

Vegetariska rätter

Melitzana gemisti 179 G, L
Fylld aubergin med grönsaker. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.

Vegetarisk moussaka 179
Moussaka med vegetarisk fyllning. Serveras med sallad och tzatziki.

Spanakopita 179
Hemmagjorda filodegspiroger fyllda med spenat och färöst. Serveras med sallad och tzatziki.

Kolokithokeftedes 165 L
Stekta squashplättar. Serveras med med potatis och tzatziki.

Barnmeny

För våra gäster under 12 år

Souvlaki 119 G, L
Grillspett med fläskkött. Serveras med potatis eller ris, samt tomat och gurka.

Moussaka 119
Aubergin, potatis, nötfärs, ostbechamel. Serveras med tomat och gurka.

Kotopoulo souvlaki 119 G, L
Marinerat grillat kycklingspett. Serveras med potatis eller ris, samt tomat och gurka.

Biftekekia 119
Grillade små kalvfärsbiffar med tomatsås. Serveras med potatis eller ris, samt tomat och gurka.

Tillbehör & extra

Patates fournou 45G, L
Ugnsbakad citronpotatis.

Patates tiganites 39 G, L
Friterad potatis.

Rizi 39 G
Ris.

Extra bröd 15

Extra souvlakispett 45/spett

Extra kycklingspett 45/spett

Extra lammkotlett 45/kotlett

Extra kalvfärsbiff(liten) 30/biff

En liten horiatiki 65

Extra Tzatziki 25

G = Glutenfritt

L = Laktosfritt

*Har du allergier?
Fråga personalen om du
är osäker på innehållet
i våra maträtter.*

Ordlista

Meze – Förrätt
Odontolifida – Tandpetare
Mia mpirra – En öl
Ena akomi – En till
Euharisto – Tack
Parakalo – Varsågod
Kalioresi – Smaklig måltid
Jiamas – Skål
Euharistoume gia apopse
–Tack för ikväll!

 Gilla oss på facebook!

T lilla Tavernan

Grekisk Restaurang

Meny

Välkommen till bords
önskar familjen Giannakenas
med personal



Meze

Mezerätter är menade att delas. Det blir inte bara fler goda rätter att smaka på, det blir även en trevlig gemensam måltid.

Kalla

Horiatiki	109	G,L
Grekisk bondsallad med tomat, röd lök, gurka, oliver, paprika och färöst.		
Ntomatosalata	99	G,L
Tomatsallad med lök och oliver.		
Tzatziki	55	G
Yoghurt med gurka, vitlök och olivolja.		
Melitzanosalata	69	G,L
Rökt auberginröra med färöst, vitlök, chili samt röd och grön paprika.		
Htipiti	69	G,L
Färoströra med röd och grön paprika samt chili.		
Skordalia	65	G,L
Kallpressad potatis med vitlök och olivolja.		
Dolmadakia	75	G
Risfyllda vinbladsrullar. Serveras med tzatziki.		
Gigantes	65	G,L
Jättebönor i tomatsås.		
Fava	65	G,L
Kikärtspuré mixad med olivolja.		
Feta	65	G
Färöst med olivolja och oregano.		
Eljes	55	G,L
Svarta och/eller gröna oliver marinerade i vitlök och oregano.		
Htapodi xidato	95	G
Bläckfisk i olje- och vinägermarinad. Serveras med tzatziki.		
Horta	69	G,L
Kokt cikoria, sallad, (maskrosblad) med olja och citron. Passar utmärkt med fetast eller som tillbehör till grillad mat.		
Taverna pikilia kall (För 2 pers.)	175	
Lite av varje av det kalla: tzatziki, melitzanosalata, htipiti, gigantes, dolmades, skordalia, fava, feta.		

