

Restaurang Cypern Sample Menu

Att börja med

Skordopsomo 34 Kr

Vitlöksbröd toppas med fetaost.

Tzatziki 55 Kr

Grekisk yoghurt-dipp med riven gurka, olivolja, vinäger och vitlök såklart!.

Melitzanosalata 68 Kr

Auberginedipp med paprika, lök, fetaost och vitlök.

Kopanisti 68 Kr

Fåroströra med sting, gjord av fetaost, chili och yoghurt.

Taramas 68 Kr

Fiskromsdipp som mixas med bröd, lök, olivolja och citron.

Kria pikilia 149 Kr

Stekt pitabröd, tzatziki, taramas, melitzanosalata, kopanisti, liten grekisk sallad, oliver.

Förrätter

Plevrotous 92 Kr

Toast med parmesandoftande ostronskivling, fetaost toppad med hackade russin och timjan.

Kolokitho chips 78 Kr

Spröda chips med yoghurtröra av dill och citrus.

Loukaniko 89 Kr

Retsinaflamberad grekisk bondkorv med mustig tomatsås, hackad paprika och smulad fetaost.

Kefalograviera 89 Kr

Pistagepanerad grekisk grevéost med granatäpple och aprikosmarmelad.

Garides 129 Kr

Grillad scampi lindad i bacon med doft av lime och vitlök. Toppad med riven fetaost och granatäpple.

Halloumi 85 Kr

Grillad halloumi serverad på en bädd av ruccola och grillad tomat. Toppad med granatäpplecreme och sesamfrö.

Feta 89 Kr

Filodeginbakad friterad fetaost med grekisk ekologisk honung och sesamfrö.

Sallader

Horatiki salata 109 Kr

Salladsblad, tomat, gurka, rödlök, paprika, oliver och grekisk fetaost.

Cyperns fancysallad 129 Kr

Pistagepanerade färskostbollar med säsongens primörer, körsbärstomater, paprika och granatäpple.

Kotopoulo ke halloumisalata 159 Kr

Grillad kyckling och halloumi med säsongens primörer, honungsmelon, hyvlad gurka, körsbärstomater, gräslök och rostade pinjenötter. Toppad med limes dressing.

Meze

Rekommenderad 289 Kr / pp

Kreato meze - kött meze - minst 2 pers.

Förrätt: grekisk bondsallad, tzatziki, fetaoströra, grillad halloumi, kefalograviera och vitlöksbröd.
Varmrätt: marinerad kycklingsfilé, lammrack, nötfärsbiff med riven halloumi gravieraost fylld fläskfile med örtsmör.

Rekommenderad 289 Kr / pp

Psaro meze - fisk meze - minst 2 pers.

Förrätt: grekisk bondsallad, tzatziki, taramas, grillad halloumi, kefalograviera och vitlöksbröd.
Varmrätt: vitt vin flamberade skaldjur med tomat färska örter och smulad fetaost, grillad lax och svärdfiskspett.

Rekommenderad

Horto meze - vegetarisk meze - minst 2 pers 289 Kr / pp

Förrätt: grekisk bondsallad, tzatziki, aubergineröra, grillad halloumi, kefalograviera och vitlöksbröd.
Varmrätt: zuccinichips, fetaostbiffar, grillad

Varmrätter

Souvlaki hirino 184 Kr

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

Kotopoulo souvlaki 184 Kr

Senap och chilimarinerat kycklingspett med fetaostsallad och spicy yoghurt-dipp. Toppas med granatäpple och riven halloumis.

Mix souvlaki 229 Kr

Mixat grillspett med baconlindad oxfile, saganakifylld fläskfile och lammracks. Serveras med rödvinsås, rostade grönsaker och tzatziki.

Bifteki 182 Kr

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

Brizola 269 Kr

Grillad entrecote med medelhavsgrönsaker, tryffelbearnaise och örtsmör med fetaost.

Mosxari 269 Kr

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

Pidakia 239 Kr

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

Mousaka 168 Kr

Den klassiska gratängen med aubergin, nötfärs och potatis under ett täcke av bechamelKräm

FisKrätter

Xifias 192 Kr

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

Solomos 197 Kr

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

Garides Kritharaki agia napa 239 Kr

Krämig risonipasta med ouzoflamberad scampi, körsbärstomater, hummersås och riven fetaost

Vegetariska rätter

Laxaniko biffteki 189 Kr

Fetaostbiffar med mustig tomatsås. Serveras med tomat -och löksallad, tzatziki, pitabröd, friterad sötpotatis och hackade russin.

Kritharaki plevrotous 189 Kr

Krämig risonipasta med ostronskivling, vitt vin, grädde och körsbärstomater. Serveras med riven saganakiost, ruccola och karamelliserade valnötter

Desserter

Sufflé sokolata 79 Kr

Chokladsufflé med vaniljglass, vit chokladsås, grädde och färska jordgubbar..

Mastixa 77 Kr

En härligt doftande vaniljcreme med färska jordgubbar på en bädd av filodeg, toppad med Krossad pistage.

Baklava 69 Kr

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

Sorbe 62 Kr

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

Crepa 79 Kr

Fylld crepe med nutella och banan. Serveras med glassoch grädde, toppad med biscuit.

Creme brulee 69 Kr

Med färska bär.

Rekommenderad 89 Kr

Dessertost geremezi

En Krämig grekisk fårost karamelliserad med valnötter, torkade fikon och grekisk aprikosmarmelad.