

## KALLA FÖRRÄTTER

<b>TZATSIKI</b> .....	<b>68 kr</b>
Grekisk yoghurt-dipp med riven gurka, olivolja, vinäger och vitlök säklartl.	
<b>MELITZANOSALATA</b> .....	<b>68 kr</b>
Auberginedipp med paprika, lök, fetaost och vitlök.	
<b>KOPANISTI</b> .....	<b>68 kr</b>
Färoströra med sting, gjord av fetaost, chili och yoghurt.	
<b>TARAMAS</b> .....	<b>68 kr</b>
Fiskrömsdipp som mixas med bröd, lök, olivolja och citron.	
<b>OLIVER</b> .....	<b>55 kr</b>
<b>KRIA PIKILIA</b> .....	<b>189 kr</b>
Stekt pitabröd, tzatziki, taramas, melitzanosalata, kopanisti, liten grekisk sallad, oliver.	

## VARMA FÖRRÄTTER

<b>SKORDOPSOMO</b> .....	<b>36 kr</b>
Vitlöksbröd toppas med riven fetaost.	
<b>KEFALOGRAVIERA</b> .....	<b>95 kr</b>
Grekisk grevöast med aprikosmarmelad, granatäpple och sesamfrö	
<b>HALLOUMI</b> .....	<b>98 kr</b>
Grillad halloumi serverad på pita bröd med rucicola, tomat och citron.	
<b>FETA</b> .....	<b>92 kr</b>
Filodeginbakad friterad fetaost med grekisk horning och sesamfrö.	
<b>LOUKANIKO</b> .....	<b>89 kr</b>
Grillad parmesanfylld lammkorv. Serveras med lök, spicy yoghurt-dipp och citron.	
<b>GARIDES</b> .....	<b>129 kr</b>
Grillad scampi med doft av lime och vitlök. Serveras med cocktailtomater, citronvinägrett och riven fetaost.	
<b>SPANAKOPITAKIA</b> .....	<b>89 kr</b>
Spenat och fetaost fyllda små pajer. Serveras med stark yoghurt-dipp.	
<b>PATATES TIGANITES</b> .....	<b>36 kr</b>
Friterad klyftpotatis med rökt paprika och halloumi tärningar.	

## SALLADER

<b>HORIATIKI SALATA</b> .....	<b>129 kr</b>
Salladsblad, tomat, gurka, rödlök, paprika, oliver och grekisk fetaost.	
<b>KOTOPOULO KE HALLOUMISALATA</b> .....	<b>169 kr</b>
Grillad kyckling och halloumi med säsongens primörer, hyvlad gurka, körsbärstomater, gräslök och rostade pinjenötter. Toppad med limes dressing.	
<b>MESSINIAS</b> .....	<b>169 kr</b>
Säsongens mäsallad med talagani ost, tomat, lök, paprika, krossad pasteli (grekisk traditionellt sesamkaka) och apelsindressing.	

## MEZE

### REKOMMENDERAD

<b>KREATO MEZE - KÖTT MEZE</b> .....	<b>319 kr/pp</b>
Förätt: Grekisk bondsallad, tzatziki, fetaoströra, grillad halloumi, kefalograviera och vitlöksbröd. Vamrätt: Marinerad kycklingsfilé, lammrack, nötfärsbiff med riven halloumi, fläskfile kottlet och potatis med riven ost.	

## VARMRÄTTER

**SOUVLAKI HIRINO** ..... 209 kr  
Ört och citronmarinerad grillad fläskfile på spett, tzatziki, pitabröd, mynta, sallad och grillad citron.

**KOTOPOULO SOUVLAKI** ..... 202 kr  
Senap och chilimarinerat kycklingspett med fetaostsallad och kopanisti. Toppas med granatäpple och riven halloumi. (Svensk kyckling)

**MIX SOUVLAKI** ..... 255 kr  
Mixat grillspett med oxfile, fläskfilé och lammfilé. Serveras på pitabröd med lök, tomat, tzatziki och riven saganaki ost.

**BIFTEKI** ..... 198 kr  
Grillad nötfärsbiff med tomat och halloumi, karamelliserad lök och riven fetaost. (Svensk nötfärs)

**PAIDAKIA** ..... 265 kr  
Grillade lammracks med chilismör. Serveras med tomatsallad och tzatziki.

**MOUSAKA** ..... 189 kr  
Den klassiska gratängen med aubergin, nötfärs och potatis under ett täcke av bechamelkräm.

### REKOMMENDERAD

**TOMAHAWK ENTRECOTE (900G)** ..... 895 kr  
Saftig grillad tomahawk. Rekommenderas för 2per. Serveras med kockens favoritdippar och rostade grönsaker.

## FISKRÄTTER

**LAVRAKI FILETO** ..... 219 kr  
Grillad havsabborefilé med morotspuré, örtolja och krokette.

**SOLOMOS** ..... 229 kr  
Tomat och fetaost bakad färsk laxfilé. Serveras med veloute soppa, handskalade räikor och krutonger

**THALASSINA KRITHAROTO** ..... 235 kr  
Ouzo saturerade havsdelikatess i tomat, feta och vittvin. Serveras med pastaris.

## VEGETARISKA RÄTTER

**BIFFTEKI LAXANIKON** ..... 192 kr  
Halloumi och fetaostbiffar med mustig tomatsås. Serveras med rostade grönsaker, tzatziki, pitabröd och riven ost.

**KRITHARAKI MANITARI** ..... 192 kr  
Krämig risnipasta med ostronskivling, vitt vin, grädde och körsbärstomater. Serveras med riven saganakiost, rucicola och karamelliserade valnötter.

## DESSERTER

**SUFLÉ SOKOLATA** ..... 79 kr  
Chokladsufflé med vaniljglass och vit chokladsås. Serveras med biscuit.

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

**SORBE** ..... 62 kr  
Sorbet serveras med frukter och vit chokladsås.

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

\*