



FÖRÄTTER

Afrodites förättstallrik 95:-

Plocktallrik med tzaziki, melitzanosalata halloumi, kalamari, fetaost och friterad squash

Afrodite starters plate

A mixed plate with tzatziki, melitzanosalata, halloumi, Kalamari, feta cheese, and fried zucchini

Grekisksallad /Greeksalad 79:-

Melitzanosalata 69:-

Auberginröra/Aubergin mixture

Chtipiti 55:-

*Pikante fetaost dip,
Spicy mixture of fetacheese*

Gröna kalamata oliver marinerade I vitlök och koriander 35:-

Green kalamata olives marinated in garlic and coriander

Friterad halloumi/ Fried halloumi 72:-

Cypriotisk getost/Cypriot goat cheese

Vitlöksmarinerade rödbetor med chevre crème 62:-

Garlicmarinated beets with crème chevre

Tzaziki 52:-

*Yoghurt med vitlök, gurka och olivolja
Yoghurt with garlic ,cucumber and olivoil*

Ugnsbakad fetaost i foliepaket 89:-

Bakas i ugnen med pepperoni, tomat och olivolja

*Fetacheese baked in the owen
with pepperoni,tomato, and olivoil*

Vitlöksbröd /Garlicbread 32:-

KÖTTRÄTTER/MEATCOURSES

Garlic Steak 255:-

*oxfilé serveras med smörstekt vitlök och frästa grönsaker
fillet of beef served with butter fried garlic and fried vegetables*

Grillad Oxfilé 260:-

*serveras med hemmagjord bearnaisesås och frästa grönsaker
Grilled fillet of beef served with home-made béarnaise sauce and fried vegetables*

Flamberad Pepparstek 260:-

*Oxfilé med pikant pepparsås och frästa grönsaker
Flambé ad Peppersteak
Fillet of beef with picante peppersauce and fried vegetables*

Filet Mignon 220:-

*oxfilé & fläskfilé serveras med pepparsås & hemmagjord bearnaisesås & frästa grönsaker
fillet of beef and fillet of pork served with peppersauce & home-made bearnaise sauce & fried vegetables*

Filet Oscar 198:-

*fläskfilé serveras med hemmagjord bearnaisesås, räkor & frästa grönsaker
fillet of pork served with bearnaise sauce, shrimps & fried vegetables*

Kycklingfilé 195:-

*kycklingfilé fylld med svamp & parmesan
serveras med krämig basilikasås och rostad potatis*

*chickenfilé stuffed with mushrooms & parmesan
served with creamy basil sauce and roasted potatoes*

Valfritt till alla varmrätter

husets pommes, ugnsstekt vitlökspotatis eller grönsaksris

*For all main courses, choose between
french fries, roasted garlic potatoes or vegetable rice*

GREKISKAKÖTTRÄTTER/GREEK MEATCOURSES

Grillade Lammracks 220:-

serveras med tzaziki & friterad squash och grönsallad
Grilled Lamb chops
served with tzaziki & deep-fried zucchini and greensallad

Ryggbiff fylld med fetaost 225:-

serveras med tzaziki & friterad squash och grönsallad
Grilled beef stuffed with feta cheese
served with tzaziki & deep-fried zucchini and greensallad

Souvlaki 210:-

grillspett på fläskfilé serveras med tzaziki & friterad squash och grönsallad
grilled porkfilét on a skewer served with tzaziki & deep-fried zucchini and greensallad

Biffteki á la Cypriot 169:-

grillad köttfärs biff med cypriotisk kryddblandning serveras med tzaziki & friterad squash och grönsallad
grilled coarsely-minced beef with a Cypriot flavouing served with tzaziki & deep-fried zucchini and greensallad

Moussaka 169:-

potatis, squash, aubergine, köttfärs & vit sås bakad i ugn
potatoes, zucchini, aubergine, minced meat & white sauce baked in the oven

MEZE

Meze 310:- per person
(minst 2 personer)

Cypriotiskt smörgåsbord:

grekisk sallad, tzaziki, melizanosalata, vindolmar, vitlöksmarinerade rödbetor, halloumi, friterad squash, kalamari, lamm, souvlaki, biffteki

Meze 310:-

per person (least 2 persons)

A Cypriot smorgasbord:

greek salad, tzaziki, melizanosalata, dolmades, garlicmarinated beets, halloumi, deep-fried zucchini, deep-fried squid, lamb, souvlaki, biffteki

PASTA

Husets pasta 145:-

Pappardelle med strimlad biff, grädde, paprika, champinjoner och lök
Pappardelle with shredded beef, cream, mushrooms, pepper and onion



VEGETARISKT/ VEGETARIAN

Vegetarisk tallrik 169:-

Med fetaostgratinerad aubergine, squashkeftedes,
Tzaziki, vindolmar, halloumi, vitlöksmarinerade rödbetor

Vegetarian plate

With fetacheese gratinated aubergine, zuccinikeftedes,
Tzaziki, dolmades, halloumi, garlicmarinated beets.



SALLAD/SALADS

Grekisk Bondsallad 115:-

grönsallad, tomat, gurka, lök, oliver, paprika & fetaost serveras med olja & vinägerdressing

Greek Salad

lettuce, tomato, cucumber, onions, olives, pepper & feta cheese served with oil & vinegar dressing

FISK/FISH

Friterad Kalamari 179:-

friterade bläckfiskringar serveras med tzaziki, friterad squash och grönsallad

Deep-fried Squid

Deep-fried squid served with tzatsiki, deep-fried zucchini and greensallad

Ungsstekt sejryggfilé serveras med jordärtskocksås & smörslungad potatis 215:-

Oven roast coley served with sunrootsauce & butter tossed potatoes

Ungsbakad röding i foliepaket 205:-

bakad i ugn med primörer, vittvin samt smör serveras med smörslungad potatis

Char baked in foil in the oven

baked in the oven with vegetables, white wine, butter served with butter tossed potatoes



BARNMENY/CHILDRENS MENU

Spagetti med köttfärssås 60:-

Spagetti bolognese

Mini Souvlaki 120:-

serveras med tzaziki & friterad squash

Kycklingfilé med husets pommes 90:-

Chicken filét with french fries

Fläskfilé med bearnaisesås 110:-

filét of pork with bearnaise sause

DESSERT/DESSERTS

Tryffel/Truffle 24:-

fråga efter smak

Mintchoklad pannacotta med färsk frukt 52

Mintchocolate pannacotta with fresh fruit

Vaniljglass med varm hjortronsylt & grädde 58:-

Vanilla Ice cream with warm cloudberry jam & whipped cream

Chokladfondant serveras med mascarpone glass 82:-

Chocolate fondant served with mascarpone icecream

Grekisk yoghurt med honung och nötter 48:-

Greek yoghurt with honey and nuts

Baklava med vaniljglass 65:-

grekisk filodegsbakelse i flera lager varvad med nötter & sirap

Baklava with Vanilla Ice cream

phyllo paste with nuts & syrup



KAFFE/COFFEE

Frappe 32:-

en kall kaffedrink med skummad mjölk

an iced coffeedrink with milkfroth

Cappuccino 30:-

Espresso 24:-/Dubbel 28:-

Grekiskt Kaffe / Greek Coffee 25:-

Kaffe/Coffee 25:-