

MEZE 16 – RÄTTERS FESTMENY

Hela menyn 370:- per person (minst 2 personer)

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 tomatoe sauce
Saganaki - gratinated cheese
Greek salad
Tzatziki
Stuffed wine leaves
Spinach with three kinds 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 ett glas Ouzo till förrätterna
och ett gott grekiskt vin till huvudrätterna.

KALLA FÖRRÄTTER – COLD STARTERS

Vitlöksmarinerade oliver <i>Olives marinated in oil and garlic</i>	40:-
Grönsallad med vinägrett (isbergssallad, tomat, gurka och rödlök) <i>Lettuce with olive oil and vinegar</i>	50:-
Tzatziki med bröd <i>Tzatziki with bread</i>	55:-
Gurk- och tomatsallad med lök <i>Cucumber- and tomatoe salad with onion</i>	55:-
Fetaost <i>Feta cheese</i>	60:-
Grekisk bondsallad Traditionell grekisk sallad med tomat, gurka, lök, fetaost och oliver <i>Lettuce, tomatoes, cucumbers, onion, feta cheese, olives</i>	65:-
Htipiti Stark fetaoströra <i>Spicy mishmash made of feta cheese</i>	65:-
Toast Skagen à la Zorba med handskalade räkor <i>Grilled bread with tartar sauce, shrimps and fish roe</i>	85:-

Till alla förrätter serveras en skiva bröd

VARMA FÖRRÄTTER – WARM STARTERS

Vitlöksbröd <i>Garlic bread</i>	40:-
Stora vita bönor i tomatsås <i>Giant beans in tomatoe sauce</i>	50:-
Vinbladsdolmar med citronsås <i>Stuffed wine leaves with lemon sauce</i>	60:-
Husets soppa Grekisk bondsoppa med tomat och yoghurt, serverat med vitlöksbröd <i>Greek farmer soup with tomatoe and yoghurt, served with garlic bread</i>	70:-
Feta saganaki <i>Oven baked feta cheese</i>	70:-
Bladspenat med tre sorters ost <i>Spinach with three kinds of cheese</i>	75:-
Musslor saganaki Musslor i het tomatsås <i>Clams in hot tomatoe sauce</i>	80:-
Calamares med tzatziki <i>Calamares with tzatziki</i>	85:-
Scampi saganaki Jätteräkor i het tomatsås <i>Scampi in hot tomatoe sauce</i>	90:-

Till alla förrätter serveras en skiva bröd

KÖTTRÄTTER – MEAT

Moussaka	135:-
Traditionell grekisk rätt med potatis, auberginer, köttfärs och bechamelsås <i>Potatoes, eggplants, minced meat and bechamel sauce</i>	
Souvlaki	175:-
Grekiskt grillspett på marinerad fläskkarré med tzatziki och rödvinsås <i>Traditional meat skewer with tzatziki and red wine sauce</i>	
Kycklingspett	175:-
Serveras med tzatziki, stekt bacon och grönsallad <i>Chicken skewer with tzatziki, fried bacon and salad</i>	
Kycklingfilé	185:-
Baconlindad, fylld med fetaost och Dijonsenap i tomatsås (i keramikform) <i>Fillet of chicken, wrapped in bacon with feta cheese and Dijon mustard in tomatoe sauce</i>	
Fläskfilé stamnas	190:-
Gratinerad med grönsaker, fetaost, Dijonsenap och bechamelsås (i keramikform) <i>Fillet of pork with vegetables, feta cheese, Dijon mustard and bechamel sauce</i>	
Fläskfilé på planka med tre olika sorters såser	195:-
Pommes duchesse med béarnaise-, rödvin- och ädelostsås <i>Fillet of pork with pommes duchesse, béarnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
Lammracks	235:-
Med rödvinsås <i>Rack of lamb with red wine sauce</i>	
Oxfile på planka med tre olika sorters såser	250:-
Pommes duchesse med béarnaise-, rödvin- och ädelostsås <i>Fillet of beef with pommes duchesse, béarnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
Oxfile Zorba	255:-
Med sås Zorba (fetaost, grönsaker och grädde) <i>(Fillet of beef with a sauce made of feta cheese, vegetables and cream</i>	

