

KOUZINA

3-rättersmeny – 289 kr per person

Förrätter

Haloumi

Cyperns pärla! Grillad getost serveras på ruccolabädd, toppad med fikonmarmelad och citron

Kefalotyri

Smakrik kryddig hårdost, serveras varm i en gjutpanna, toppad med honung, grillad tomat, granatäpplen och citron

Meze

Kouzinas urval av grekiska delikatesser

Patzaria

Rödbetscarpaccio serveras med grillad haloumi, fikon, olivolja och valnötter

Feta

filodegsinbakad fetaost serveras med sesamfrön, tomatmarmelad och oliver.

Varmrätter

Souvlaki

Grillad fläskfilé på spett, serveras med ugnstrostade grönsaker, tzatziki, pitabröd och friterad potatis

Kouzinas burgare

Högrevsburgare med bacon, cheddarost, honungs och basilika aioli, coleslaw och pommes

Fjällröding

Färsk fjällröding, serveras med dill och anjoviskryddad färskpotatis, färsk sparris och citrus buerre blanc samt säsongens svamp

Bifteki

Fetaostfylld kalvfärsbiff, serveras med frästa grönsaker, rödvinsås, tzatziki och skivad friterad potatis

Kotopoulo Kyprou

Haloumi och basilikafylld kycklingfilé, serveras med purjolöksrisotto, kryddig tomatås och rostad parmesanflarn

Garides

Tigerräkor med vitlöksdoftande örttomatsalsa och smält fetaost på het panna med risotto

Aubergine

Grönsaksfylld aubergine som är fetaostgratinerad, serveras med friterade potatisklyftor, rostad fänkål och en kryddig tomatås

Dessert

Baklava

En hemmagjord grekisk bakelse bestående av filodeg, valnötter, kanel och äppelkompott, serveras med vaniljglass

Sorbet

Hemlagad limesobet med melonsås och jordgubbar

Creme brulee

Smaksatt med masticha.