VINER

Många av Greklands mest värdefulla druvsorter har varit nära att försvinna. Små familjeägda producenter har räddat nästan bortglömda vinrankor, vingård för vingård, och med envishet visat världen vad grekiskt vin kan vara. Det här är en berättelse som fortfarande skrivs, i dag, ett glas i taget. Här är deras viner.

MOUSSERANDE

Prosecco Millesimato (Glera), Stocco, Italien	115:- / 575:-
MÉTHODE CHAMPENOISE	
Monvasia (Malvasia Greca), Casalone, Italien	165:- / 825:-

VITA VINER / ΛΕΥΚΟΊ ΟΊΝΟΙ

Fräscha och mineraliska

Pandora Vitt (Roditis, Sauv. Blanc), Cavino, Achaia	125:- / 495:-
Assyrtiko, Mega Spilleo, Achaia	145:- / 575:-
Dialogos Vitt (Assyrtiko, Kidonitsa), Dio Ipsi, Ilia	895:-
Assyrtiko, Mikra Thira, Santorini	1100:-

Traditionella

Retsina, Cavino, Achaia	145:- / 575:-

Aromatiska

Muscat of Spina, Lyrarakis, Kreta	175:- / 695:-
Moscofilero, Cavino, Achaia	165:- / 655:-
Malagousia, Mega Spilleo, Achaia	795:-

Friska, torra och fruktiga

Anemos Vitt (Roditis, Moscofilero), Palivou, Pelopon.	165:- / 655:-
Lagorthi-Riesling, Cavino, Achaia	850:-
Foundi White (Xinomavro, Malvasia), Foundi Estate, Naoussa	990:-

Smakrika och komplexa

Gerovassiliou Vitt (Malagousia, Assyrtiko), Epanomi	185:- / 735:-
Trigyas Xinom. (Blanc de Noirs), Foundi Estate, Naoussa	195:- / 775:-
Malagousia Single Vineyard, Gerovassiliou, Epanomi	990:-
Viognier, Gerovassiliou, Epanomi	1150:-
Nykteri (Assyrtiko, Aidani, Athiri), Mikra Thira, Santorini	1450:-

ROSÉVIN

Pinot Grigio Blush, La Delizia, Italien	155:- / 615:-
Xinomavro Rosé, Gerovassiliou, Epanomi	895:-

ORANGEVIN

Assyrtiko-Vidiano, Lyrarakis, Kreta	760:-

RÖDA VINER / ΚΌΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΆ

Fräscha och fruktiga

Liatiko, Lyrarakis, Kreta	155:- / 615:-
Anemos Rött (Agiorgitiko), Palivou, Pelopon.	175:- / 695:-
Kotsifali, Lyrarakis, Kreta	735:-

Medelfylliga och balanserade

Pandora Rött (Agiorg., Cab. Sauv.), Cavino, Achaia	135:- / 535:-
Mavro Kalavritino-Merlot, Mega Spilleo, Achaia	165:- / 655:-
Xinomavro, Cavino, Naoussa	185:- / 735:-
Gerovassiliou Rött (Syrah, Merlot, Limnio), Epanomi	975:-
Ihnos (Merlot, Mavro), Palivou, Peloponnesos	1100:-

Kraftfulla och strukturerade

Naoussa 2019 (Xinom.), Foundi Estate, Naoussa	195:- / 775:-
Dialogos Red (Agiorg., Syrah), Ktima Dio Ipsi, Ilia	215:- / 855:-
Mandilari Single Vineyard Plakoura, Lyrarakis, Kreta	975:-
Avaton (Limnio, Mavroudi, Mavrotragano), Gerovassiliou, Epanomi	1100:-
Amethystos Cava (Cabernet Franc), Lazaridis, Drama	1650:-
Single Vineyard (Xinomavro), Foundi Estate, Naoussa	1200:-
Ploutos (Cab. Sauvignon, Syrah), Palivou, Nemea	1400:-
Naoussa 2015 (Xinomavro), Foundi Estate	1895:-
Naoussa 2009 (Xinomavro), Foundi Estate	2495:-



HISTORIA

Vinet har runnit genom Greklands historia i över 6 000 år – en av världens äldsta och mest oavbrutna vintraditioner. På Kreta har en av världens äldsta vinpressar hittats, över 3 500 år gammal.

