FÖRRÄTTER / STARTERS

Frasig **VITLÖKSBRÖD** på surdeg, smör, oregano
Sourdough garlic bread, butter, oregano
45 kr

Krämig **TZATZIKI** på grekisk yoghurt med riven gurka, vitlök & olivolja
Creamy tzatziki on greek yoghurt, cucumber, garlic, & olive oil
70 kr

OLIVER svarta Kalamata & gröna oliver
Black Kalamata & green olives
65 kr

AUBERGINERÖRA, majonnäs & vitlök
Eggplant dip, mayonnaise & garlic
75 kr

Kryddig **FETAOSTRÖRA** paprika, chili & olivolja
Spicy feta cheese dip, bell pepper, chili & olive oil
85 kr

Stekt **SAGANAKI OST**, fikonmarmelad & citron
Pan seared cheese, fig jam & lemon
125 kr

Sauterade **MANITARIA** champinjoner, ostronskivling, talagani ost, vitlök, örter & tomatmarmelad
Sauteed mushrooms, oyster mushrooms, talagani cheese, garlic, herbs & tomato jam
125 kr

*Mustig **SCAMPI SAGANAKI**, örtig tomatsås & fetaost*
Prawns, herby tomato sauce & feta cheese
165 kr

Grillad **HALLOUMIOST**, kvisttomat, örtolja & citron
Grilled halloumi cheese, twig tomato, herb oil & lemon
115 kr

SALLADER / SALADS

Fräsch **GREKISK SALLAD** kvisttomater, gurka, lök, oliver, paprika, fetaost, kapris & vinägrett
Twig tomatoes, cucumber, onion, olives, bell pepper, feta cheese, capers & vinaigrette
95 kr / 165 kr

HALLOUMISALLAD stekt svamp, grillade grönsaker & halloumiost
Fried mushrooms, grilled vegetables & halloumi cheese
175 kr

Allergier? Fråga personalen så hjälper vi dig.
Allergies? Speak with your waiter for guidance.

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

LAMMFILÉ, rostad quinoa, friterad grönkål, rostade grönsaker, rödvinssås & vitlökssmör
Lamb fillet, roasted quinoa, fried kale, roasted vegetables red wine sauce & garlic butter
325 kr

LAMMRACKS, rostade grönsaker & tzatziki
Lamb racks on the grill, roasted vegetables & tzatziki
345 kr

ANGUS OXFILÉ, rostade grönsaker, rödvinssås & bearnaise
Angus beef tenderloin, roasted vegetables, red wine sauce & bearnaise
395 kr

ANGUS ENTRECÔTE, rostade grönsaker, rödvinssås & bearnaise
Angus Rib Eye, roasted vegetables, red wine sauce & bearnaise
385 kr

RÖDINGFILÉ, palsternackschips, örtslungad mix av potatis, grönsaker & svamp
Baked char fillet, parsnip chips, herb-tossed mix of potatoes, vegetables & mushrooms
240 kr

SOUVLAKI GARIDES scampi på spett, halloumiost, rostade grönsaker & tzatziki
Prawns on skewer, halloumi cheese, roasted vegetables & tzatziki
285 kr

PAPOUTSAKI bakad auberginehalva toppad med grönsaker, örtig tomatsås & fetaost
Baked eggplant half, topped with vegetables, herby tomato sauce & feta cheese
195 kr

SOUVLAKI FLÄSKFILÉ med rostade grönsaker & tzatziki
Pork tenderloin on skewer, roasted vegetables & tzatziki
225 kr

SOUVLAKI MAJSKYCKLINGILÉ med rostade grönsaker, halloumiost & tzatziki
Corn fed chicken fillet on skewer, roasted vegetables, halloumi cheese & tzatziki
225 kr

MAESTRO´S GRILLMIX Angus oxfilé, lammrack, lammfilé, nötköttbulle, rostade grönsaker & tzatziki
Angus beef tenderloin, lamb rack, lamb fillet, beef meatball, roasted vegetables & tzatziki
350 kr | för två 690 kr

BIFTEKI GEMISTO nötfärsbiffar fyllda med fetaost, rostade grönsaker & tzatziki
Herby minced beef patties filled with feta cheese, roasted vegetables & tzatziki
245 kr

KEFTEDES Nötköttbullar, örtig tomatsås, riven kefalotyri ost & tzatziki
Beef meatballs, herby tomato sauce, shredded kefalotyri cheese & tzatziki
225 kr

MOUSSAKAS gratäng på aubergine, nötfärs, skivad potatis, béchamelsås med fetaostsallad och tzatziki
Casserole with eggplant, ground beef, sliced potatoes, béchamel sauce with feta cheese salad and tzatziki
235 kr

ZUCCHINIBIFFAR, fetaostsallad, tzatziki & palsternackschips
Courgette fritters, feta cheese salad, tzatziki, parsnip chips
195 kr

Allergier? Tala med personalen så guidar vi dig.
Allergies? Speak with your waiter for guidance

EFTERRÄTTER
Desserts

CRÉME CARAMEL
Crème Caramel with berries
115 kr

BAKLAVA
Filodeg, valnötter, honung, kanel, vaniljglass & bär
Phyllodough, walnuts, honey, cinnamon, vanilla ice cream & berries
115 kr

CHOKLADFONDANT
Chokladfondant, vaniljglass & bär
Chocolate fondant, vanilla ice cream & berries
125 kr

GLASS
Ice cream

Vanilj, *Vanilla*
Choklad, *Chocolate*
Hallonsorbet, *Raspberry sorbet*
Melon

1 kula/scoop 35 kr
2 kulor /scoops 65 kr

DESSERTVIN PÅ GLAS
Dessert wine by the glass

Omega, Alpha Estate
2019 Gewürztraminer, Malagouzia
135 kr

Melissourgos, Nicos Lazaridis
2015 Merlot
105 kr