

SOKRATES TAVERNA



**Sällskap 11 pers eller fler vänligen beställ från
"förbeställningsmenyn" eller "gruppmenyn".**

Se hemsidan och fliken "Stort Sällskap" för info.

Gruppmeny finner ni längre ner här

www.sokratestaverna.se

031-20 63 85

Krokslätts Parkgata 71, 431 68 Mölndal



Tapas / Meze

Våra lågkonjunktur-priser
Vad vi borde ta

Dipp-bricka *	Tzatziki, hummus + fårostdipp med chili. Serveras med grillat bröd. Lagom för 2-3 pers.	159	149
	... med grillade pitabröd istället	159	139
Vitlöksbröd *	Traditionellt vitlöksbröd (4 bitar)	65	59
Grillat bröd *	Grillat bröd toppat med olivolja + örter. Lagom för 2 pers.	69	65
Pita *	Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd	49	36
Potatis eller ris *	Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris	59	57
Tiropitakia *	Friterade ostpiroger med honungsdipp	69	59
Saganaki *	Panerad friterad grekisk lagrad hårdost. <i>Äkta klassiker!</i>	98	89
Tiganiti Feta *	Friterad panerad fårost med honungsdipp. <i>Äkta klassiker!</i>	98	79
Psito Haloumi *	Grillad haloumiost med pesto + grillad tomat	89	79
Tiganito Haloumi *	Friterad haloumiost ringlad med honung	89	79
Mastélo Tiganito *	Friterad mastelo-ost ringlad med honung. <i>Rekommenderas!</i>	98	89
Champinjoner *	Vin- och vitlöksfrästa skogschampinjoner	67	59
Tocino	Friterade baconlindade dadlar	79	69
Liten Bondsallad *	Säsongens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimedressing med färska örter (<i>finns veganskt</i>)	99	79
Sidosallad	Grön salladsmix med mera...	49	39
Eljes *	Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon + mamouth)	69	59
Liastes Thassou *	Solkyssta svarta oliver från Thassos	79	69
Feta Apli *	Fårost med olivolja	79	69
Tzatziki *	Hemlagad tzatziki. Glöm ej beställa bröd om sugna...	75	59
Hummus *	Kikärtsdipp. (<i>veganskt</i>)	79	69
Chtipiti *	Traditionell nordgrekisk ostdipp med chili	95	79
Dolmadakia *	Risfyllda vinbladsrullar med lite tzatziki (<i>finns veganskt</i>)	98	79
Piperia + feta fourno	Grillad röd paprika gratinerad med fårost	79	59
Vego Feta	Vegansk "fetaost" ringlad med olivolja, oregano + flingsalt	89	69
VegonDingas	Veganska soyafärsbullar i chilitomatsås	89	75
Kalamarakia	Friterade bläckfiskringar med citronaioli	98	69
Gambas	Frästa tigerräkor i chilitomatsås	119	89
Loukaniko	Grillad stark bondkorv + citronaioli	95	75
TapasPollo	TapasKycklingspett med tzatziki	98	79
Albóndingas	Kalvfärsköttbullar i chilitomatsås	95	79
TapasGrillspett	Grillspett på fläskkarré med tzatziki	98	79
Paidaki Gourme	Grillad lammentrecote-kotlett med lök + tzatziki	119	89

Vi rekommenderar ca 3-4st tapas per person
plus bröd/potatis som motsvarighet
till en huvudrätt måtmässigt.

