

MEZE / SHARING

RODOS

(minst 2 pers.)

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

Kyr Yanni (Asyrtiko)

.....
Kalvfärsbiffar, kycklingspett, Angus biff,
bondkorv, frästa legymer, skivad friterad potatis.

Alfega (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

.....
Baklava, chokladtryffel, vaniljglass, bär.

Samos (Muscat)

535:- p.p.

Vinpaket: 325:- p.p.

SAMOS

(minst 2 pers.)

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

Kyr Yanni (Asyrtiko)

.....
Scampi, kalamari, carpaccio lavraki, kroketter.

Boutari (Moschofilero)

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

Biblia Chora (Agiorgitiko, Merlot, Cab. Sauvignon)

.....
Baklava, chokladtryffel, vaniljglass, bär.

Samos (Muscat)

645:- p.p.

Vinpaket: 375:- p.p.

FÖRRÄTTER / SHARING

Skordopsoma

Rostad pita & frasiga vitlöksbröd

55 kr

Elies

Stora svarta & gröna oliver

65 kr

Fava Santorinis

Ärtröra med karameliserad rödlök
och rostade pistagenötter

78 kr

Tzatziki

Yoghurtdipp

78 kr

Kopanisti

Fetaostdipp

78 kr

Tarama

Fiskromdipp med forellrom

78 kr

Alla fyra dippar

152 kr

Feta

Filodegsinbakad fetaost serveras med sesam-
frön, tomatmarmelad och oliver.

152 kr

Halloumi

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

152 kr

Saganaki

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

152 kr

Scampi

Grillad scampi med mango och hummersås
samt färska äpplen och granatäpplen.

178 kr

Bruschetta

Krämig burrata på bädd av vitlöksdoftad
lantbröd och basilikamarinerade
körsbärstomater

155 kr

Kalamari

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

165 kr

Octopus

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

162 kr

Carpaccio lavraki

Havsabborre, wakame, forellrom, syrad fänkål
och granatäppledressing.

158 kr

Grekisk Sallad

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

125 kr Liten / 178 kr Stor

Melitzana

Rostad varm aubergine, färskost, körsbärs-
tomater, pistagenötter, basilika, medelhavs-
dressing.

155 kr

Kroketter

Grönsaks & quinoa kroketter med fetaost på
bädd av mynta och citruskräm.

155 kr

KÖTTRÄTTER

Bifteki

Fetaostfylld kalvfärsbiff, frästa legymer, rödvinsås, tzatziki och skivad friterad potatis
278 kr

Souvlaki

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

Kotopoulos Kyprou

Halloumi och basilikafylld kycklingfilé risotto, kryddig tomatås och rostat parmesanflarn.
278 kr

Mousakas

Traditionell grekisk rätt, gratinerad aubergine och zucchini, skivad potatis, nötfärs och béchamelsås och tzatziki.
272 kr

Paidakia

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

Kouzinas Burgare

Högre, stekt halloumi, romansallad, tomat, röd coleslaw, tzatziki och pommes.
252 kr

Black Angus Biff (200g/300g)

Grillad biff, serveras med bearnaisesås, örtig vitlökssmör och pommes.
200g **385 kr** - 300g **465 kr**

Pikilia

Angus biff, fetaostfylld kalvfärsbiff, souvlaki, kretansk bondkorv och lammracks serveras med frästa grönsaker, tzatziki och skivad friterad potatis.
380 kr/person

Arni

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

FISKRÄTTER

Mesogios

Färsk fjällröding, tigerräkor med chilimangosås, kalamari med citrus-dillskum, musslor, pilgrimsmussla, blandsallad med körsbärstomater, jordgubbar, granatäpple.
365 kr

Röding

Färsk fjällröding, sötpotatis, rotselleripuré, shiitakesvamp, legymer, beurre blanc sås, ceviche dressing.
320 kr

Garides

Tigerräkor med vitlöksdoftad örttomatsalsa, smält fetaost på het panna med grönsaker och purjolöksrisotto toppad med forellrom.
320 kr

VEGETARISKA RÄTTER

Kouzinas

Halloumi, grekisk sallad, röror, dolmar, rödbetor, krokett, filodeg sinbakad fetaost, skivad friterad potatis.

