

## Vegetariska rätter

Melitzana gemisti 195 G, L  
Fylld aubergin med grönsaker. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.

Vegetarisk moussaka 189  
Moussaka med vegetarisk fyllning. Serveras med sallad och tzatziki.

Spanakopita 189  
Hemmagjorda filodegspiroger fyllda med spenat och färöst. Serveras med sallad och tzatziki.

Kolokithokeftedes 189 L  
Stekta squashplättar. Serveras med med potatis och tzatziki.

## Barnmeny

För våra gäster under 12 år

Souvlaki 139 G, L  
Grillspett med fläskkött. Serveras med potatis eller ris, samt tomat och gurka.

Moussaka 139  
Aubergin, potatis, nötfärs, ostbechamel. Serveras med tomat och gurka.

Kotopoulo souvlaki 139 G, L  
Marinerat grillat kycklingspett. Serveras med potatis eller ris, samt tomat och gurka.

Biftekekia 139  
Grillade små kalvfärsbiffar med tomatsås. Serveras med potatis eller ris, samt tomat och gurka.

## Tillbehör & extra

Patates fournou 49 G, L  
Ugnsbakad citronpotatis.

Patates tiganites 49 G, L  
Friterad potatis.

Rizi 45 G  
Ris.

Extra bröd 20  
Extra souvlakispett 50/spett  
Extra kycklingspett 50/spett  
Extra lammkotlett 50/kotlett  
Extra kalvfärsbiff(liten) 40/biff  
En liten horiatiki 75  
Extra Tzatziki 35

G = Glutenfritt

L = Laktosfritt

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

## Ordlista

Meze – Förrätt  
Odontoglifida – Tandpetare  
Mia mpirra – En öl  
Ena akomi – En till  
Euharisto – Tack  
Parakalo – Varsågod  
Kaliorexi – 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

<b>Horiatiki</b>	109	G,L
Grekisk bondsallad med tomat, röd lök, gurka, oliver, paprika och färost.		
<b>Ntomatosalata</b>	99	G,L
Tomatsallad med lök och oliver.		
<b>Tzatziki</b>	55	G
Yoghurt med gurka, vitlök och olivolja.		
<b>Melitzanosalata</b>	69	G,L
Rökt auberginröra med färost, vitlök, chili samt röd och grön paprika.		
<b>Htipiti</b>	69	G,L
Färoströra med röd och grön paprika samt chili.		
<b>Skordalia</b>	65	G,L
Kallpressad potatis med vitlök och olivolja.		
<b>Dolmadakia</b>	75	G
Risfyllda vinbladsrullar. Serveras med tzatziki.		
<b>Gigantes</b>	65	G,L
Jättebönor i tomatsås.		
<b>Fava</b>	69	G,L
Kikärtspuré mixad med olivolja.		
<b>Feta</b>	69	G
Färost med olivolja och oregano.		
<b>Eljes</b>	55	G,L
Svarta och/eller gröna oliver marinerade i vitlök och oregano.		
<b>Htapodi xidato</b>	105	G
Bläckfisk i olje- och vinägermarinad. Serveras med tzatziki.		
<b>Horta</b>	69	G,L
Kokt cikoria, sallad, (maskrosblad) med olja och citron. Passar utmärkt med fetast eller som tillbehör till grillad mat.		
<b>Taverna pikilia kall</b> (För 2 pers.)	185	
Lite av varje av det kalla: tzatziki, melitzanosalata, htipiti, gigantes, dolmades, skordalia, fava, feta.		