* "vegetariskt" lacto-ovo rätter

Vegansk meny längre bak



Huvudrätter



Veganska rätter
samlade på nästa

Våra lågkonjunktur-priser
Vad vi borde ta

<i>Blandat Grillat</i>	Blandat från grillen: kalvfärsbiff, enkel lammkotlett, kycklingspett & grillspett- fläskkarré * nytt lamm	298	279
<i>Hirino Souvlaki</i>	Grillade marinerade grillspett – fläskkarré * 2 spett	198	169
	(270g) 3 spett	239	209
	(360g) 4 spett	269	239
<i>Kotopoulo</i>	Marinerade & grillade kycklinglårfilespett * 2 spett	198	169
	(270g) 3 spett	239	209
	(360g) 4 spett	269	239
<i>Gyros - NYHET</i>	Gyros gjort på grillat fläsk *	198	169
<i>Bifteki Gemisto</i>	Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *	249	198
<i>Psaronéfri</i>	Kolgrillad fläskfilefjäril med haloumi (bankad) *	259	229
<i>Paidákia Gourme</i>	Lammentrecote-kotletter *	298	279
<i>Apla Paidakia</i>	Enkla traditionella lammkotletter *	279	249
<i>Kotsi</i>	Brässerat lammlägg * Ca 450g	329	289
<i>Sokrates Burgare</i>	Sokrates egna hamburgare gjord på högrev, syrad rödlök, lagrad cheddar, dressing & sallad. Serveras med friterad tunnpotatis & coleslaw. Serveras well done. <small>Enligt miljö och hälsa får vi inte servera medium. Önskar ni det oavsett så är det på egen risk och vi kan ej garantera att det blir medium. Önskar ni medium bestämt så rekommenderar vi att ni väljer en annan rätt.</small>	198	189
	Dubbel	259	239
<i>Halóumiburgare</i>	Grillad haloumi med syrad rödlök, dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)	198	189
<i>Mousaká</i>	Grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, kalvfärs, Kefalograviera ost & mormors béchamelsås.	249	198
<i>Solomós</i>	Kolgrillad marinerad laxfile *	289	249
<i>Kalamares</i>	Friterade kalamaresringar med friterad potatis, sallad, tzatziki & citronaioli	239	189
<i>Hortofágos Halóúmi</i>	Grillad haloumiost * (laCto ovo)	229	169
<i>Feta Hortofágon</i>	Friterad fårost * (laCto ovo)	239	189
<i>Biftéki Hortofágon</i> Vegansk	Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad, hummus och vegansk majonäs.	239	189
<i>VegoBurgare</i> Vegansk	Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnotatis och vegansk majonäs.	198	189
* Rätter som serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & garnityrsallad Önskas ris istället för potatis? Bara att säga till vid beställning! Sallad istället för potatis: 15kr			
<i>Caesarsallad</i>	Grillad kyckling, bacon, romansallad, körsbärstomater, krutonger, Sokrates Caesardressing & hyvlad parmesan	198	179
<i>Horiatiki Megali</i>	Bondsallad. Säsongens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimesdressing med färsk örter (LO)	189	149



Veganskt



Våra lågkonjunktur-priser

Vad vi borde ta

<i>Grillat bröd</i>	<i>Grillat bröd toppat med olivolja + örter. Lagom för 2 pers.</i>	69	65
<i>Pita</i>	<i>Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd</i>	49	36
<i>Potatis eller ris</i>	<i>Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris</i>	59	57
<i>Eljes</i>	<i>Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon + mamouth)</i>	69	59
<i>Liastes Thassou</i>	<i>Solkyssta svarta oliver från Thassos</i>	79	69
<i>Hummus</i>	<i>Kikärtsdipp.</i>	79	69
<i>Veganska Dolmadakia</i>	<i>Risfyllda vinbladsrullar med lite hummus</i>	98	79
<i>Vegansk Minibondsallad</i>	<i>Säsongsens tomat, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimesdressing med färska örter</i>	99	79
<i>VegoFeta</i>	<i>Vegansk "fårost" ringlad med olivolja, oregano och flingsalt</i>	89	69
<i>VegonDingas</i>	<i>Veganska sojafärsbullar i chilitomatsås</i>	95	79
<i>Biftéki Hortofágon</i> <i>Vegansk</i>	<i>Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad, hummus och vegansk majonäs.</i>	239	189
<i>VegoBurgare</i> <i>Vegansk</i>	<i>Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnnotatis och vegansk majonäs.</i>	198	189
<i>Pizza Amore Vegano</i> <i>Vegansk</i>	<i>Vegansk ost, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, kapris, vegansk mozzarella, vegansk "fårost". Flingsalt.</i>	209	189
<i>Horatiki Hortofágon</i> <i>Nämn veganskt</i>	<i>Bondsallad. Tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimesdressing med färska örter</i>	189	149



