & mogna toner.*

*Till: Som aperitif eller till lättare fisk- & skaldjursrätter.*

*Druvor: Macabeo, Xarel-lo & Parellado*

### CRUDO PROSECCO

Flaska: 349:-

#### *Veneto, Italien*

*Smak: Torr, frisk & fruktig, aromatiskt blom-  
mig & citrusfrisk frukt med en ren mineralisk  
eftersmak.*

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

*Druvor: Glera*

Fråga oss gärna om alkoholfria alternativ

## VITA VINER

### PEZOULES WHITE

Glas: 89:- Flaska: 349:-

#### *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: 95:- Flaska: 369:-

#### *Sicilien, Italien*

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

*Till: Som aperitif, fisk & skaldjur samt sallader.*

*Druvor: Catarratto & Zibibbo*

### PICCOLI POGGI

Glas: 95:- Flaska: 369:-

#### *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 pinjekåda i tämligen mjuk.*

*Till: All traditionell Grekisk mat.*

*Druva: Savatiano*

### MOSCHOFILERO BOUTARI

Flaska: 419:-

#### *Mantinia, Peloponnes, Grekland*

*Smak: Lätt frisk smak med inslag av melon, äpple, citrus & en aptitretande bitterhet på slutet.*

*Till: Fisk & skaldjur samt kryddig mat.*

*Druva: Moschofilero*

### CHARDONNAY BOUTARI

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: 89:- Flaska: 349:-

#### *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: 95:- Flaska: 369:-

#### *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: 95:- Flaska: 369:-

#### *Lodi, Kalifornien, USA*

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

*Till: Kryddiga köträtter med lamm & nöt.*

*Druva: Zinfandel*

### BOUTARI CABERNET SAUVIGNON

Glas: 99:- Flaska: 399:-

#### *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*

### BOUTARI NAOUSSA GRANDE RESERVE

Flaska: 449:-

#### *Naoussa, Makedonien, Grekland*

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

*Till: Mustiga köträtter som entrecote & ryggbiff.*

*Druva: Xinomavro*

### ALPHA ESTATE

Flaska: 459:-

#### *Makedonien, Grekland*

*Smak: Välbalanserat & kraftfullt vin med lätt vaniljig fatkaraktär. Inslag av bär & plommon.*

*Till: Lamm-, nöt- & vilträtter.*

*Druvor: Syrah, Merlot & Xinomavro*

## 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. 289:-

**AFRODITE** - Kycklingfilé souvlaki, fläskfilé souvlaki, nötfärs souvlaki, gyros & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & tomatsalsa. 279:-

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

**KONTRA FILETO** - Ryggbiff med kappa serveras med grillad majskolv & tomat samt bearnaisesås. 269:-

**BRIZOLA** - Entrecôte med grillad majskolv & tomat samt bearnaisesås. 279:-

## PIO ZESTÁ PIATA ~ FLER VARMRÄTTER

*Välj mellan ris, bulgur, pommes frites eller salladsbädd (gäller ej Moussaka).*

*Serveras med tzatziki, sallad & bröd.*

**GYROS** - Skuren fläskkarré med gyrossås. 145:-

**GYROS KOTOPOULO** - Skuren kycklingfilé med gyrossås. 145:-

**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 majskolv samt pickles.*

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

**ELLINIKI BURGER** - Ca 200g premium burgare med tzatziki, fetaströra, 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 med chilialioli & grillad citron.	175:-
<b>SCAMPI</b> - Panerade torpedräkor med chilialioli & grillad citron.	175:-
<b>SOLOMOS SOUVLAKI</b> - Laxfilé souvlaki med hummersås & grillad citron.	209:-
<b>GARIDES SOUVLAKI</b> - Vitlöksmarinerade jätteräkor med chilialioli & grillad citron.	219:-
<b>POSEIDON</b> - Laxfilé souvlaki, jätteräkor, calamares, grönskalsmusslor & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki & chilialioli.	289:-

## ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΣ ~ VEGETARISKT

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

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

## ΣΑΛΑΤΕΣ ~ SALLADER

<b>CHORIATIKI</b> - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	165:-
<b>HALLOUMI SALATA</b> - Grillad halloumi med pinjenötter, solrosfrön & saltorkade tomater.	165:-

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ~ DESSERTER

<b>GIAOURTI</b> - Grekisk yoghurt med honung & valnötter.	69:-
<b>SORBET</b> - Fråga oss om dagens aktuella smak.	75:-
<b>KRÉMA</b> - Vaniljglass med chokladsås, bär & väffelpinne.	79:-
<b>BAKLAVAS</b> - Valnötsfylld filodegsbakelse med vaniljglass.	89:-
<b>SOKOLATA</b> - Varm chokladfondant med vaniljglass & bär.	99:-
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> - Traditionell krämig crème brûlée med karamelliserat täcke.	99:-

## 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>	21:-/cl
<b>CALVADOS</b>	24:-/cl
<b>XANTÉ</b> - Pärncognac.	26:-/cl
<b>GRÖNSTEDT MONOPOL</b>	27:-/cl
<b>ZACAPA CENTENARIO 23 YO</b>	40:-/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>	34:-/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>	22:-/cl
<b>COINTREAU</b>	25:-/cl

## KAFFEDRINKAR

<b>GKB COFFEE</b> - Kaffe, Likör 43, Baileys & grädde.	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:-

Fråga gärna serveringspersonalen om alkoholfria alternativ & andra aktuella drinkar.