270 kr

Aubergine

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

270 kr

Risotto (vegansk)

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

265 kr

Halloumi Sallad

Blandade salladsprimörer med stekt haloumi, päron, valnötter, honung, granatäpple, aprikosmarmelad och citrusdressing.

255 kr

BARNMENY

Bifteki

Kalvfärsbiff med tzatziki, grönsaker och pommes

155 kr

Souvlaki

Fläskfilé på spett med tzatziki, grönsaker och pommes

155 kr

Burgare

Liten burgare med ketchup och pommes

155 kr

Kotopoulo

Kycklingfilé på spett med tzatziki, grönsaker och pommes

155 kr

Fish and chips

Friterad fisk med grönsaker, pommes och ketchup.

155 kr

DESSERTER

Baklava

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

115 kr

Sorbet Limoncello

Hemlagad limesorbet på bädd av honungsmelonsås, bär och kakhatt.

115 kr

Troufes

Kouzinass chokladtryffel (strawberry Baileys)

55 kr (med 4cl Recioto 115 kr)

Affogato

Vaniljglass, espresso, amaretto, riven choklad, biscotti, pistagenötter.

115 kr

Crème Brulée

Smak av masticha toppad med färska bär

120 kr

Sokolata

Chokladfondant serveras med myntamarinerade jordgubbar samt vaniljglass.

125 kr

Pagoto

Vaniljglass, chokladglass, blåbärsglass, maräng, hallon, strössel och chokladcigarr

120 kr

Efterrätts paket

Dessertvin (Recioto) 3cl, Baileys tryffel & valfri kaffe

155 kr

KAFFE / TE

Frappé med vaniljglass.....	65 kr
Kaffe.....	42 kr
Espresso enkel.....	33 kr
Espresso dubbel.....	44 kr
Macchiato enkel.....	38 kr
Macchiato dubbel.....	46 kr
Cappuccino.....	48 kr
Latte.....	48 kr
Grekiskt kaffe.....	55 kr
Te.....	42 kr

KAFFE DRINKAR

med mörk choklad och jordgubb

5 cl

Irish coffee.....	155 kr
Bailey's coffee.....	155 kr
Likör 43 coffee.....	155 kr
Kouzinass (Rom, Kahlua).....	155 kr

DESSERTVIN

Samos Vin Doux

Eldig och aromatisk druvkaraktär med smeksam sötma.

22 kr/cl

Domini Veneti Recioto

Djupt fruktig, lækker doft med bittersöt och kryddig ton, inslag av mörka bär, plommon och russin.

22 kr/cl

DRYCK

DRINKAR

Gin Tonic.....170 kr
(Hernö, tonic hibiscus, gurka, svartpeppar)

Espresso Martini.....170 kr
(Vodka, Kahlua, espresso)

Mojito Passion.....170 kr
(Rom, Prosecco, mynta, passionfrukt)

Aperol Spritz.....170 kr
(Aperol, Prosecco, soda)

Amaretto Sour.....170 kr
(Amaretto, citronjuice)

Margarita.....170 kr
(Tequila, cointreau, limejuice)

Strawberry & Coco.....170 kr
(Vodka, strawberry baileys, coconut)

GRAPPA/OUZO

Tsipouro Kanenas 200ml.....420 kr
Ouzo Tsantali.....26 kr/cl
Ouzo Plomari.....26 kr/cl
Tsipouro 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 Pure45 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

GREKISK ÖL

Vergina lager 50cl.....	98 kr
Vergina red 50cl.....	98 kr
Vergina weiss 50cl.....	98 kr
Vergina ofiltrerad 33cl.....	86 kr
EZA premium lager 33cl.....	82 kr
Voreia Stout 33cl.....	88 kr
Happy Brewers IPA 33cl.....	88 kr
Septem IPA 33cl.....	88 kr

Wisby Pils 33cl.....	82 kr
----------------------	-------

FATÖL

Melleruds 30cl.....	78 kr
Melleruds 40cl.....	88 kr
Melleruds 50cl.....	98 kr
EKO Bulldog Pale Ale 30cl.....	78 kr
EKO Bulldog Pale Ale 40cl.....	88 kr
EKO Bulldog Pale Ale 50cl.....	98 kr