Barnmeny - endast under 12år

		1 spett	2 spett
<i>Grillspett Barn</i>	<i>Marinerade grillspett – fläskkarré. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki + sallad</i>	98	139
<i>Kycklingspett Barn</i>	<i>Marinerat kycklingspett. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki + sallad</i>	98	139
<i>Pizza Barn</i>	<i>Ordinarie pizzameny</i>		
	<i>Barnstoriek 80kr billigare än ordinarie meny</i>		
	<i>Naturligtvis löser vi Capricciosa + Vesuvio + Funghi för de små, Margherita 98kr</i>		119

RECEPT

En serie steg-för-steg instruktioner i konsten att tillaga råvaror du glömt köpa med husgeråd du inte äger, för att åstadkomma en maträtt som inte ens hunden vill veta av.

MATLAGNING

Konsten att med apparater och husgeråd förvandla råvaror och kryddor till ursäkter och en massa beklaganden.

BAKNING

Jobbig men pålitlig metod att göra en total köksinventering genom att flytta varje bestick, husgeråd och mått från varje låda, hylla eller krok samt förse dem med ett kletigt skikt.



Scrocchiarella

Underbart frasig italiensk surdegspizza gjord på gammalt traditionellt sätt.

<i>Margherita di Buffalo</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, olivolja</i>	189	179
<i>Calabra Ricotta</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, stark spianata Calabra salami, ricotta, olivolja, ruccola</i>	198	179
<i>Prosciutto Rosso</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, äkta Parma skinka, hyvlat parmesan, ruccola, olivolja</i>	198	179
<i>Ricotta e Salame</i>	<i>San Marzano tomatsås, ricotta, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	198	179
<i>Bianco Calabra</i>	<i>Creme fraiche, mozzarella, stark spianata Calabra salami, körsbärstomater, buffelmozzarella, ruccola, olivolja</i>	198	179
<i>Bianco Prosciutto</i>	<i>Creme fraiche, mozzarella, äkta Parma skinka, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	198	179

GourmetPizza

Alla pizzor innehåller tomatsås + ost

Traditionella och matiga pizzor

<i>Salame di Mozza</i>	<i>Fänkålssalami, buffelmozzarella, skogschampinjoner, Kapris, silverlök, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika, ruccola</i>	198	189
<i>Pollo di Cognac</i>	<i>Cognacmarinerad kycklingfilé, färsk paprika, peccorino, silverlök, ruccola, rostade pinjenötter, solkyssta körsbärstomater, buffelmozzarella</i>	209	189
<i>Carpaccio</i>	<i>Tunt skuren rå oxfilé, hyvlat parmesan, tryffelcrème, Kapris, ruccola</i>	209	189
<i>Dell'Amore</i>	<i>Marinerad fläskfilé, haloumi, silverlök, solkyssta körsbärstomater, jalapenos, ruccola, tzatziki</i>	209	189
<i>Parma di Mozza</i>	<i>Äkta parmaskinka, buffelmozzarella, solkyssta körsbärstomater, hyvlat parmesan, Kapris, ruccola</i>	209	189
<i>Gorgonzola di Manzo</i>	<i>Marinerad oxfilé, skogschampinjoner, gorgonzola, haloumi, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika</i>	209	189
<i>Kronärtskockan</i> <i>veg.</i> <i>Lacto - ovo</i>	<i>Haloumi, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, Kapris, buffelmozzarella,</i>	209	189
<i>Amore Vegano</i> <i>Vegansk</i>	<i>Vegansk ost, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, Kapris, vegansk mozzarella, vegansk "fårost". Flingsalt.</i>	209	189





Gruppenyer

Minimum 8 pers. Vid val av gruppmeny gäller det hela sällskapet.

Undantag för enstaka vegetarian/allergiker vad gäller huvudrätt.

