

Meze - 16 rätters festmeny

Hela menyn (Minst 2 personer)

495:-/pers

Sample menu, 16 dishes, 495:- each person (Minimum 2 persons)

Förrätter

Husets soppa

Friterade calamares

Vitlöksmarinerade oliver

Stora vita bönor i tomatsås

Saganaki - Gratinerad ost

Grekisk bondsallad

Tzatziki

Vinbladsdolmar

Spenat med tre sorters ost

Gratinerad fetaost

Vitlöksbröd

Huvudrätter

Moussaka

Souvlaki - Grillspett

Fläskfilé Stamnas

Lammracks

Efterrätt

*Grekisk yoghurt med valnötter
och honung*

Starters

Soup of the house

Deep fried calamares

Olives, marinated in oil and garlic

Giant beans in tomato sauce

Saganaki - gratinated cheese

Greek salad

Tzatziki

Stuffed wine leaves

Spinach with three kind of cheese

Gratinated feta cheese

Garlic bread

Main courses

Moussaka

Souvlaki - traditional meat skewer

Fillet of pork stamnas

Rack of lamb

Dessert

*Greek yoghurt with walnuts
and honey*

Detta är en typisk grekisk festmåltid som kan avnjutas i flera timmar.

Vi rekommenderar att glas Ouzo till förrätterna och ett gott grekiskt vin till huvudrätterna

This is a traditional Greek feast banquet that can be enjoyed for several hours.

Kalla Förrätter - Cold Starters

Vitlöksmarinerade oliver	75:-
<i>Olives marinated in oil and garlic</i>	
Gurk- och tomatsallad med lök	75:-
<i>Cucumber- and tomato salad with onion</i>	
Tzatziki	85:-
Fetaost	90:-
<i>Feta cheese</i>	
Htipiti	95:-
<i>Stark fetaoströra - Spice mish mash made of feta cheese</i>	
Grekisk bondsallad	105:-
<i>Traditonell grekisk sallad med tomat, gurka, lök, fetaost och oliver</i>	
<i>Traditional greek salad with tomatoes, cucumber, onion, feta cheese and olives</i>	
Toast Skagen á la Zorba med handskalade räkor	130:-
<i>Grilled bread with tartar sauce, shrimps and fish roe</i>	

Till alla förrätter serveras en skiva bröd
A slice of bread is served with all starters

Har du några allergier så informera personalen
If you have any allergies, please let us know

Varma Förrätter - Warm Starters

Vitlöksbröd <i>Garlic bread</i>	70:-
Stora vita bönor i tomatsås <i>Giant beans in tomato sauce</i>	80:-
Vinbladsdolmar med citronsås <i>Stuffed wine leaves with lemon sauce</i>	80:-
Feta saganaki <i>Oven baked feta cheese</i>	105:-
Husets soppa <i>Grekisk bondsoppa med tomat och yoghurt, serverat med vitlöksbröd</i> <i>Greek farmer soup with tomatoes and yoghurt, served with garlic bread</i>	105:-
Bladspenat med tre sorters ost <i>Spinach with three kinds of cheese</i>	110:-
Musslor saganaki <i>Mussels in spicy tomato sauce</i>	115:-
Calamares med tzatziki <i>Calamares with tzatziki</i>	115:-
Scampi saganaki <i>Jätteräkor i tomatsås - Scampi in spicy tomato sauce</i>	125:-

Till alla förrätter serveras en skiva bröd
A slice of bread is served with all starters

Kötträtter - Meat

Moussaka 200:-

Traditionell grekisk rätt med potatis, auberginer, nötfärs och bechamelsås

Traditional greek dish with potatoes, eggplants, minced meat and bechamel sauce

Souvlaki 220:-

Grekiskt grillspett på marinerad fläskkarré med tzatziki med rödvinsås

Traditional meat skewer with tzatziki and red wine sauce

Kycklingspett 220:-

Serveras med tzatziki, stekt bacon och grönsallad

Chicken skewer with tzatziki, fried bacon and salad

Kycklingfilé 230:-

Baconlindad, fylld med fetaost och Dijonsenap och tomatsås

Fillet of chicken, wrapped in bacon with feta cheese and Dijon and tomato sauce

Fläskfilé på planka med tre olika sorters sås 250:-

Pommes duchesse med bearnaise-, rödvin- och ädelsostsås

Fillet of pork with pommes duchesse, bearnaise-, red wine- and blue cheese sauce

Fläskfilé Stamnas 230:-

Gratinerad med grönsaker, fetaost, Dijonsenap och bechamelsås

Fillet of pork with vegetables, feta cheese, Dijon mustard and bechamelsauce

Lammracks 300:-

Med rödvinsås

Rack of lamb with red wine sauce

Oxfile på planka med tre olika sorters sås 320:-

Pommes dushesse med bearnaise-, rödvin- och ädelostsås

Fillet of beef with pommes duchesse, bearnaise-, red wine- and blue cheese sauce

Oxfile Zorba 330:-

Med sås Zorba (Fetaost, grönsaker och grädde)

Fillet of beef with sauce Zorba (Feta cheese, vegetables and cream)

Till alla varmrätter serveras friterad potatis, pommes duchesse eller ris

All hot meals are served with chips, pommes duchesse or rice.

