

# MEZE 16 – RÄTTERS FESTMENY

---

Hela menyn 390:- 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

## 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

## Huvudrätter

Moussaka  
Souvlaki – grillspett  
Fläskfilé stamnas  
Lammracks

## Main courses

Moussaka  
Souvlaki – traditional meat skewer  
Fillet of pork stamnas  
Rack of lamb

## Efterrätt

Grekisk yoghurt med valnötter  
och honung

## 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

---

<b>Vitlöksmarinerade oliver</b> <i>Olives marinated in oil and garlic</i>	<b>50:-</b>
<b>Grönsallad med vinägrett (isbergssallad, tomat, gurka och rödlök)</b> <i>Lettuce with olive oil and vinegar</i>	<b>50:-</b>
<b>Gurk- och tomatsallad med lök</b> <i>Cucumber- and tomatoe salad with onion</i>	<b>55:-</b>
<b>Tzatziki med bröd</b> <i>Tzatziki with bread</i>	<b>60:-</b>
<b>Fetaost</b> <i>Feta cheese</i>	<b>65:-</b>
<b>Htipiti</b> Stark fetaoströra <i>Spicy mishmash made of feta cheese</i>	<b>70:-</b>
<b>Grekisk bondsallad</b> Traditionell grekisk sallad med tomat, gurka, lök, fetaost och oliver <i>Lettuce, tomatoes, cucumbers, onion, feta cheese, olives</i>	<b>75:-</b>
<b>Toast Skagen à la Zorba med handskalade räkor</b> <i>Grilled bread with tartar sauce, shrimps and fish roe</i>	<b>95:-</b>

Till alla förrätter serveras en skiva bröd

# VARMA FÖRRÄTTER – WARM STARTERS

---

<b>Vitlöksbröd</b> <i>Garlic bread</i>	<b>50:-</b>
<b>Stora vita bönor i tomatsås</b> <i>Giant beans in tomatoe sauce</i>	<b>50:-</b>
<b>Vinbladsdolmar med citronsås</b> <i>Stuffed wine leaves with lemon sauce</i>	<b>60:-</b>
<b>Feta saganaki</b> <i>Oven baked feta cheese</i>	<b>75:-</b>
<b>Husets soppa</b> Grekisk bondsoppa med tomat och yoghurt, serverat med vitlöksbröd <i>Greek farmer soup with tomatoe and yoghurt, served with garlic bread</i>	<b>80:-</b>
<b>Bladspenat med tre sorters ost</b> <i>Spinach with three kinds of cheese</i>	<b>80:-</b>
<b>Musslor saganaki</b> Musslor i het tomatsås <i>Clams in hot tomatoe sauce</i>	<b>90:-</b>
<b>Calamares med tzatziki</b> <i>Calamares with tzatziki</i>	<b>90:-</b>
<b>Scampi saganaki</b> Jätteräkor i het tomatsås <i>Scampi in hot tomatoe sauce</i>	<b>100:-</b>

Till alla förrätter serveras en skiva bröd

# KÖTTRÄTTER – MEAT

---

<b>Moussaka</b>	<b>140:-</b>
Traditionell grekisk rätt med potatis, auberginer, köttfärs och bechamelsås <i>Potatoes, eggplants, minced meat and bechamel sauce</i>	
<b>Souvlaki</b>	<b>180:-</b>
Grekiskt grillspett på marinerad fläskkarré med tzatziki och rödvinsås <i>Traditional meat skewer with tzatziki and red wine sauce</i>	
<b>Kycklingspett</b>	<b>180:-</b>
Serveras med tzatziki, stekt bacon och grönsallad <i>Chicken skewer with tzatziki, fried bacon and salad</i>	
<b>Kycklingfilé</b>	<b>190:-</b>
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>	
<b>Fläskfilé stammas</b>	<b>190:-</b>
Gratinerad med grönsaker, fetaost, Dijonsenap och bechamelsås (i keramikform) <i>Fillet of pork with vegetables, feta cheese, Dijon mustard and bechamel sauce</i>	
<b>Fläskfilé på planka med tre olika sorters såser</b>	<b>200:-</b>
Pommes duchesse med béarnaise-, rödvin- och ädelostsås <i>Fillet of pork with pommes duchesse, béarnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
<b>Lammracks</b>	<b>245:-</b>
Med rödvinsås <i>Rack of lamb with red wine sauce</i>	
<b>Oxfilé på planka med tre olika sorters såser</b>	<b>265:-</b>
Pommes duchesse med béarnaise-, rödvin- och ädelostsås <i>Fillet of beef with pommes duchesse, béarnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
<b>Oxfilé Zorba</b>	<b>270:-</b>
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** **200:-**

