

# Restaurang **KouZinA**

## **MEZE / SHARING**

### **RODOS**

(minst 2 pers.)

Skordopsoma, tzatziki, kopanisti, grekisk sallad,  
filodegsinbakad fetaost, halloumi, kroketter.

-----  
Kalvfärbsbiffar, kycklingspett, Angus biff,  
bondkorv, frästa legymer, skivad friterad potatis.

Baklava, chokladtryffel, vaniljglass, bär.

**485:- p.p.**

---

### **SAMOS**

(minst 2 pers.)

Skordopsoma, tzatziki, kopanisti, tarama, grekisk sallad,  
filodegsinbakad fetaost, halloumi.

Scampi, kalamari, carpaccio, lavraki, kroketter.

Lammracks med rödvinssås, Angus biff med örterig  
vitlökssmör, frästa legymer, skivad friterad potatis.

Baklava, chokladtryffel, vaniljglass, bär.

**595:- p.p.**

# FÖRRÄTTER / SHARING

## **Skordopsoma**

Rostad pita & frasiga vitlöksbröd

**55 kr**

## **Elies**

Stora svarta & gröna oliver

**65 kr**

## **Fava Santorinis**

Ärtröra med karamelisera rödlök  
och rostade pistagenötter

**75 kr**

## **Tzatziki**

Yoghurtdipp

**75 kr**

## **Kopanisti**

Fetaostdipp

**75 kr**

## **Tarama**

Fiskromdipp med forellrom

**75 kr**

## **Alla fyra dippar**

**148 kr**

## **Feta**

Filodegsinbakad fetaost serveras med sesamfrön, tomatmarmelad och oliver.

**132 kr**

## **Halloumi**

Cyperns pärla! Grillad getost serveras på ruccolabädd, toppad med aprikosmarmelad och citrus

**132 kr**

## **Saganaki**

Smakrik kryddig kefalotyri, serveras varm i en gjutpanna, toppad med honung, grillad tomat, granatäpplen och citron

**132 kr**

## **Scampi**

Grillad scampi med mango och rostad chilisås samt färskä äpplen och granatäpplen.

**168 kr**

## **Bruschetta**

Krämig burrata på bätt av vitlöksdoftad lantbröd och basilikamarinerade körsbörstomater

**148 kr**

## **Kalamari**

Friterade små bläckfiskar serveras på ruccolabädd, granatäpple, citrus och dillskum.

**154 kr**

## **Octapus**

Grillad bläckfisk, santorinis ärtröra, karamelisera rödlök och friterad kapris.

**148 kr**

## **Carpaccio lavraki**

Havssabborre, wakame, forellrom, syrad fänkål och granatäppledressing.

**145 kr**

## **Grekisk Sallad**

Bondsallad gjord på tomat, paprika, gurka, kapris, rödlök, fetaost, oliver

**118 kr Liten / 178 kr Stor**

## **Melitzana**

Rostad varm aubergine, färskost, körsbärs-tomater, pistagenötter, basilika, medelhavsdressing.

**140 kr**

## **Kroketter**

Grönsaks & quinoa kroketter på bätt av mynta och citruskräm.

**138 kr**

## KÖTTRÄTTER

### **Bifteki**

Fetaostfyllt kalvfärsbiff, frästa legymer, rödvinsås, tzatziki och skivad friterad potatis  
**245 kr**

### **Souvlaki**

Grillad fläskfilé på spett, frästa legymer, tzatziki, pitabröd och skivad friterad potatis  
**255 kr**

### **Kotopoulo Kyprou**

Halloumi och basilikafyllt kycklingfilé risotto, kryddig tomatsås och rostat parmesanflarn.  
**248 kr**

### **Mousakas**

Traditionell grekisk rätt, gratinerad aubergine och zucchini, skivad potatis, nötfärs och béchamelsås  
**242 kr**

### **Paidakia**

Grillade lammracks, frästa legymer, rödvinsås, tzatziki, vitlökssmör och skivad friterad potatis  
**345 kr**

### **Kouzinas Burgare**

Högrev, stekt halloumi, romansallad, tomat, olivtapenad, röd coleslaw, tzatziki och pommes.  
**228 kr**