Till alla rätter serveras friterad potatis, pommes duchesse eller ris

FISK – FISH

Ädelostgratinerad lax	195:-
Med spenat och pommes duchesse <i>Gratinated salmon with blue cheese, spinach and pommes duchesse</i>	
Torskrygg á la Zorba	210:-
Ugnsbakad, med grönsaker och vitlök. Serveras med pommes duchesse och tzatziki <i>Oven baked cod with vegetables and garlic, served with pommes duchesse and tzatziki</i>	
Scampi Zorba	210:-
Scampi i het picantsås med bacon och fetaost <i>Scampi in hot tomatoe sauce with bacon and feta cheese</i>	

PASTA

Pasta Bolognese	100:-
Köttfärssås <i>Meat sauce</i>	
Pasta Carbonara	110:-
Bacon, vitlök, grädde och äggula <i>Bacon, garlic, cream and yolk</i>	
Kycklingpasta	115:-
Kyckling, bacon, grönsaker, basilika, vitlök och olivolja <i>Chicken, bacon, vegetables, basil, garlic and olive oil</i>	
Pasta Seafood	120:-
Handskalade räkor, musslor, calamares, spenat, lök, vitlök, curry och grädde <i>Shrimps, clams, calamares, spinach, onion, garlic, curry and cream</i>	
Pasta Zorba	125:-
Strimlad oxfilé, grönsaker, vitlök, fetaost och grädde <i>Fillet of beef, vegetables, garlic, feta cheese and cream</i>	

SALLAD – SALAD

Grekisk bondsallad

Isbergssallad, tomat, gurka, oliver, lök och fetaost

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

95:-

Kycklingsallad

Stekt kycklingfilé, färska grönsaker och fetaost

Fillet of chicken, fresh vegetables and feta cheese

100:-

Skaldjurssallad

Handskalade räkor, musslor, calamares, färska grönsaker, majonnäsdressing och ishavsvrom

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

115:-

VEGETARISKT – VEGETARIAN

Vegetarisk pasta

Tomatsås, grönsaker, fetaost och oliver

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

110:-

Vegetarisk moussaka

Potatis, aubergine, grönsaker och bechamelsås

Vegetarian moussaka with potatoes, eggplants, vegetables and bechamel sauce

115:-

Vegetarisk planka

Grönsaker, tre olika sorters ostar och pommes duchesse

Vegetables, three different kinds of cheese and pommes duchesse

140:-

BARNMENY

FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR
Menu for children up to 12 years of age

Pasta med köttfärssås <i>Pasta with meat sauce</i>	75:-
Souvlaki med friterad potatis Grekiskt traditionellt grillspett på marinerad fläskkarré <i>Traditional meat skewer with deep fried potatoes</i>	85:-
Fläskfilé med friterad potatis och bearnaisesås <i>Fillet of pork with deep fried potatoes and bearnaise sauce</i>	90:-
Fläskfilé på planka med bearnaisesås <i>Fillet of pork with pommes duchesse and bearnaise sauce</i>	90:-

DESSERT

Daim <i>Crunchy butter almond bar covered in milk chocolate</i>	15:-
Glass med chokladsås <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	55:-
Grekisk yoghurt med valnötter och honung <i>Greek yoghurt with walnuts and honey</i>	65:-
Fikon i cognacsås med glass <i>Figs in cognac sauce, served with vanilla ice cream</i>	70:-
Varm fetaost med honung och sesamfrö <i>Baked feta cheese with honey and sesame</i>	75:-
Chokladkaka Chokladtryffel på Browniebotten, serveras med vispad grädde <i>Chocolate cake with whipped cream</i>	85:-