Vid foten av berget Vermio, kring Naoussa, trivs Xinomavro som bäst – druvan som ger strukturerade viner med lång lagringspotential. På den vulkaniska ön Santorini, där vinden aldrig lägger sig, flätas Assyrtiko-vinstockarna till korgar för att skydda druvklasarna – vissa är över hundra år gamla och har aldrig drabbats av vinlusen phylloxera. På Peloponnesos, i kullarna kring Nemea, mognar Agiorgitiko sakta på 250–800 meters höjd och ger runda, generösa viner.

Grekland har över 300 inhemska druvsorter, många av dem finns ingen annanstans i världen. Moscofilero doftar nästan av ros, delikat och blommig. Malagousia – på 1970-talet fanns bara några enstaka plantor kvar, räddade av en enda producent som vägrade låta druvan försvinna – är i dag en av Greklands mest älskade vita druvor, rik på persika och apelsinblom. Liatiko har ett mörkt, kraftigt pigmenterat skal – ändå ger druvan förvånansvärt ljusa viner, fulla av elegans och lätthet snarare än kraft.



ESPERIA

DRYCK

FÖRE MATEN

Mimosa 95:-

Prosecco 115:-

MÉTHODE CHAMPENOISE
Malvasia Greca ”Monvasia” 165:-

Dela på en flaska Tsipouro eller Ouzo 200 ml 450:-

DRINKAR 155:-

JACKIE O
Prosecco, vodka, lime, blodgrapesoda

APEROL SPRITZ
Prosecco, Aperol, soda

MOSCOW MULE
Vodka, ginger beer, lime, socker

WHISKEY SOUR
Whiskey, citronjuice, socker, angostura

TSIPOURO SOUR
Tsipouro, citronjuice, socker, angostura, äggvita

MARGARITA
Tequila, citronjuice, Cointreau

HELLENIC GT
Gin, Aegean tonic

MOJITO
Ljus rom, mynta, lime, socker, soda

AMARETTO SOUR
Amaretto, citronjuice, angostura, äggvita

COSMOPOLITAN
Vodka, Cointreau, lime, tranbärsjuice

NEGRONI
Gin, Antica Formula, Campari

DRY MARTINI
Gin, vermouth

ÖL / CIDER

Carlsberg Fat
Danmark, 40 cl 85:-

1664 Blanc Fat
Frankrike, 40 cl 85:-

Mythos
Grekland, 50 cl 105:-

Vergina Red
Grekland, 50 cl 115:-

Vergina Weiss
Grekland, 50 cl 115:-

Voreia IPA
Grekland, 33 cl 115:-

Voreia Pilsner
Grekland, 33 cl 95:-

Carlsberg Hof
Danmark, 33 cl 75:-

Päroncider
Sverige, 33 cl 75:-

ALKOHOLFRITT

Grekiskt iste 55:-
Citron & honung

Mocktail: söt eller syrlig 105:-

Läsk, juice, mineralvatten 45:-

Alkoholfri öl/cider, 33 cl 65:-

Alkoholfritt vin 75:-

MEZÉ / SMÅRÄTTER

KALLA

TZATZÍKI 75:-
Dip på grekisk yoghurt, olivolja, hackad gurka, vitlök

TARAMOSALÁTA 75:-
Dip på fiskrom, olivolja, citron, lök, pressad potatis

MELITZANOSALÁTA 75:-
Dip på rostad aubergine, majonnäs, vitlök, paprika

TIROKAFTERÍ 75:-
Dip på fetaost, yoghurt, olivolja, paprika, chili

KRÍA PIKILÍA 95/145:-
En blandtallrik av våra dippar

ELIÉS 65:-