Varma

Skordopsomo	59	L
Grillat hembakat vitlöksbröd. Serveras med tzatziki.		
Fetaournou	75	
Ugnsbakad färöst med chili, tomat och goudaost.		
Feta tiganiti	75	
Panerad och friterad färöst.		
Feta psiti	75	
Grillad färöst med chili och tomat.		
Haloumi psito	79	G
Grillad haloumi från Cypern med olivolja och oregano.		
Haloumi tiganito me meli	79	
Friterad haloumi med honung.		
Saganaki	85	G
Friterad lagrad hårdost (kefalotiri).		
Tiropitakia	65	
Små färöstfyllda filodegspiroger.		
Spanakopitakia	65	
Små spenatfyllda filodegspiroger.		
Kolokithokeftedes	79	L
Stekta squashplättar med vitlök och smulad färöst.		
Tomatokeftedes	79	L
Stekta tomatplättar med smulad färöst.		
Loukaniko psito	75	G, L
Grillad bondkorv, kryddad.		
Keftedes tis Pinelopis	75	
Hemlagade köttbullar på Penelopes vis. Serveras i tomatsås med tzatziki.		
Kalamarakia	99	
Friterade kryddade kalamares. Serveras med tzatziki.		
Htapodi skaras	110	G
Grillad octopus. Serveras med tzatziki, olja och citron.		
Garides saganaki	110	G,L
Räkor i pikant tomatsås och färöst.		
Taverna pikilia varm (För 2 pers.)	185	
Lite av varje av det varma: Feta tiganiti, tomatokeftedes, kolokithokeftedes, haloumi psito, loukaniko psito, saganaki, keftedes, tiropitaki, spanakopitaki,		

Huvudrätter

Kött, fisk eller vegetariskt är en fråga om dagshumör – inget är uteslutet, allt är möjligt. Förvåna dig själv med ett oväntat val. En god överraskning höjer humöret!

Kötträtter från grillen

Alla våra grillrätter serveras med friterad potatis, tzatziki samt liten sallad.

Souvlaki	179	G
Marinerat fläskkött på spett.		
Giaourtoulou	185	
Traditionell kebab gjord på lamm- och nötfärs, kryddad tomatsås, yoghurt och pitabröd.		
Hirini brizola	179	G
Marinerad fläskkarré.		
Paidakia	190	G
Marinerade lammentrecotekotletter.		
Arnisio souvlaki	210	G
Marinerad lammrostbiff på spett.		
Mosharisia brizola	210	G, L
Gödkalventrecote. Serveras med en liten grekisk sallad.		
Moscharisio souvlaki	225	G
Ryggbiff på spett.		
Bifteki gemisto	185	
Kalvfärsbiff fylld med färöst, soltorkade tomater och persilja.		
Kotopoulo souvlaki	185	G
Marinerad kyckling på spett.		
Grill pikilia	230	
Blandat från grillen. Grillspett av fläsk samt kyckling, lammkotlett och kalvfärsbiff.		
Grillmix Taverna för 2 personer	440	
Blandat från grillen. Lammspett, oxspett (ryggbiff), kycklingspett och två kalvfärsbiffar.		
Tillagade kötträtter. Grekisk husmankost		
Stifado	179	G, L
Oxköttsgryta med charlottenlök i tomat- och mavrodafnivinsås.		
Sofrito	220	G, L
Traditionell rätt från Korfu. Långkok på nötkött i vin med vitlök och persilja.		

Moussaka	175	
Aubergin, potatis, nötfärs och ostbechamel. Serveras med sallad och tzatziki.		
Papoutsaki	175	
Fyllt aubergin med nötfärs och ostbechamel. Serveras med tzatziki, ugnsbakad potatis och sallad.		
Soutsoukaki tis giaqias	175	
Nöt- och lammfärs järpar i tomatsås, kryddade enligt farmors Sotirias recept. Serveras med ris och tzatziki.		
Arni sto fourno	179	G
Ugnsbakat lammlägg. Serveras med ugnsbakad potatis, sallad och tzatziki.		
Tigania	175	G
Vinmarinerat och kryddat fläskkött stekt i panna med lök och paprika. Serveras med potatis eller ris samt tzatziki.		
Zesti pikilia	195	
Blandade varmrätter. Moussaka, spetsofai och stifado.		
Fiskrätter		
Garides souvlaki	195	G
Marinerade grillade räkor med vitlök, lime och chili. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.		
Tsipoura	195	G, L
Grekisk havsbrax, helgrillad. Serveras med sallad samt citron och oreganovinägrett.		
Xifias	195	G, L
Grillad svärdfiskkotlett. Serveras med potatis och sallad.		
Kalamarakia	189	
Friterade kryddade kalamares. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.		
Psarisio souvlaki	210	G, L
Grillspett med fisk och skaldjur. Serveras med potatis, sallad samt citron och oreganovinägrett.		