### **Black Angus Biff (200g/300g)**

Grillad biff, serveras med bearaisesås, smokey majo och pommes.  
200g **345 kr** - 300g **420 kr**

### **Pikilia (2 pers.)**

Angus biff, fetaostfyllt kalvfärsbiff, souvlaki, kretansk bondkorv och lammracks serveras med frästa grönsaker, tzatziki och skivad friterad potatis.  
**660 kr**

### **Arni**

Grillad lammfilé, serveras med rostade rödbetor, färskpotatis, getost, babyspenat och en gräddig samossås.  
**335 kr**

## FISKRÄTTER

### **Mesogios**

Färsk fjällröding, tigerräkor, kalamari, musslor, pilgrimsmussla, blandsallad med körsbärstomater, jordgubbar, granatäpple.  
**345 kr**

### **Röding**

Färsk fjällröding, rotselleripuré, shitakesvamp, legymer, beurre blanc sås, ceviche dressing.  
**298 kr**

### **Garides**

Tigerräkor med vitlöksdoftad örttomatsalsa, smält fetaost på het panna med grönsaker och risotto.  
**305 kr**

# VEGETARISKA RÄTTER

## **Kouzinas**

Halloumi, grekisk sallad, röror, dolmar, rödbetor, krokett, rostade grönsaker, skivad friterad potatis

**238 kr**

## **Aubergine**

Grönsaksfylld aubergine som är fetaost gratinerad, serveras med pommes, fänkål och en örtig tomatsås

**240 kr**

## **Risotto (vegansk)**

Risotto med shiitakesvamp, betor, sojabönor, quinoa krokett, sparris, myntayoghurt, basilika dressing.

**236 kr**

## **Halloumi Sallad**

Blandade salladsprimörer med stekt halloumi, päron, valnötter, honung, granatäpple, kvittenmarmelad och citrusdressing.

**232 kr**

# BARNMENY

## **Bifteki**

Kalvfärssbiff med tzatziki, grönsaker och pommes

**130 kr**

## **Souvlaki**

Fläskfilé på spett med tzatziki, grönsaker och pommes

**130 kr**

## **Burgare**

Liten burgare med ketchup och pommes

**130 kr**

## **Kotopoulo**

Kycklingfilé på spett med tzatziki, grönsaker och pommes

**130 kr**

## **Fish and chips**

Friterad fisk med grönsaker, pommes och ketchup.

**130 kr**

# DESSERTER

## Baklava

Hemmagjord grekisk bakelse bestående av filodeg, valnötter, kanel och äppelkompott, serveras med vaniljglass  
**105 kr**

## Sorbet

Hemlagad limesorbet på bådd av honungsmelonsås, bär och kakhatt.  
**102 kr**

## Troufes

Kouzinas chokladtryffel (Baileys)  
**52 kr** (med 4cl Recioto **115 kr**)

## Créme Brûlée

Smak av masticha toppad med färsk bär  
**105 kr**

## Sokolata

Chokladfondant serveras med myntamarinerade jordgubbar samt vaniljglass.

**115 kr**

## Pagoto

Vaniljglass, chokladglass, blåbärs glass, maränger, hallon, strössel och chokladcigarr  
**115 kr**

## Efterrätts paket

*Grappa 4cl, Baileys tryffel & valfri kaffe*

**185 kr**

# KAFFE / TE

Affogato (espresso med vaniljglass).....	52 kr
Frappé med vaniljglass.....	58 kr
Kaffe.....	38 kr
Espresso enkel.....	32 kr
Espresso dubbel.....	40 kr
Macchiato enkel.....	35 kr
Macchiato dubbel.....	42 kr
Cappuccino.....	42 kr
Latte.....	42 kr
Grekiskt kaffe.....	50 kr
Te.....	38 kr

# KAFFE DRINKAR

*med mörk choklad och jordgubb*

**5 cl**

Irish coffee.....	145 kr
Bailey's coffee.....	145 kr
Likör 43 coffee.....	145 kr
Kouzinas (Rom, Kahlua).....	145 kr

