

## FÖRRÄTTER / STARTERS

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

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

**OLIVER** svarta Kalamata oliver  
*Black Kalamata olives*  
75 kr

**AUBERGINERÖRA**, majonnäs & vitlök  
*Eggplant dip, mayonnaise & garlic*  
80 kr

Kryddig **FETAOSTRÖRA** paprika, chili & olivolja  
*Spicy feta cheese dip, bell pepper, chili & olive oil*  
80 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*  
135 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*  
85 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

**LAMMFILE**, rostad quinoa, friterad grönkål, rostade grönsaker, rödvinssås & vitlöksmör  
*Lamb fillet, roasted quinoa, fried kale, roasted vegetables red wine sauce & garlic butter*  
340 kr

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

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

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

**RÖDINGFILE**, palsternackschips, örtslungad mix av potatis, grönsaker & svamp  
*Baked char fillet, parsnip chips, herb-tossed mix of potatoes, vegetables & mushrooms*  
285 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*  
200 kr

**SOUVLAKI FLÄSKFILE** med rostade grönsaker & tzatziki  
*Pork tenderloin on skewer, roasted vegetables & tzatziki*  
235 kr

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

**MAESTRO'S GRILLMIX** Angus oxfilé, lammrack, lammfilé, nötköttbulle, rostade grönsaker & tzatziki  
*Angus beef tenderloin, lamb rack, lamb fillet, beef meatball, roasted vegetables & tzatziki*  
355 kr | för två 695 kr

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

**KEFTEDES** Nötköttbullar, örtig tomatsås, riven kefalotyri ost & tzatziki  
*Beef meatballs, herby tomato sauce, shredded kefalotyri cheese & tzatziki*  
235 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*  
245 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  
*Phyllo dough, 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

*Dessert wine*

Omega, Alpha Estate  
2019 Gewürztraminer, Malagouzia  
135 kr

Melissourgos, Nicos Lazaridis  
2015 Merlot  
105 kr

6cl