

MEZE 16 – RÄTTERS FESTMENY

Hela menyn, 410:- per person (minst 2 personer)

Sample menu, 16 dishes, 410:- 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

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 kind 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

*This is a traditional Greek feast banquet that can be enjoyed for several hours
We recommend a glas of Ouzo to the starters and a good Greek wine for the main courses*

KALLA FÖRRÄTTER – COLD STARTERS

Vitlöksmarinerade oliver <i>Olives marinated in oil and garlic</i>	55:-
Gurk- och tomatsallad med lök <i>Lettuce with olive oil and vinegar</i>	55:-
Tzatziki med bröd <i>Cucumber- and tomatoe salad with onion</i>	65:-
Fetaost <i>Feta cheese</i>	70:-
Htipiti Stark fetaoströra <i>Spicy mishmash made of feta cheese</i>	75:-
Grekisk bondsallad Traditionell grekisk sallad med tomat, gurka, lök, fetaost och oliver <i>Traditional greek salad with tomatoes, cucumber, onion, feta cheese and olives</i>	80:-
Toast Skagen à la Zorba med handskalade räkor <i>Grilled bread with tartar sauce, shrimps and fish roe</i>	100:-

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

VARMA FÖRRÄTTER – WARM STARTERS

Vitlöksbröd <i>Garlic bread</i>	55:-
Stora vita bönor i tomatsås <i>Giant beans in tomatoe sauce</i>	55:-
Vinbladsdolmar med citronsås <i>Stuffed wine leaves with lemon sauce</i>	60:-
Feta saganaki <i>Oven baked feta cheese</i>	80:-
Husets soppa Grekisk bondsoppa med tomat och yoghurt, serverat med vitlöksbröd <i>Greek farmer soup with tomatoes and yoghurt, served with garlic bread</i>	80:-
Bladspenat med tre sorters ost <i>Spinach with three kinds of cheese</i>	85:-
Musslor saganaki Musslor i het tomatsås <i>Clams in hot tomatoe sauce</i>	95:-
Calamares med tzatziki <i>Calamares with tzatziki</i>	95:-
Scampi saganaki Jätteräkor i het tomatsås <i>Scampi in hot tomatoe sauce</i>	110:-

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

KÖTTRÄTTER – MEAT

Moussaka	160:-
Traditionell grekisk rätt med potatis, auberginer, köttfärs och bechamelsås (i keramikform)	
<i>Traditional greek dish with potatoes, eggplants, minced meat and bechamel sauce</i>	
Souvlaki	190:-
Grekiskt grillspett på marinerad fläskkarré med tzatiski och rödvinsås	
<i>Traditional meat skewer with tzatziki and red wine sauce</i>	
Kycklingspett	190:-
Serveras med tzatziki, stekt bacon och grönsallad	
<i>Chicken skewer with tzatziki, fried bacon and salad</i>	
Kycklingfilé	195:-
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 stammas	195:-
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 sås	210:-
Pommes duchesse med bearnaise-, rödvin- och ädelostsås	
<i>Fillet of pork with pommes duchesse, bearnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
Lammracks	250:-
Med rödvinsås	
<i>Rack of lamb with red wine sauce</i>	
Oxfile på planka med tre olika sorters sås	280:-
Pommes duchesse med bearnaise-, rödvin- och ädelostsås	
<i>Fillet of beef with pommes duchesse, bearnaise-, red wine- and blue cheese sauce</i>	
Oxfile Zorba	290:-
Med sås Zorba (fetaost, grönsaker och grädde)	
<i>Fillet of beef with sauce Zorba (feta cheese, vegetables and cream)</i>	

Till alla rätter serveras friterad potatis, pommes duchesse eller ris
For all dishes, fried potatoes, deep fried potatoes or rice are served

FISKRÄTTER – FISH

Ädelostgratinerad lax **220:-**

Med spenat och pommes duchesse

Gratinated salomon with blue cheese, spinach and pommes duchesse

Torskrygg à la Zorba **230:-**

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 **240:-**

Scampi i het picantsås med bacon och fetaost

Scampi in hot tomatoe sauce with bacon and feta cheese

PASTARÄTTER – PASTA

Pasta Bolognese **120:-**

Köttfärssås

Meat sauce

Pasta Carbonara **140:-**

Bacon, vitlök, grädde och äggula

Bacon, garlic, cream and yolk

Kycklingpasta **150:-**

Kyckling, bacon, grönsaker, basilika, vitlök och olivolja

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

Pasta Seafood **160:-**

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

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

Pasta Zorba **160:-**

Strimlad oxfile, grönsaker, vitlök, fetaost och grädde

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

SALLAD – SALAD

Grekisk bondsallad

Isbergssallad, tomat, gurka, oliver, lök och fetaost

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

130:-

Kycklingsallad

Stekt kycklingfilé, färska grönsaker och fetaost

Fillet of chicken, fresh vegetables and feta cheese

140:-

Skaldjurssallad

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

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

150:-

VEGETARISKT – VEGETARIAN

Vegetarisk pasta

Tomatsås, grönsaker, fetaost och oliver

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

120:-

Vegetarisk moussaka

Potatis, aubergine, grönsaker och bechamelsås

Vegetarian moussaka with potatoes, eggplants, vegetables and bechamel sauce

140:-

Vegetarisk planka

Grönsaker, tre olika sorters ost och pommes duchesse

Vegetables, three differnt kind of cheese and pommes duchesse

160:-

BARNMENY – KIDS MENU

FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR

Menu for children up to 12 years of age

Pasta med köttfärssås **90:-**
Pasta with meat sauce

Souvlaki med friterad potatis **95:-**
Grekiskt grillspett på marinerad fläskkarré
Traditional meat skewer with deep fried potatoes

Kycklingspett med friterad potatis **95:-**
Chicken skewer with deep fried potatoes

Fläskfilé på planka med bearnaisesås **100:-**
Fillet of pork with pommes duchesse and bearnaise sauce

Fläskfilé med friterad potatis och bearnaisesås **100:-**
Fillet of pork with deep fried potatoes and bearnaise sauce

EFTERRÄTT – DESSERT

Daim <i>Crunchy butter and almond bar in milk chocolate</i>	20:-
Vaniljglass med chokladsås <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	60:-
Grekisk yoghurt med valnötter och honung <i>Greek yoghurt with walnuts and honey</i>	75:-
Fikon i cognacsås med vaniljglass <i>Figs in cognac sauce with vanilla ice cream</i>	80:-
Varm fetaost med honung och sesamfrö <i>Baked feta cheese with honey and sesame</i>	80:-
Chokladkaka Chokladtryffel på browniebotten med vispad grädde <i>Chocolate cake with whipped cream</i>	100:-