# DESSERTVIN

## Limnios Vin Doux

Eldig och aromatisk druvkaraktär med smeksam sötma.  
**20 kr/cl**

## Domini Veneti Recioto

Djupt fruktig, läcker doft med bittersöt och kryddig ton, inslag av mörka bär, plommon och russin.  
**20 kr/cl**

# DRYCK

## **DRINKAR**

**Gin Tonic**.....148 kr  
(Hernö, tonic hibiscus, gurka, svartpeppar)

**Espresso Martini**.....148 kr  
(Vodka, Kahlua, espresso)

**Mojito Passion**.....148 kr  
(Rom, Prosecco, mynta, passionfrukt)

**Aperol Spritz**.....148 kr  
(Aperol, Prosecco, soda)

**Amaretto Sour**.....148 kr  
(Amaretto, citronjuice)

**Margarita**.....148 kr  
(Tequila, cointreau, limejuice)

**Strawberry & Coco**.....148 kr  
(Vodka, strawberry baileys, coconut)

## **GRAPPA/OUZO**

Tsipouro Kanenas 200ml.....420 kr  
Ouzo Tsantali.....26 kr/cl  
Ouzo Plomari.....26 kr/cl  
Tcipouro Tsilili.....26 kr/cl  
Dark Cave 5år.....42 kr/cl  
Kretarakimeli Cretan (raki med honung)....28 kr/cl  
Grappa Ornellaia.....42 kr/cl  
Grappa Amarone.....48 kr/cl  
Grappa Vibrazione.....58 kr/cl  
Grappa Vecchia.....65 kr/cl

## **COGNAC**

Grönstedts.....28 kr/cl  
Metaxa.....28 kr/cl  
Claude Chatelier Vs.....38 kr/cl  
Pierre.....40 kr/cl  
Xanté.....30 kr/cl  
Ferrand Selection des Anges.....65 kr/cl

## **WHISKEY**

Famous Grouse.....	28 kr/cl
Makers Mark.....	32 kr/cl
Bowmore 12år.....	36 kr/cl
Glenfiddich 12år.....	40 kr/cl
Laphroaig 10år.....	42 kr/cl
Macallan 12år.....	45 kr/cl
Tenjaku Pure .....	45 kr/cl
Johnnie Walker 18år.....	48 kr/cl

## **ROM/CALVADOS**

Pampero White.....	28 kr/cl
Pampero Black.....	32 kr/cl
Plantation Pineapple.....	38 kr/cl
Diplomatico.....	45 kr/cl
Plantation XO.....	55 kr/cl
Calvados Boulard.....	30 kr/cl
Calvados Daron.....	36 kr/cl
Zacapa Centario 23.....	48 kr/cl
Zacapa XO.....	60 kr/cl

## **LIKÖRER**

Baileys.....	26 kr/cl
Amaretto.....	26 kr/cl
Frangelico.....	26 kr/cl
Strega.....	26 kr/cl
Jägermeister.....	26 kr/cl
Fernet-Branca.....	26 kr/cl
Sambuca.....	26 kr/cl

## **TEQUILA**

Cazabel Blanco.....	32 kr/cl
Don Julio Reposado Reserva.....	45 kr/cl
Casamigos Mezcal.....	52 kr/cl

# VINLISTA

## VITA VINER

### Grekiska Viner

<b>Notos White</b> (Roditis).....	120:-/480:-
<b>Kyr-Yanni</b> (Assyrtiko).....	130:-/520:-
<b>Boutari</b> (Moschofilero).....	140:-/560:-
<b>Orivatis</b> (Savatiano).....	145:-/580:-
<b>Chateau Julia</b> (Chardonnay).....	155:-/625:-
<b>Ktima Gerovassiliou</b> (Malagouzia, Assyrtiko).....	645:-
<b>Biblia Chora</b> (Sauvignon Blanc, Assyrtiko).....	680:-

### Resten av världen

<b>Torre de Falasco</b> (Garganega).....	120:-/480:-
<b>Les Calcaires</b> (Sauvignon Blanc).....	130:-/520:-
<b>Moncao</b> (Alvarinho).....	590:-
<b>Prüm Blue</b> (Riesling).....	630:-
<b>Louis Moreau</b> (Chablis).....	725:-