CIDER

Briska (Jordgubb & Rabarber).....	84 kr
Briska (Sauvignon blanc & gröna äpplen).....	84 kr

ALKOHOLFRITT

Vergina öl.....	76 kr
Easy rider IPA.....	82 kr
Ginger beer Joe's.....	78 kr
Briska cider.....	82 kr
Vitt vin.....	130 kr
Rött vin.....	130 kr
Läsk.....	45 kr
Drink.....	95 kr

VINLISTA

VITA VINER

Grekiska Viner

Notos White (Roditis).....	145:-/590:-
Kyr-Yanni (Assyrtiko).....	155:-/640:-
Boutari (Moschofilero).....	160:-/670:-
Alfega White (Sauvignon Blanc, Malagouzia, Robola).....	165:-/700:-
Biblia Chora (Sauvignon Blanc, Assyrtiko)....	170:-/740:-
Chateau Julia (Chardonnay).....	175:-/780:-
Ktima Gerovassiliou (Malagouzia, Assyrtiko).....	180:-/810:-

Resten av världen

Torre de Falasco (Garganega).....	145:-/590:-
Les Calcaires (Sauvignon Blanc).....	155:-/640:-
La Buse dal Lof (Pinot Grigio).....	160:-/660:-
Tenute Sannella (Vermentino)	165:-/700:-
Louis Moreau Premier Cru (Chablis)....	175:-/780:-

ROSÉ VINER

LYV (Grenach, Cinsault, Syrah).....	145:-/590:-
La Delizia (Pinot Grigio).....	150:-/620:-
Techni Alipias (Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese)..	160:-/660:-

MOUSSERANDE VINER

Prosecco	145:-/590:-
Rosé Brut	155:-/640:-
Cair Brut (Rhodos).....	720:-
Philipponnat Champagne (350ml).....	565:-
Philipponnat Champagne	1150:-

RETSINA

Cair (Rhodos) 500ml.....	140:-/390:-
Tsantali (750ml).....	145:-/590:-
Dakry tou Pefkou (10år lagrad) (750ml).....	680:-

RÖDA VINER

Grekiska Viner

Naoussa (Xinomavro).....	145:-/590:-
Kyr Yanni (Syrah, Merlot, Xinomavro).....	150:-/690:-
Kanenas (Mavroudi, Syrah).....	160:-/670:-
Alfega (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)...	165:-/700:-
Orivatis (Pinot Noir).....	170:-/740:-
Genesis (Xinomavro, Merlot).....	175:-/760:-
Biblia Chora (Agiorgitiko, Merlot, Cabernet Sauvignon).....	180:-/810:-
Kapnias (Cabernet Sauvignon).....	190:-/840:-
Chateau Julia (Merlot).....	870:-
Kapnias 1500ml (Cabernet Sauvignon).....	1690:-
Ktima Gerovassiliou (Limnio, Syrah, Merlot).....	890:-
Avaton (Mavrotragano, Limnio, Mavroudi).....	960:-
Opus (Cabernet Franc).....	1040:-
Magic Mountain (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc).....	1100:-
Evangelo (Syrah, Viognier).....	1190:-

Resten av världen

Luccarelli (Aglianico, Sangiovese).....	145:-/590:-
Cascavel (Grenache, Syrah, Mourverde)...	155:-/640:-
Jasci & Marchesani (Montepulciano).....	160:-/690:-
Bertani Ripasso (Corvina, Rondinella, Molinara).....	170:-/740:-
Clos de los Siete (Malbec, Merlot, Syrah).....	780:-
Etna Rosso (Nerello, Mascalese).....	820:-
Barbera d'Alba Superiore (Barbera).....	870:-
Virtus Gran Reserva (Temperanillo).....	920:-
Barolo Bussia (Nebbiolo).....	1090:-
Di Prisco (Aglianico).....	1180:-
Pietro 70/30 (Corvina, Cabernet).....	1290:-
San Lorenzo (Brunello).....	1580:-