

## 2-RÄTTERS MENYER

*2 course menus*

### Meny 1

#### HALLOUMIOST

Grillad halloumiost, skivade kvisttomater, örtolja & citron  
*Grilled halloumi cheese, sliced twig tomato, herb oil & lemon*

#### LAMMFILÉ

Örtmarinerad lammfilé, rostad quinoa, friterad grönkål, rostade grönsaker,  
rödvinsås & vitlökssmör  
*Herb marinated lamb fillet, roasted quinoa, fried kale, roasted vegetables,  
red wine sauce & garlic butter*

410 kr

### Meny 2

#### SAGANAKI OST

Stekt hårdost, fikonmarmelad & citron  
*Pan seared cheese, fig jam & lemon*

#### SOUVLAKI GARIDES

Scampi på spett, halloumiost, rostade grönsaker & tzatziki  
*Prawns on skewer, halloumi cheese, roasted vegetables & tzatziki*

370 kr

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

## 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

**TOMATSALLAD** med finhackad rödlök & vinägrett  
Sliced tomatoes with chopped red onions & vinaigrette  
95 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

Allergi? / Ursprung kött, fisk & fågel. Fråga oss.  
Allergies? /Country of origin of meat, fish & poultry. Ask us.

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

**LAMMFILE´** , rostad quinoa, friterad grönkål, rostade grönsaker, rödvinssås & vitlökssmör

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 OXFILE´**, 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 tomatås & 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 oxfile´, lammrack, lammfile´, 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 & aubergineröra  
Beef meatballs & eggplant dip

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

Allergi? / Ursprung kött, fisk & fågel. Fråga oss  
Allergies? /Country of origin of meat, fish & poultry. Ask us.

# 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