

Meze - 16 rätters festmeny

Hela menyn (Minst 2 personer)

460:-/pers

Sample menu, 16 dishes, 430:- each person (Minimum 2 persons)

Förrätter

Husets soppa

Friterade calamares

Vitlöksmarinerade oliver

Stora vita bönor i tomatsås

Saganaki - Gratinerad ost

Grekisk bondsallad

Tzatziki

Vinbladdolmar

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

Oliver, marinated in oil and garlic

Giant beans in tomatoe 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	65:-
<i>Olives marinated in oil and garlic</i>	
Gurk- och tomatsallad med lök	65:-
<i>Cucumber- and tomatoe salad with onion</i>	
Tzatziki	75:-
Fetaost	80:-
<i>Feta Cheese</i>	
Htipiti	85:-
<i>Stark fetaoströra - Spice mishmash made of feta cheese</i>	
Grekisk bondsallad	95:-
<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	120:-
<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

Varma Förrätter - Warm Starters

Vitlöksbröd	65:-
<i>Garlic bread</i>	
Stora vita bönor i tomatsås	70:-
<i>Giant beans in tomatoe sauce</i>	
Vinbladsdolmar med citronsås	70:-
<i>Stuffed wine leaves with lemon sauce</i>	
Feta saganaki	95:-
<i>Oven baked feta cheese</i>	
Husets soppa	95:-
<i>Grekisk bondsoppa med tomat och yoghurt, serverat med vitlöksbröd</i>	
<i>Greek farmer soup with tomatoes and yoghurt, served with garlic bread</i>	
Bladspenat med tre sorters ost	100:-
<i>Spinach with three kinds of cheese</i>	
Musslor saganaki	105:-
<i>Clams in hot tomatoe sauce</i>	
Calamares med tzatziki	105:-
<i>Calamares with tzatziki</i>	
Scampi saganaki	115:-
<i>Jätteräkor i tomatsås - Scampi in hot tomatoe sauce</i>	

Till alla förrätter serveras en skiva bröd

Kötträtter - Meat

Moussaka	180:-
<i>Traditionell grekisk rätt med potatis, auberginer, nötfärs och bechamelsås</i>	
<i>Traditional greek dish with potatoes, eggplants, minced meat and bechamel sauce</i>	
Souvlaki	205:-
<i>Grekiskt grillspett på marinerad fläskkarré med tzatziki med rödvinsås</i>	
<i>Traditional meat skewer with tzatziki and red wine sauce</i>	
Kycklingspett	205:-
<i>Serveras med tzatziki, stekt bacon och grönsallad</i>	
<i>Chicken skewer with tzatziki, fried bacon and salad</i>	
Kycklingfilé	210:-
<i>Baconlindad, fylld med fetaost och Dijonsenap och tomatsås</i>	
<i>Fillet of chicken, wrapped in bacon with feta cheese and dijon and tomatoesauce</i>	
Fläskfilé på planka med tre olika sorters sås	230:-
<i>Pommes duchesse med bearnaise-, rödvin- och ädelsostsås</i>	
<i>Fillet of pork with pommes duchesse, bearnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
Fläskfilé Stamnas	210:-
<i>Gratinerad med grönsaker, fetaost, Dijonsenap och bechamelsås</i>	
<i>Fillet of pork with vegetables, feta cheese, Dijon mustard and bechamelsauce</i>	
Lammracks	280:-
<i>Med rödvinsås</i>	
<i>Rack of lamb with red wine sauce</i>	
Oxfile på planka med tre olika sorters sås	300:-
<i>Pommes duschesse med bearnaise-, rödvin- och ädelostsås</i>	
<i>Fillet of beef with pommes duchesse, bearnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
Oxfile Zorba	310:-
<i>Med sås Zorba (Fetaost, grönsaker och grädde)</i>	
<i>Fillet of beef with sauce Zorba (Feta cheese, vegetables and cream)</i>	