Fiskrätter - Fish

Ädelostgratinerad Lax	260:-
<i>Med spenat och pommes duchesse</i>	
<i>Salomon gratinated with blue cheese, spinach and pommes duchesse</i>	
Scampi Zorba	270:-
<i>Scampi i picantsås med bacon och fetaost</i>	
<i>Scampi in tomato sauce with bacon and feta cheese</i>	
Torskrygg á la Zorba	290:-
<i>Ugnsbakad med grönsaker och vitlök. Serveras med pommes duchesse och tzatziki</i>	
<i>Oven baked cod with vegetables and garlic. Served with pommes duchesse and tzatziki.</i>	

Pastarätter - Pasta

Pasta Bolognese	180:-
<i>Köttfärssås</i>	
<i>Meat Sauce</i>	
Pasta Carbonara	180:-
<i>Bacon, vitlök, grädde och äggula</i>	
<i>Bacon, garlic, cream & egg yolk</i>	
Kycklingpasta	190:-
<i>Kyckling, bacon, grönsaker, basilika, vitlök och olivolja</i>	
<i>Chicken, bacon, vegetables, basil, garlic and olive oil</i>	
Pasta Seafood	210:-
<i>Räkor, musslor, calamares, spenat, lök, vitlök, curry och grädde</i>	
<i>Shrimps, mussels, calamares, spinach, onion, garlic, curry and cream</i>	
Pasta Zorba	210:-
<i>Oxfile, grönsaker, vitlök, fetaost och grädde</i>	
<i>Fillet of beef, vegetables, garlic, feta cheese and cream</i>	

Sallad - Salad

Grekisk bondsallad 170:-

Sallad, tomat, gurka, oliver, lök och fetaost

Lettuce, tomato, cucumber, olives, vegetables and feta cheese

Kycklingsallad 180:-

Stekt kycklingfilé, färska grönsaker och feta ost

Fillet of chicken, fresh vegetables and feta cheese

Skaldjurssallad 190:-

Handskalade räkor, musslor, calamares, färska grönsaker, majonäsdressing och stenbitsrom

Shrimps, mussels calamares, fresh vegetables, mayonnaise dressing and fish roe

Vegetariskt - Vegetarian

Vegetarisk pasta 170:-

Tomatsås, grönsaker, feta ost och oliver

Tomato sauce, vegetables, feta cheese and olives

Vegetarisk moussaka 180:-

Potatis, aubergine, grönsaker och bechamelsås

Potatoes, eggplant, vegetables and bechamel sauce

Vegetarisk planka 200:-

Grönsaker, tre olika sorters ost och pommes duchesse

Vegetables, three different kind of cheese and pommes duchesse

Barnmeny - Kids menu

Pasta med köttfärssås	100:-
<i>Pasta with meat sauce</i>	
Souvlaki med friterad potatis och tzatziki	105:-
<i>Grekiskt grillspett på marinerad fläskarré</i>	
<i>Traditional meat skewer with deep fried potatoes</i>	
Kycklingspett med friterad potatis och tzatziki	105:-
<i>Chicken skewer with deep fried potatoes</i>	
Fläskfilé på planka med bearnaise sås	105:-
<i>Fillet of pork with pommes duchesse and bearnaise sauce</i>	
Fläskfilé med friterad potatis och bearnaise sauce	105:-
<i>Fillet of pork with deep fried potatoes and bearnaise sauce</i>	

Efterrätt - Dessert

Daim - En godisbit till kaffet	20:-
<i>Crunchy butter and almond bar in milk chocolate</i>	
Vaniljglass med chokladsås	85:-
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
Grekisk yoghurt med valnötter och honung	90:-
<i>Greek yoghurt with walnuts and honey</i>	
Fikon i cognacsås med vaniljglass	100:-
<i>Figs in cognac sauce with vanilla ice cream</i>	
Varm fetaost med honung och sesamfrö	105:-
<i>Baked feta cheese with honey and sesame</i>	
Hemlagad chokladtryffel med browniebotten	120:-
<i>Serveras med vispad grädde - Homemade chocolate truffle with brownie base served with whipped cream</i>	