Med spenat och pommes duchesse

*Gratinated salmon with blue cheese, spinach and pommes duchesse*

**Torskrygg á la Zorba** **220:-**

Ugnsbakad, med grönsaker och vitlök. Serveras med pommes duchesse och tzatziki

*Oven baked cod with vegetables and garlic, served with pommes duchesse and tzatziki*

**Scampi Zorba** **230:-**

Scampi i het picantsås med bacon och fetaost

*Scampi in hot tomatoe sauce with bacon and feta cheese*

## PASTA

---

**Pasta Bolognese** **110:-**

Köttfärssås

*Meat sauce*

**Pasta Carbonara** **120:-**

Bacon, vitlök, grädde och äggula

*Bacon, garlic, cream and yolk*

**Kycklingpasta** **125:-**

Kyckling, bacon, grönsaker, basilika, vitlök och olivolja

*Chicken, bacon, vegetables, basil, garlic and olive oil*

**Pasta Seafood** **130:-**

Handskalade räkor, musslor, calamares, spenat, lök, vitlök, curry och grädde

*Shrimps, clams, calamares, spinach, onion, garlic, curry and cream*

**Pasta Zorba** **135:-**

Strimlad oxfilé, grönsaker, vitlök, fetaost och grädde

*Fillet of beef, vegetables, garlic, feta cheese and cream*

## SALLAD – SALAD

---

- Grekkisk bondsallad** 110:-  
Isbergssallad, tomat, gurka, oliver, lök och fetaost  
*Lettuce, tomatoe, cucumber, olives, onion and feta cheese*
- Kycklingsallad** 120:-  
Stekt kycklingfilé, färska grönsaker och fetaost  
*Fillet of chicken, fresh vegetables and feta cheese*
- Skaldjurssallad** 125:-  
Handskalade räkor, musslor, calamares, färska grönsaker, majonnäs dressing och ishavsvrom  
*Shrimps, clams, calamares, fresh vegetables, mayonnaise dressing and fish roe*

## VEGETARISKT – VEGETARIAN

---

- Vegetarisk pasta** 110:-  
Tomatsås, grönsaker, fetaost och oliver  
*Vegetarian pasta with tomatoe sauce, vegetables, feta cheese and olives*
- Vegetarisk moussaka** 120:-  
Potatis, aubergine, grönsaker och bechamelsås  
*Vegetarian moussaka with potatoes, eggplants, vegetables and bechamel sauce*
- Vegetarisk planka** 150:-  
Grönsaker, tre olika sorters ostar och pommes duchesse  
*Vegetables, three different kinds of cheese and pommes duchesse*

# BARNMENY

---

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

<b>Pasta med köttfärssås</b> <i>Pasta with meat sauce</i>	<b>80:-</b>
<b>Souvlaki med friterad potatis</b> Grekiskt traditionellt grillspett på marinerad fläskkarré <i>Traditional meat skewer with deep fried potatoes</i>	<b>90:-</b>
<b>Kycklingspett med friterad potatis</b> <i>Chicken skewer with deep fried potatoes</i>	<b>90:-</b>
<b>Fläskfilé på planka med bearnaisesås</b> <i>Fillet of pork with pommes duchesse and bearnaise sauce</i>	<b>100:-</b>
<b>Fläskfilé med friterad potatis och bearnaisesås</b> <i>Fillet of pork with deep fried potatoes and bearnaise sauce</i>	<b>100:-</b>

# DESSERT

---

<b>Daim</b> <i>Crunchy butter almond bar covered in milk chocolate</i>	<b>15:-</b>
<b>Glass med chokladsås</b> <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	<b>55:-</b>
<b>Grekisk yoghurt med valnötter och honung</b> <i>Greek yoghurt with walnuts and honey</i>	<b>70:-</b>
<b>Fikon i cognacsås med glass</b> <i>Figs in cognac sauce, served with vanilla ice cream</i>	<b>75:-</b>
<b>Varm fetaost med honung och sesamfrö</b> <i>Baked feta cheese with honey and sesame</i>	<b>75:-</b>
<b>Chokladkaka</b> Chokladtryffel på Browniebotten, serveras med vispad grädde <i>Chocolate cake with whipped cream</i>	<b>95:-</b>