

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 Grekisk bondsallad med tomat, röd lök, gurka, oliver, paprika och färöst.	129 G,L
Ntomatosalata Tomatsallad med lök och oliver.	109 G,L
Tzatziki Yoghurt med gurka, vitlök och olivolja.	65 G
Melitzanosalata Rökt auberginröra med färöst, vitlök, chili samt röd och grön paprika.	74 G,L
Htipiti Färoströra med röd och grön paprika samt chili.	79 G,L
Skordalia Kallpressad potatis med vitlök och olivolja.	65 G,L
Dolmadakia Risfyllda vinbladsrullar. Serveras med tzatziki.	79 G
Gigantes Jättebönor i tomatsås.	69 G,L
Fava Kikärtspuré mixad med olivolja.	74 G,L
Feta Färöst med olivolja och oregano.	79 G
Eljes Svarta och/eller gröna oliver marinerade i vitlök och oregano.	65 G,L
Htapodi xidato Bläckfisk i olje- och vinägermarinad. Serveras med tzatziki.	125 G
Horta Kokt cikoria, sallad, (maskrosblad) med olja och citron. Passar utmärkt med fetast eller som tillbehör till grillad mat.	69 G,L
Taverna pikilia kall (För 2 pers.) Lite av varje av det kalla: tzatziki, melitzanosalata, htipiti, gigantes, dolmades, skordalia, fava, feta.	195

Varma

Skordopsomo Grillat hembakat vitlöksbröd. Serveras med tzatziki.	75
Fetaournou Ugnsbakad färöst med chili, tomat och goudaost.	89 G
Feta tiganiti Panerad och friterad färöst.	89
Feta psiti Grillad färöst med chili och tomat.	89 G
Haloumi psito Grillad haloumi från Cypern med olivolja och oregano.	89 G
Haloumi tiganito me meli Friterad haloumi med honung.	89
Saganaki Friterad lagrad hårdost (kefalotiri).	94 G
Tiropitakia Små färöstfyllda filodegspiroger.	69
Spanakopitakia Små spenatfyllda filodegspiroger.	69
Kolokithokeftedes Stekta squashplättar med vitlök och smulad färöst.	99 L
Loukaniko psito Grillad bondkorv, kryddad.	84 G, L
Keftedes tis Pinelopis Hemlagade köttbullar på Penelopes vis. Serveras i tomatsås med tzatziki.	79
Kalamarakia Friterade kryddade kalamares. Serveras med tzatziki.	115
Chtapodi skaras Grillad octopus. Serveras med tzatziki, olja och citron.	129 G
Garides saganaki Räkor i pikant tomatsås och färöst.	129 G,L
Taverna pikilia varm (För 2 pers.) Lite av varje av det varma: Feta tiganiti, kolokithokeftedes, haloumi psito, loukaniko psito, saganaki, keftedes, tiropitaki, spanakopitaki	215

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 Marinerat fläskkött på spett.	204 G
Giaourtoulou Traditionell kebab gjord på lamm- och nötfärs, kryddad tomatsås, yoghurt och pitabröd.	215
Hirini brizola Marinerad fläskkarré.	198 G
Paidakia Marinerade lammracks.	269 G
Arnisio souvlaki Marinerad lammrostbiff på spett.	249 G
Moscharisio souvlaki Ryggbiff på spett.	255 G
Bifteki gemisto Kalvfärsbiff fylld med färöst, saltorkade tomater och persilja.	204
Kotopoulo souvlaki Marinerad kyckling på spett.	204 G
Grillpikilia Blandat från grillen. Grillspett av fläsk samt kyckling, lammkotlett och kalvfärsbiff.	265
Grillmix Taverna för 2 personer	495
Blandat från grillen. Lammspett, ryggbiffspett, kycklingspett	
Tillagade kötträtter. Grekisk husmankost	
Stifado Oxköttsgryta med charlottenlök i tomat- och mavrodafnivinsås.	198 G, L

Moussaka
Aubergin, potatis, nötfärs och ostbechamel. Serveras med sallad och tzatziki. **198** |

Papoutsaki
Fyllt aubergin med nötfärs och ostbechamel. Serveras med tzatziki, ugnsbakad potatis och sallad. **204** |

Soutsoukaki tis giagias
Nöt- och lammfärs järpar i tomatsås, kryddade enligt farmors Sotirias recept. Serveras med ris och tzatziki. **204** |

Arni sto fourno
Ugnsbakat lammlägg. Serveras med ugnsbakad potatis, sallad och tzatziki. **198 G** |

Zesti pikilia
Blandade varmrätter. Moussaka, Soutsoukakia tis giagias och stifado. **249** |

Fiskrätter

Garides souvlaki Marinerade grillade räkor med vitlök, lime och chili. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.	249 G
Tsipoura Grekisk havsbrax, helgrillad. Serveras med sallad samt citron och oreganovinägg.	269 G, L
Xifias Grillad svärdfiskkotlett. Serveras med potatis och sallad.	249 G, L
Kalamarakia Friterade kryddade kalamares. Serveras med potatis, sallad och tzatziki.	215