## ROSÉ VINER

<b>Crudo</b> (Negroamaro).....	120:-/480:-
<b>Techni Alipias</b> (Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese).....	145:-/580:-

<u>MOUSSERANDE VINER</u>	
<b>Prosecco</b> .....	125:-/500:-
<b>Rosé Brut</b> .....	130:-/520:-
<b>Cair Brut</b> .....	625:-
<b>Palmer Champagne</b> (350ml).....	395:-
<b>Phipponnat Champagne</b> .....	985:-

## RETSINA

<b>Cair</b> (500ml).....	115:-/325:-
<b>Tsantali</b> (750ml).....	120:-/480:-
<b>Dakry tou Pefkou</b> (750ml).....	580:-

## RÖDA VINER

### Grekiska Viner

<b>Kyr Yanni</b> (Syrah, Merlot, Xinomavro).....	125:-/500:-
<b>Naoussa</b> (Xinomavro).....	130:-/520:-
<b>Kanenas</b> (Mavroudi, Syrah).....	140:-/560:-
<b>Alfega</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)...	150:-/600:-
<b>Orivatis</b> (Pinot Noir).....	155:-/620:-
<b>Abaton</b> (Limnio, Grenache, Xinomavro)...	160:-/640:-
<b>Chateau Julia</b> (Merlot).....	175:-/710:-
<b>Biblia Chora</b> (Agiorgitiko, Merlot, Cabernet Sauvignon).....	185:-/740:-

<b>Kapnias</b> (Cabernet Sauvignon).....	810:-
<b>Kapnias 1500ml</b> (Cabernet Sauvignon).....	1590:-
<b>Ktima Gerovassiliou</b> (Limnio, Syrah, Merlot).....	830:-
<b>Avaton</b> (Mavrotragano, Limnio, Mavroudi).....	880:-
<b>Amethystos Cava</b> (Cabernet Franc).....	960:-
<b>Magic Mountain</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc).....	1070:-
<b>Evangelo</b> (Syrah, Viognier).....	1150:-

### Resten av världen

<b>Luccarelli</b> (Aglianico, Sangiovese).....	120:-/480:-
<b>Pasion</b> (Bobal).....	135:-/540:-
<b>Jasci &amp; Marchesani</b> (Montepulciano)....	145:-/580:-
<b>Bertani Ripasso</b> (Corvina, Rondinella, Molinara).....	155:-/620:-
<b>Clos de los Siete</b> (Malbec, Merlot, Syrah).....	710:-
<b>Barbera d'Alba Superiore</b> (Barbera).....	760:-
<b>Virtus Gran Reserva</b> (Tempranillo).....	850:-
<b>Barolo Bussia</b> (Nebbiolo).....	1050:-

## **GREKISK ÖL**

Vergina lager 50cl.....	95 kr
Vergina red 50cl.....	95 kr
Vergina weiss 50cl.....	95 kr
Vergina ofiltrerad 33cl.....	85 kr
EZA premium lager 33cl.....	78 kr
Voreia Stout 33cl.....	85 kr
Happy Brewers IPA 33cl.....	85 kr
Septem IPA 33cl.....	85 kr
Wisby Pils 33cl.....	78 kr
EKO Bulldog Pale Ale 33cl.....	78 kr

## **FATÖL**

Melleruds 30cl.....	72 kr
Melleruds 40cl.....	84 kr
Melleruds 50cl.....	95 kr
Gränges lättöl 30cl.....	50 kr
Gränges lättöl 40cl.....	65 kr

## **CIDER**

Briska (Jordgubb & Rabarber).....	78 kr
Briska (Sauvignon blanc & gröna äpplen).....	78 kr

## **ALKOHOLFRITT**

Vergina öl.....	72 kr
Easy rider IPA.....	78 kr
Ginger beer Joe's.....	72 kr
Briska cider.....	75 kr
Vitt vin.....	105 kr
Rött vin.....	105 kr
Läsk.....	45 kr
Drink.....	95 kr