Till alla varmrätter serveras friterad potatis, pommes duchesse eller ris

Fiskrätter - Fish

Ädelostgratinerad Lax	240:-
<i>Med spenat och pommes duchesse</i>	
<i>Gratinated salomon blue cheese, spinach and pommes duchesse</i>	
Scampi Zorba	260:-
<i>Scampi i picantsås med bacon och fetaost</i>	
<i>Scampi in tomatoe sauce with bacon and feta cheese</i>	
Torskrygg á la Zorba	270:-
<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	150:-
<i>Köttfärssås</i>	
<i>Meat Sauce</i>	
Pasta Carbonara	160:-
<i>Bacon, vitlök, grädde och äggula</i>	
<i>Bacon, garlic and yolk</i>	
Kycklingpasta	170:-
<i>Kyckling, bacon, grönsaker, basilika, vitlök och olivolja</i>	
<i>Chicken, bacon, vegetables, basil, garlic and olive oil</i>	
Pasta Seafood	190:-
<i>Räkor, musslor, calamares, spenat, lök, vitlök, curry och grädde</i>	
<i>Shrimps, clams, calamares, spinach, onion, garlic, curry and cream</i>	
Pasta Zorba	190:-
<i>Oxfile, grönsaker, vitlök, fetaost och grädde</i>	
<i>Fillet of beef, vegetables, garlic, feta cheese and cream</i>	

Sallad - Salad

Grekisk bondsallad 160:-

Sallad, tomat, gurka, oliver, lök och fetaost

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

Kycklingsallad 170:-

Stekt kycklingfilé, färska grönsaker och feta ost

Fillet of chicken, fresh vegetables and feta cheese

Skaldjurssallad 180:-

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

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

Vegetariskt - Vegetarian

Vegetarisk pasta 150:-

Tomatsås, grönsaker, feta ost och oliver

Vegetarian pasta with tomatoe sauce, vegetables, feta cheese and olives

Vegetarisk moussaka 170:-

Potatis, aubergine, grönsaker och bechamelsås

Vegetarian moussaka wit potatoes, eggplants, vegetables and bechamel sauce

Vegetarisk planka 190:-

Grönsaker, tre olika sorters ost och pommes duchesse

Vegetables, three different kind of cheese and pommes duchesse

Barnmeny - Kids menu

Pasta med köttfärssås	95:-
<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>	

Vinlista - Wines

<u>Röda viner</u>	Glas	1/2	Flaska
Pezuolues, Biblia Chora <i>Grekland, Merlot, Xinomavro</i> <i>Medelfylligt, fruktigt, röda bär</i>	90:-	180:-	340:-
Nemea, Dripoi <i>Grekland, Agiorgitiko</i> <i>Mjukt, nötigt, sommarbär, kanel</i>	110:-	220:-	420:-
Escapades, Escapade Winery <i>Sydafrika, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Malbec</i> <i>Kraftfullt, fat, björnbär, choklad, solmogna bär</i>	110:-	220:-	420:-
Dilofos <i>Grekland, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Komplext, fruktigt, ek, lakrits</i>	120:-		440:-
Biblia Chora <i>Grekland, Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>Ungdomligt, kryddigt, vanilj, röd bärfrukt</i>			590:-
Amethystos Cava, Domaine Costa Lazaridi <i>Grekland, Cabernet Sauvignon</i> <i>Mustigt, stort, fylligt, mörk choklad, svart vinbär</i>			690:-
<u>Rosévin</u>	Glas		Flaska
Gris De Nuit <i>Grekland, Moschofilero</i> <i>Torrt, citrus, äpple, melon</i>	115:-		440:-
<u>Mousserande Vin</u>	Glas		Flaska
Amalia Brut <i>Grekland, Moschofilero</i> <i>Fruktigt, päron, honung, ros</i>	115:-		540:-

