


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:-	CAMPARI	18:-/cl
		MARTINI - Rosso, Bianco eller extra dry.	14:-/cl
		SOMERSBY CIDER - Flera smaker.	65:-

LÄSK

LÄSK - Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up.	30 cl	35:-
RAMLÖSA	33 cl	35:-

FLASKÖL

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

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



MEZEDES ~ SMÅRÄTTER

SKORDOPSOMO - Grillat vitlöksbröd med tzatziki.	65:-
TZATZIKI - Yoghurtdipp med gurka, vitlök & olivolja.	65:-
ELIÉS - Marinerade grekiska oliver.	65:-
MELINTZANOSALATA - Aubergineröra.	69:-
REVITHIA - Krämig kikärtsröra.	69:-
KOPANISTI - Starkkryddad fetaoströra.	79:-
DOLMADES - Risfyllda vinbladsdolmar.	75:-
CHORIATIKI - Grekisk sallad med fetaost & kalamonoliver.	85:-
TIROPITAKIA - Friterade fetaostrullar.	79:-
SAGANAKI FETA - Friterad panerad fetaost.	89:-
HALLOUMI - Grillad cypriotisk ost.	89:-
CALAMARES - Lättpanerade bläckfiskringar serveras med chiliaioli.	95:-
MIDIA - Frästa grönskalsmusslor i vitlökssmör & vitt vin.	95:-
GARIDES - Grillade vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med chiliaioli.	119:-
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.	259:-
PIKILIA THALASSINA - 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.

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

EXTRA TILLBEHÖR

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

ROSÉ VINER

CRUDO ROSATO

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

Flaska: 379:-

Veneto, Italien

Smak: Torr, frisk & fruktig med toner av citrus-frukt 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 BLANCO

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 & rödvinsås. 299:-

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

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

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 kycklinglårfile 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.

CALAMARES - Lättpanerade bläckfiskringar serveras med chiliaioli & grillad citron.	179:-
SOLOMOS SOUVLAKI - Laxfilé souvlaki serveras med hummersås & grillad citron.	215:-
GARIDES SOUVLAKI - Vitlöksmarinerade jätteräkor serveras med tzatziki & grillad citron.	229:-
POSEIDON - 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).

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

ΣΑΛΑΤΕΣ ~ SALLADER

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ~ DESSERTER

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

Fråga serveringspersonalen om gluten och laktosfria alternativ.

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
GRÖNSTEDT MONOPOL	29:-/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	35:-/cl
OBAN	40:-/cl
LAGAVULIN 16 YO	47:-/cl

LIKÖR

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

KAFFEDRINKAR

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

DRINKAR

YAMAS - Greklands nationaldryck Ouzo mixas med färsk mynta & lime.	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.