

Bookatable erbjudande: Early Bird 20 % rabatt på matnotan

Priserna är EJ rabatterade

ATT BÖRJA MED

- SKORDOPSOMO Vitlöksbröd toppas med fetaost. **34 kr**
- TZATZIKI Grekisk yoghurt-dipp med riven gurka, olivolja, vinäger och vitlök såklart!. **55 kr**
- MELITZANOSALATA Auberginedipp med paprika, lök, fetaost och vitlök. **68 kr**
- KOPANISTI Fåröströra med sting, gjord av fetaost, chili och yoghurt. **68 kr**
- TARAMAS Fiskromsdipp som mixas med bröd, lök, olivolja och citron. **68 kr**
- KRIA PIKILIA Stekt pitabröd, tzatziki, taramas, melitzanosalata, kopanisti, liten grekisk sallad, oliver. **149 kr**

FÖRRÄTTER

- PLEVROTOUS
Toast med parmesandoftande ostronskivling, fetaost toppad med hackade russin och timjan.
92 kr
- KOLOKITHO CHIPS
Spröda chips med yoghurtröra av dill och citrus.
78 kr
- LOUKANIKO
Retsinaflamberad grekisk bondkorv med mustig tomatås, hackad paprika och smulad fetaost.
89 kr
- KEFALOGRAVIERA
Pistagepanerad grekisk grevéost med granatäpple och aprikosmarmelad.
89 kr
- GARIDES
Grillad scampi lindad i bacon med doft av lime och vitlök. Toppad med riven fetaost och granatäpple.
129 kr
- HALLOUMI
Grillad halloumi serverad på en bädd av rucola och grillad tomat. Toppad med granatäpplecreme och sesamfrö.
85 kr
- FETA
Filodeginbakad friterad fetaost med grekisk ekologisk honung och sesamfrö.
89 kr

SALLADER

HORIATIKI SALATA

Salladsblad, tomat, gurka, rödlök, paprika, oliver och grekisk fetaost. **109 kr**

CYPERNS FANCYSALLAD

Pistagepanerade färskostbollar med säsongens primörer, körsbärstomater, paprika och granatäpple. **129 kr**

KOTOPOULO KE HALLOUMISALATA

Grillad kyckling och halloumi med säsongens primörer, honungsmelon, hyvlad gurka, körsbärstomater, gräslök och rostade pinjenötter. Toppad med limesdressing. **159 kr**

VARMRÄTTER

SOUVLAKI HIRINO

Grillad fläskfile på spett, stekt pitabröd, karamelliserad lök, skummad fetaost, serveras med pommes frites. **184 kr**

KOTOPOULO SOUVLAKI

Senap och chilimarinerat kycklingspett med fetaostsallad och spicy yoghurt-dipp. Toppas med granatäpple och riven halloumi. **184 kr**

MIX SOUVLAKI

Mixat grillspett med baconlindad oxfile, saganakifylld fläskfilé och lammracks. Serveras med rödvinssås, rostade grönsaker och tzatziki. **229 kr**

BIFTEKI

Grillad nötfärsbiff med tomat, karamelliserad lök och riven fetaost. Serveras med pommes frites och tzatziki. **182 kr**

BRIZOLA

Grillad entrecote med medelhavsgrönsaker, tryffelbearnaise och örtsmör med fetaost. **269 kr**

MOSXARI

Oxfilemedaljong - pepparrullad och grillad med metaxasås. Serveras med örtsmör, timjanrostade champinjoner och hackad bacon. **269 kr**

PAIDAKIA

Grillade lammracks med ört- och chilismör. Serveras med tomat- och löksallad smaksatt med citrus och tzatziki. **239 kr**

MOUSAKA

Den klassiska gratängen med aubergin, nötfärs och potatis under ett täcke av bechamelkräm. **168 kr**

FISKRÄTTER

XIFIAS

Ört -och vitlöksdoftande svärdfiskskottlett med rostade körsbärstomater, ladolemono serveras med saffransris. **192 kr**

SOLOMOS

Bakad lax fylld med fetaost, räkor och tomat. Serveras med grekisk inspirerad svart quinoasallad och en spicy yoghurt-dipp. **197 kr**

GARIDES KRITHARAKI AGIA NAPA

Krämig risonipasta med ouzoflamberad scampi, körsbärstomater, hummersås och riven fetaost. **239 kr**

VEGETARISKA RÄTTER

LAXANIKO BIFFTEKI

Fetaostbiffar med mustig tomat-sås. Serveras med tomat -och löksallad, tzatziki, pitabröd, friterad sötpotatis och hackade russin. **189 kr**

KRITHARAKI PLEVROTOUS

Krämig risonipasta med ostronskivling, vitt vin, grädde och körsbärstomater. Serveras med riven saganakiost, rucola och karamelliserade valnötter. **189 kr**

DESSERTER

SUFFLÉ SOKOLATA

Chokladsufflé med vaniljglass, vit chokladsås, grädde och färska jordgubbar.. **79 kr**

MASTIXA

En härligt doftande vaniljcreme med färska jordgubbar på en bädd av filodeg, toppad med krossad pistage. **77 kr**

BAKLAVA

Den oemotståndliga klassiska desserten gjord på filodeg, sirap och valnötter. Serveras med vaniljglass. **69 kr**

SORBE

En frisk sorbet gjord på säsongens frukter. Serveras med karamelliserad banan. **62 kr**

CREPA

Fylld crepe med nutella och banan. Serveras med glass och grädde, toppad med biscuit. **79 kr**

CREME BRULEE

Med färska bär. **69 kr**