Grekiska oliver från Kalamata & Halkidiki

GÁVROS MARINÁTOS 85:-
Grekiska inlagda ansjovisfiléer i olivolja

CHORIÁTIKI 135/195:-
Klassisk grekisk fetaostsallad

TIRIÁ 95:-
Grekiska ostar, marmelad, knäckesticks

OCHTAPODÁKI 115:-
Marinerad bläckfisk i olivolja, chili, citron, koriander. Serveras med fava (traditionell ärtröra från Santorini)

PANTZÁRIA 85:-
Citrusmarinerade rödbetor, fetaost, rostade sesamfrön

Våra mezé är framtagna i storlek för att ni ska kunna smaka på så många som möjligt! Vår rekommendation är 3 mezé på 2 personer om ni önskar att även äta varmrätt. Men vill ni äta er mätta på en massa smårätter, så föreslår vi ca 7 mezé på 2 personer.

VARMA

SKORDÓPSOMO 55:-
Rostat vitlöksbröd & olivröra

PÍTA 35:-
Grekiskt pitabröd, olivolja, torkad oregano

TACÓGYROS 95:-
Grekisk gyros, tzatziki, tomat, rödlök

PATÁTES ME FÉTA 65:-
Pommes, fetaost, olivolja, torkad oregano

MÍDIA 75:-
Gröna musslor på risbädd gratinerade med vitlökssmör

FÉTA PSITÍ 95:-
Fetaost, tomat, chili, oregano, olivolja, grillat i folie

FASOLÁKIA 85:-
Tomatbräserade skärbönor, feta

SAGANÁKI 95:-
Halstrad lagrad fårost (kefalotíri), torkad oregano, lime

HALLOÚMI 95:-
Stekt cypriotisk halloumiost, tomater

KRITHARÓTO 95:-
Orzo (grekisk risformad pasta), tryffelkräm, grädde, riven lagrad fårost (kefalotíri)

KALAMARÁKIA 115:-
Friterad babycalamari, tzatziki, lime

PYROMÁDA ME MELITZÁNA 85:-
Rostat vitlöksbröd toppat med en röra av grillad aubergine, grillad paprika, vitlök, rödvinsvinäger, rödlök, olivolja

GARÍDES 115:-
Räkor, tomat, vitvin, vitlök, olivolja, chili, fetaost

PATÁTES TIGANITÉS 45:-
Friterad, skivad potatis

SOUVLAKI / PÅ SPETT

Våra souvlaki serveras med tzatziki, blandsallad & friterad potatis

SOUVLÁKI 265:-
Grillad, marinerad fläskfilé på spett, blandsallad, tzatziki

SOUVLÁKI FILÉTO 355:-
Grillad, marinerad oxfilé på spett, blandsallad, tzatziki

SOUVLÁKI ARNÍ 315:-
Grillad, marinerad lammrostbiff på spett, blandsallad, tzatziki

SOUVLÁKI KOTÓPOULO 265:-
Grillad, marinerad majskycklingfilé på spett, blandsallad, tzatziki

SOUVLÁKI GARÍDES 335:-
Grillade, vitlöksdoftande scampi på spett, blandsallad, tzatziki

ZESTÁ / VARMRÄTTER

Varmrätterna serveras med friterad potatis

ARNÍ FILÉTO 365:-
Grillad lamminnerfilé, varma grönsaker, krämig dragonsås

PAIDÁKIA 385:-
Grillade lammracks, varma grönsaker, tzatziki

MOÚSSAKA 275:-
Gratäng på aubergine, nötfärs, potatis, béchamel. Serveras med fetaostsallad

THALASSINÁ KRITHARÓTO 325:-
Sauterade havsdelikatesser i tomat, vitlök, vitvin, olivolja.
Serveras med orzo (grekisk risformad pasta)