## Varma

<b>Skordopsomo</b>	69	L
Grillat hembakat vitlöksbröd. Serveras med tzatziki.		
<b>Fetaournou</b>	79	G
Ugnsbakad färost med chili, tomat och goudaost.		
<b>Feta tiganiti</b>	79	
Panerad och friterad färost.		
<b>Feta psiti</b>	79	G
Grillad färost med chili och tomat.		
<b>Haloumi psito</b>	79	G
Grillad haloumi från Cypern med olivolja och oregano.		
<b>Haloumi tiganito me meli</b>	79	
Friterad haloumi med honung.		
<b>Saganaki</b>	85	G
Friterad lagrad hårdost (kefalotiri).		
<b>Tiropitakia</b>	65	
Små färostfyllda filodegspiroger.		
<b>Spanakopitakia</b>	65	
Små spenatfyllda filodegspiroger.		
<b>Kolokithokeftedes</b>	89	L
Stekta squashplättar med vitlök och smulad färost.		
<b>Loukaniko psito</b>	79	G, L
Grillad bondkorv, kryddad.		
<b>Keftedes tis Pinelopis</b>	75	
Hemlagade köttbullar på Penelopes vis. Serveras i tomatsås med tzatziki.		
<b>Kalamarakia</b>	109	
Friterade kryddade kalamares. Serveras med tzatziki.		
<b>Chtapodi skaras</b>	115	G
Grillad octopus. Serveras med tzatziki, olja och citron.		
<b>Garides saganaki</b>	119	G,L
Räkor i pikant tomatsås och färost.		
<b>Taverna pikilia varm</b> (För 2 pers.)	195	
Lite av varje av det varma: Feta tiganiti, 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.

<b>Souvlaki</b>	189	G
Marinerat fläskkött på spett.		
<b>Giaouroulou</b>	205	
Traditionell kebab gjord på lamm- och nötfärs, kryddad tomatsås, yoghurt och pitabröd.		
<b>Hirini brizola</b>	189	G
Marinerad fläskkarré.		
<b>Paidakia</b>	235	G
Marinerade lammracks.		
<b>Arnisio souvlaki</b>	235	G
Marinerad lammrostbiff på spett.		
<b>Mosharisia brizola</b>	239	G, L
Gödkalventrecote. Serveras med en liten grekisk sallad.		
<b>Moscharisio souvlaki</b>	239	G
Ryggbiff på spett.		
<b>Bifteki gemisto</b>	195	
Kalvfärsbiff fylld med färost, saltorkade tomater och persilja.		
<b>Kotopoulo souvlaki</b>	195	G
Marinerad kyckling på spett.		
<b>Grillpikilia</b>	249	
Blandat från grillen. Grillspett av fläsk samt kyckling, lammkotlett och kalvfärsbiff.		
<b>Grillmix Taverna för 2 personer</b>	475	
Blandat från grillen. Lammspett, ryggbiffspett, kycklingspett		
<b>Tillagade kötträtter. Grekisk husmankost</b>		
<b>Stifado</b>	195	G, L
Oxköttsgryta med charlottenlök i tomat- och mavrodafnivinsås.		

**Moussaka** 189  
Aubergin, potatis, nötfärs och ostbechamel. Serveras med sallad och tzatziki.

**Papoutsaki** 195  
Fyllt aubergin med nötfärs och ostbechamel. Serveras med tzatziki, ugnsbakad potatis och sallad.

**Soutsoukaki tis giagias** 195  
Nöt- och lammfärs järpar i tomatsås, kryddade enligt farmors Sotirias recept. Serveras med ris och tzatziki.

**Arni sto fourno** 195 G  
Ugnsbakat lammlägg. Serveras med ugnsbakad potatis, sallad och tzatziki.

**Tigania** 195 G  
Vinmarinerat och kryddat fläskkött stekt i panna med lök och paprika. Serveras med potatis eller ris samt tzatziki.

**Zesti pikilia** 235  
Blandade varmrätter. Moussaka, Soutsoukakia tis giagias och stifado.

## Fiskrätter

**Garides souvlaki** 225 G  
Marinerade grillade räkor med vitlök, lime och chili. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.

**Tsipoura** 239 G, L  
Grekisk havsbrax, helgrillad. Serveras med sallad samt citron och oreganovinäggrett.

**Xifias** 239 G, L  
Grillad svärdfiskkotlett. Serveras med potatis och sallad.

**Kalamarakia** 209  
Friterade kryddade kalamares. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.