Vinlista - Wines

<u>Vita viner</u>	Glas	1/2	Flaska
Pezuolues, Biblia Chora <i>Grekland, Sauvignon Blanc, Assyrtiko</i> <i>Torrt, aromatiskt, passionsfrukt, krusbär</i>	90:-	180:-	340:-
Riesling, Stefan Meyer <i>Tyskland</i> <i>Fruktigt, melon, mineraler, citrus</i>	100:-	200:-	380:-
Retsina, Malamatina <i>Grekland, Savatiano, Roditis</i> <i>Traditionellt, kåda, citrus</i>		500ml 185:-	250ml 95:-
<u>Alkoholfritt vin</u>			
Rött eller vitt	70:-		

Drycker - Beverages

<u>Öl- och cider</u>		Glas 50 cl
Sofiero fatöl		69:-
	Flaska 33 cl	Flaska 50 cl
Grekisk öl Mythos		73:-
Carlsberg Hof	59:-	
Carlsberg Alkoholfri	39:-	
Zeunerts Merke		70:-
Zeunerts Höga Kusten		70:-
Koppabergs Päron/Fläder Lime	60:-	
<u>Vatten, läsk & juice 33cl</u>		
Kolsyrat vatten		25:-
Pepsi, Pepsi Max, 7up free, Zingo		35:-
<u>Aperitif</u>		
Martini Bianco		15:-/cl
Martini Rosso		15:-/cl
Martini Extra Dry		15:-/cl
Campari		15:-/cl
Ouzo		25:-/cl
<u>Bitter</u>		
Fernet Branca		25:-/cl
Jägermeister		25:-/cl
<u>Grekisk grappa</u>		
Tsipouro		30:-/cl

Drycker - Beverages

Whiskey

Jack Daniels	25:-/cl
Jameson	25:-/cl
Famous Grouse	25:-/cl
Highland Park 12 år	30:-/cl
The Macallan 12 pr	35:-/cl
Lagavulin	40:-/cl

Cognac Brandy

Metaxa	25:-/cl
Braastads VS	25:-/cl
Braastads XO	30:-/cl

Calvados

Calvados Boulard	25:-/cl
------------------	---------

Likör

Amaretto	20:-/cl
Baileys	20:-/cl
benedictine D.O.M	20:-/cl
Cointreu	20:-/cl
Drambuie	20:-/cl
Frangelico	20:-/cl
Galliano	20:-/cl
Grand Marnier	20:-/cl
Kahlua	20:-/cl
Sambuca	20:-/cl

Övrigt

Gin	25:-/cl
Rom	25:-/cl
Snaps	25:-/cl
Tequila	25:-/cl
Vodka	25:-/cl

Kaffe - Coffee

<u>Kaffedrinkar</u>	4 cl	6 cl
Irish Coffee	125:-	155:-
<i>Whisky, kaffe, farinsocker och grädde</i>		
Kaffe Karlsson	125:-	155:-
<i>Baileys, Cointreu, kaffe och grädde</i>		
Kaffe Disaronno	125:-	155:-
<i>Amaretto Disaronno, kaffe och grädde</i>		
Kaffe dom	125:-	155:-
<i>Benedictine D.O.M, kaffe och grädde</i>		
Leonard Sachs	125:-	155:-
<i>kahlua, Grand marnier, kaffe och grädde</i>		
Kaffe Zorba	125:-	155:-
<i>Metaxa, Licor 43, kaffe & grädde</i>		
<u>Kaffe och Te</u>		
Kaffe	40:-	
Te	30:-	

Efterrätt - Dessert

Daim - En godisbit till kaffet	20:-
<i>Crunchy butter and almond bar in milk chocolate</i>	
Vaniljglass med chokladsås	75:-
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
Grekisk yoghurt med valnötter och honung	85:-
<i>Greek yoghurt with walnuts and honey</i>	
Fikon i cognacsås med vaniljglass	90:-
<i>Figs in cognac sauce with vanilla ice cream</i>	
Varm fetaost med honung och sesamfrö	95:-
<i>Baked feta cheese with honey and sesame</i>	
Hemlagad chokladtryffel med browniebotten	110:-
<i>Serveras med vispad grädde - Chocolate cake with whipped cream</i>	