

RESTAURANG
Cypern

MENY

FÖRRÄTTER

TZATZIKI
78 KR

FETAOSTRÖRA
78 KR

HUMMUS
78 KR

KOLGRILLAT PITABRÖD
med olivolja, oregano, riven ost och havssalt
49 KR

GREKISK SALLAD *FUSION*
Signaturrett av Nikos Karathanos
175 KR

KRETENSISK TOMATSALLAD
Färgglada körsbärstomater med basilikaolja och fetakräm, kretensisk dakos, krispig graviera och kapis.
165 KR

RÖDBETSSALLAD
med fetaostkräm, apelsin och karamelliserrade valnötter.
119 KR

BABYBLÄCKFISK
grillad babybläckfisk med tzatziki, krispig potatis, finhackad sallad och klassisk ladolémono.
130 KR

SHARING
IS
CARING

HALLOUMI
grillad halloumi med hemgjord tomatmarmelad, apelsin, halloumikroketter och mynta
155 KR

KRETAS TIROPITARI
krispig ostfylld deg, serveras med honung och sesamfrön
110 KR

SAGANAKI
stekt kefalogravieraost med honungsvinägrett
155 KR

KOLOKITHI
zucchinichips med ostkräm och örtolja
135 KR

SCAMPI SAGANAKI
ouzo-flamberade scampi med tomatsås och smält fetaost
165 KR

FETAOSTPAJ
35 KR/BIT

SPENATPAJ
35 KR/BIT

VARMRÄTTER

GRILLAD NÖTFÄRSBIFF
serverad med krispig potatis, stekt ägg och en len fetaostkräm
275 KR

GRILLADE LAMMRACKS
med hasselbackspotatis, tzatziki och finhackad sallad.
385 KR

FLÄSKFILÉ PÅ SPETT
fläskfilé marinerad i konjak, citron och vitlök, serveras med örtig sallad, klyftpotatis och tzatziki
285 KR

KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT
marinerad kyckling i senap och chili, serveras med örtig sallad, klyftpotatis, fetaostkräm och riven halloumi
289 KR

SCAMPI PÅ SPETT
grillade scampi marinerad med chili, lime och vitlök, serveras med saffranspuré och inlagda rödbetor i olivolja.
295 KR

MOUSSAKA "MODERN VERSION"
individuell moussaka serverad med sin egen fond och riven graviera för fyllig smak och elegans.
279 KR

SCAMPI RISSONI
flamberade scampi med ouzo, serverade med rissoni pasta och smält fetaost.
295 KR

LAVRAKI
stekta havsabborre som serveras med sparrisfylld cannelloni, puré på sparris och sås på fänkål och gurkmeja.
305 KR

ENTRECÔTE 300G
hängmörad entrecôte som serveras med champinjonkräm, tryffelmajonnäs och friterad potatis
395 KR

KLEFTIKO
12 timmars långkokt lammlägg med ugnsbakade potatisar och ostar i bakplåtspapper
295 KR

LÅNGKOKT HÖGREV
högrev långbakat i 6 timmar, serveras med sammetslen tryffelpotatispuré och en sås på Commandaria – världens äldsta vin.
325 KR

FYLLED AUBERGINE (VEGETARISK)
fylld aubergine med grönsaker och halloumi serveras med fetaostsalsa
215 KR

★ ★ MEZE ★ ★

CYPERN MEZE

Steg 1: Tzatziki, fetaoströra, kolgrillat pitabröd, halloumi, spenatpaj och grekisk sallad

Steg 2: Grillmix med lammracks, grekiska biffar, kycklingfilé och grekisk bondkorv (fläsk).
Serveras med friterad klyftpotatis.

465 KR / PERSON

** Valfri kaffe och dessert*

(Ekmek kataifi deluxe, Bueno deluxe, Oriental Dubai, Ferrero hemisfär)

550 KR / PERSON

CYPERN MEZE DELUXE

Steg 1: Tzatziki, fetaoströra, hummus, kolgrillat pitabröd, saganaki, halloumi, fetaostpaj och grekisk sallad

Steg 2: Grillmix med lammracks, entrecote, kycklingfilé och grekisk bondkorv (fläsk).
Serveras med friterad klyftpotatis.

565 KR / PERSON

** Valfri kaffe och dessert*

(Ekmek kataifi deluxe, Bueno deluxe, Oriental Dubai, Ferrero hemisfär)

650 KR / PERSON

PREMIUM MEZE EXPERIENCE

Steg 1: Grekisk sallad fusion. Zucchini-kroetter med fetaostkräm och basilikaolja, Babybläckfisk med tzatziki och dressing med citron och olivolja, Grillade scampi marinerade med lime och chili, serverade med grönsallad, Grillad halloumi med tomatmarmelad, Ugnrostade rödbetor i folie, serverade med färskost, apelsin och karamelliserade valnötter

Steg 2: Grillad ribeye, skivad i tagliata-stil, serverad med hasselbackspotatis och tryffelkräm. Långkokt lammlägg, serverad i bakplåtspapper med ugnrostad potatis och smält ost

Steg 3: Bougatsa med vaniljkräm och glass. (alternativ Baklava med vanilj glass)

695 KR / PERSON

BARNMENY

FLÄSKFILÉ PÅ SPETT

serveras med friterad klyftpotatis
och tzatziki

145 KR

GRILLAD BIFTEKI

nötfärsbiff serveras med friterad
klyftpotatis och tzatziki

145 KR

KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT

serveras med friterad klyftpotatis
och tzatziki

145 KR

DESSERTER

EKMEK KATAIFI DELUXE

traditionell ekmek kataifi med kräm
smaksatt med mastich och vanilj.

115 KR

ORIENTAL DUBAI

bitterchoklad, pistagepraliné och
kataifi med choklad- & pistaschnötstopping.

115 KR

BUENO DELUXE

ljus sockerkaksbotten med len
Bueno-pralinékräm och choklادتäckه.

115 KR

FERRERO HEMISFÄR

halvsfärisk dessert med
hasselnötspraliné, choklad
och rostade nötter.

115 KR

BOUGATSA

signaturrätt av Nikos Karathanos

329 KR

(for 2-4 personer)

KAFFEDRINKAR

BAILEYS COFFEE.....130:-
IRISH COFFEE.....130:-
MARTINI COFFEE.....130:-

GREKISK SPRIT

OUZO.....30:-/CL
METAXA BRANDY.....30:-/CL
FIVE KINGS BRANDY.....30:-/CL
TSIPOURO KANENAS.....30:-/CL
TSIPOURO KANENAS 250ML.....420:-

DESSERTVIN

ST.JOHN COMMANDARIA / CYRERN.....65:-
Druva: Xynesteri, Mavro
TSANTALIS MAVRODAPHNE / GREKLAND.....65:-
Druva: Mavro

VARM DRYCK

KAFFE/TE.....40:-
ENKEL ESPRESSO.....40:-
DUBBEL ESPRESSO.....45:-
AMERICANO.....45:-

AVSLUTNINGSPAKET

KAFFE + AVEC + PRALIN

120:-



OM DU HAR MATALLERGI ELLER SÄRSKILDA KOSTBEHOV
VÄNLIGEN MEDDELA VÅRA RESTAURANGPERSONAL
FÖR HJÄLP.