Piccolo Pacchetto

Lilla gruppmenyn

Dippbricka

*Tzatziki, hummus, fårostdipp med chili,
nybakat tunnbröd med örtolja*

Grillbricka Piccolo

*Grillspett på karré & kycklingspett,
med friterad potatis, tzatziki & sallad*

Piccolo Dolci

*Stort dessertfat med baklava, cannoli,
aragostine, chokladtårta & grädde*

279kr per person

Grande Pacchetto

Stora gruppmenyn

Dippbricka

*Tzatziki, hummus, fårostdipp med chili,
nybakat tunnbröd med örtolja*

Grillbricka Grande

*Grillspett på karré, kycklingspett,
fläskfile & kalvfärsbiff, serveras med
friterad potatis, tzatziki & sallad*

Grande Dolci

*Stort dessertfat med tiramisu, baklava,
cannoli, aragostine, chokladtårta &
vaniljglass*

359kr per person

*Allt serveras på stora uppläggningsfat & sällskapet samsas
om maten som man brukar vid medelhavet*

BETALNING

Vi kan inte räkna fram varje gästs nota & kan inte ta betalt vid kassan.

Vi tar ut flera kopior på sällskapets nota & varje gäst kan därefter fastställa sitt egna belopp.

Sedan tar vi betalt vid bordet, vare sig betalning sker kontant eller med kort.

Vi uppskattar att ni informerar samtliga i ert sällskap om hur betalning sker.



Efter maten

Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

<i>Pressokaffe</i>	<i>Zoégas grovmalet Skånerost på pressokanna</i>		49
<i>Grekiskt Kaffe</i>	<i>Traditionellt grekiskt kokkaffe med sumpen kvar</i>	<i>Enkel</i>	50
		<i>Dubbel</i>	55
<i>Espresso Palazzo</i>	<i>En klassisk espresso bestående av utvalda Arabica-bönor från Etiopien och Brasilien</i>	<i>Enkel</i>	50
		<i>Dubbel</i>	55
<i>Cappuccino</i>	<i>Espresso med varm mjölk & skum</i>		55
<i>Kaffe Latte</i>	<i>Dubbel espresso med skummad varm mjölk</i>		59
<i>Te</i>	<i>Grönt te - med smak av Citrus</i>		45
	<i>Skörgårdste - svart te med smak av rabarber, jordgubb & passionsfrukt</i>		

<i>Grande Dolci</i>	<i>Stort dessertfat för 4-6 pers. Tiramisu, baklava, Cannoli, aragostine, chokladtårta & vaniljglass...</i>		498
<i>Tiramisú</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex & mascarpone... serveras med grädde & vaniljglass</i>		129
<i>Šiko me pagoto</i>	<i>Karamelliserade & sokerlaginlagda fikon med vaniljglass</i>		89
<i>Baklavá</i>	<i>Grekisk klassiker. Valnötsfylld honungskaka med vaniljglass</i>		129
<i>Pralinato Piemonte</i>	<i>Mörk chokladtryffel med hasselnötskross från Piemonte...</i>		45
<i>Aragostine Turin</i>	<i>Frasig minicroissant fylld med hasselnötskräm</i>		59
<i>Cannoli due crema</i>	<i>Italienskt kakrör på jordnötter fylld med hasselnöt- & vit chokladkräm. Serveras kyld.</i>		59
<i>Torta al Cioccolato</i>	<i>Italiensk tårtbit på mörk choklad & rom + grädde</i>		110
<i>Gelato</i>	<i>Italiensk vaniljglass & hallonsorbét & kex (grädde valfritt)</i>		98
	<i>...En kula vanilj eller hallonsorbét</i>		69

4Cl Šamos vin Doux 60kr med dessert

4Cl portvin (Portugal) 60kr med dessert

4Cl sauternes Petit Guirad (Frankrike) 60kr med dessert

RECEPT

En serie steg-för-steg instruktioner i konsten att tillaga råvaror du glömt köpa med husgeråd du inte äger, för att åstadkomma en maträtt som inte ens hunden vill veta av.

MATLAGNING

Konsten att med apparater och husgeråd förvandla råvaror och kryddor till ursäkter och en massa beklaganden.

BAKNING

Jobbig men pålitlig metod att göra en total köksinventering genom att flytta varje bestick, husgeråd och mått från varje låda, hylla eller krok samt förse dem med ett kletigt skikt.