LAVRÁKI FILÉTO 295:-
Grillad havsabborrefilé, citrusmarinerade rödbetor, örtkräm

BIFTÉKI 255:-
Grillade lammfärsbiffar, varma grönsaker, tomatsås,
riven lagrad fårost (kefalotíri), tzatziki

FILÉTO ME TROÚFA 425:-
Grillad oxfilé, krämig tryffelsås, varma grönsaker, riven lagrad fårost (kefalotíri)

ARNÍSIO BURGER 235:-
Lammfärsburgare med cheddarost, dressing, tomat,
sallad, picklad rödlök, pommes & tryffelmajjo

ZESTÍ PIKILÍA 395:-
Grillad oxfilé, lammrack, fläskfilé, lammfärsbiff, varma grönsaker samt tzatziki, auberginedip, fetaostdip, fiskromsdip

TILLBEHÖR 35:- **SALLAD** 55:-

VEGETARISKT

MOÚSSAKA LACHANIKÓN 275:-
Vegetarisk moussaka. Serveras med fetaostsallad

HALLOÚMI BURGER 235:-
Halloumiburgare med cheddarost, dressing, tomat, sallad, picklad rödlök, pommes & tryffelmajjo

EAT AND DRINK LIKE GREEKS

Vi har tagit oss friheten att komponera en middag i ren grekisk anda för minst 2 personer.

CHORIÁTIKI & KRÍA PIKILÍA
Klassisk grekisk fetaostsallad, tzatziki, auberginedip, fetaostdip, fiskromsdip

KREATIKÁ
Grillad oxfilé, lammracks, fläskfilé, lammfärsbiff, varma grönsaker & friterad potatis

BAKLAVÁ
Filodegsbakelse med valnötter, kanel & sirap
Serveras med vaniljglass

2 rätter 445:- / person
3 rätter 495:- / person

Dela på en flaska Tsipouro eller Ouzo 200 ml 450:-

HELGLUNCH 195:-

LÖR & SÖN 13–16
Givetvis kan du äta från den vanliga menyn också!

GREKISK GYROS I PITABRÖD
(Fläsk eller kyckling)
Tzatziki, tomat, rödlök, pommes & chilimajjo

GRILLAD MARINERAD SOUVLAKI
(Fläskfilé eller majskycklingfilé)
Tzatziki, blandsallad & friterad potatis

GRILLADE LAMMFÄRSBIFFAR
Tzatziki, tomatsås, lagrad fårost, varma grönsaker & friterad potatis

GRILLAD HAVSABBORREFILÉ
Citrusmarinerade rödbetor, örtkräm & friterad potatis

BURGARE
(Lammfärs eller halloumi)
Med cheddar, dressing, tomat, sallad, picklad rödlök,
pommes & tryffelmajjo

KLASSISK GREKISK FETAOSTSALLAD

GLYKÁ / DESSERTER

GRANÍTA 95:-
Vår egen citron- och myntasorbet med en skvätt prosecco

BAKLAVÁ 115:-
Filodegsbakelse med nötter, kanel & sirap. Serveras med vaniljglass
Rekommenderat dessertvin: Mavrodaphne Reserva från Patras, 110:- 6 cl

GLIKÓ ESPÉRIA 115:-
Esperias frozen cheesecake med hallonsås
Rekommenderat dessertvin: Muscat från Samos, 85:- 6 cl

SOKOLATÁKI 45:-
Chokladtryffel
Rekommenderat dessertvin: Mavrodaphne Reserva från Patras, 110:- 6 cl

CRÈME BRÛLÉE 95:-
Vanilj och gräddkräm, bränt rörsocker
Rekommenderat dessertvin: Muscat från Samos, 85:- 6 cl

JIAOÚRTI ME MÉLLI 85:-
Grekisk yoghurt, honung & hackade nötter
Rekommenderat dessertvin: Muscat från Samos, 85:- 6 cl