Efter maten

TRIPPEL

111 kr

Chokladtryffel eller sockerinlagt fikon
 +
 Pressokaffe eller espresso
 +
 2cl avec *

* valfria avec till ovan trippel

Våga?: Coquerel calvados, Busnel calvados, JG Armagnac, LTT Reposado tequila, Patron Silver Tequila, Patron Anejo Tequila,

Varför inte: Tsipouro Idaniko, Grappa Fattori, Ouzo 12,

Kan inte bli fel: Bacardi 8 anos, Plantation rom, Diplomatico Reserva Rom,

Svea: Mackmyra Mack, Mackmyra Svensk Ek, Mackmyra Svensk Rök, Purity 34 svensk premium vodka, Hernö Gin

Cognac & Brandy: Metaxa, Martell VS, Hennessy VS, Grönstedts VS

Dessertvin: Sauternes Petit Guirad, Mavrodaphne, Samos vin Doux, Grådask Portvin

Whisky, Bourbon & Likör: välj fritt från sortimentet längst bak i meny



Dessertvin & Portvin

Per cl

<i>Grådask</i>	<i>Tawny Portvin</i>	22
<i>Sauternes Petit Guirad</i>	<i>Kvalitativt franskt dessertvin som serveras kylt</i>	22
<i>Samos vin Doux</i>	<i>Grekiskt vitt dessertvin, serveras kylt</i>	22



Kaffedrinkar

4a

<i>Irish Coffee</i>	<i>Brunfarin, irländsk whisky, kaffe & grädde</i>	139
<i>Kaffe Baileys</i>	<i>Baileys, kaffe & grädde</i>	139
<i>Kaffe Sokrates</i>	<i>Kahlúa, Metaxa, kaffe & grädde</i>	139
<i>Kaffe Karlsson</i>	<i>Baileys, Cointreau, kaffe & grädde</i>	139
<i>Hemliga Greken</i>	<i>Hemlig blandning...</i>	139



ÖL

Staropramen fatöl (40cl) **75kr** (50cl) **98kr**

Falcon (50cl) **79kr**

Mythos (50cl) Grekisk **89kr**

Carlsberg Hof (33cl) **79kr**

Daura Damm Glutenfri (33cl) **85kr**

Corona (35,5cl) **85kr**

Ocean India Pale Ale (50cl) **99kr**

Odd Island Twelve Fifty IPA (33cl burk) **115kr**

Odd Island Hazie Dizzie NE IPA (33cl burk) **115kr**

Brooklyn East India Pale Ale (35,5cl) **98kr**

Erdinger Weissbier (50cl) **119kr**

Sparkling Spritz Somersby **73kr**

Päroncider Somersby (4,5%) **73kr**

Sparkling Rosè Somersby (4,5%) **73kr**



Aperol Sprits
159kr

Vin & Bubbel

Glas rött ripasso **129kr**

Glas rött primitivo **89kr**

Glas vitt cataratto **89kr**

Glas rosé (Fr.) **89kr**

Retsina Malamatina 25cl **129kr**

Retsina Malamatina 50cl **259kr**

Dagens (vitt vin, 7up, citron, is) **95kr**

Freixenet Cordon Negro Brut -
mouserande (20cl: räcker till två) **149kr**

Fullständig lista längre bak...

Läsk mm

Pepsi, Zingo, 7-up, Pepsi Max: (standard/stor) **45kr / 49kr**

Apelsinjuice, Äppeljuice: **53kr**

Mineralvatten naturell eller citron **49kr**

Carlsberg Non Alcohol (0,5%) **63kr**

Easy Rider non-alcoholic IPA, Gotlands Bryggeri (0,4%) **69kr**

Brooklyn Hoppy Lager, USA (0,4%) **67kr**

NonAlko Sommersby Päron, (0,4%) **66kr**

NonAlko Sommersby Sparkling Sprits, (0,4%) **66kr**



Fördrinkar

Espresso Martini **129kr**

Pornstar Martini **129kr**

Whisky Sour **129kr**

Martini Bianco/Rosso **80kr**

Campari **80kr**

AppleTini **139kr**

Dry Martini **139kr**

Ouzu 12 **96kr**

Margarita **149kr**