

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

Kroksläotts Parkgata 71, 431 68 Mölndal





Tapas / Meze



***Vi rekommenderar Ca 3-4st tapas per person
Som motsvarighet till en huvudrätt
plus bröd/potatis.***

<i>Dipp-bricka *</i>	<i>Tzatziki, hummus & fårostdipp med chili. Serveras med grillat bröd. Lagom för 2-3 pers.</i>	<i>159</i>
	<i>... med tunnbröd istället</i>	<i>169</i>
<i>Vitlöksbröd *</i>	<i>Traditionellt vitlöksbröd (4 bitar)</i>	<i>55</i>
<i>Grillat bröd *</i>	<i>Grillat bröd toppat med olivolja & örter. Lagom för 2 pers.</i>	<i>63</i>
<i>Tunnbröd *</i>	<i>Nybakat tunnbröd med örtoja. Bakas på beställning. 1-2 pers.</i>	<i>69</i>
<i>Potatis eller ris *</i>	<i>Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris</i>	<i>59</i>
<i>Tiropitakia *</i>	<i>Friterade ostpiroger med honungsdipp</i>	<i>59</i>
<i>Saganaki *</i>	<i>Panerad friterad grekisk lagrad hårdost. <i>Äkta klassiker!</i></i>	<i>79</i>
<i>Tiganiti Feta *</i>	<i>Friterad panerad fårost med honungsdipp. <i>Äkta klassiker!</i></i>	<i>79</i>
<i>Psito Haloumi *</i>	<i>Grillad haloumiost med pesto & grillad tomat</i>	<i>75</i>
<i>Tiganito Haloumi *</i>	<i>Friterad haloumiost ringlad med honung</i>	<i>69</i>
<i>Mastélo Tiganito *</i>	<i>Friterad mastelo-ost ringlad med honung. <i>Rekommenderas!</i></i>	<i>85</i>
<i>Champinjoner *</i>	<i>Vin- och vitlöksfrästa skogschampinjoner</i>	<i>63</i>
<i>Mozzarelline Fritta *</i>	<i>Friterade minimozzarella med pesto (panerade)</i>	<i>65</i>
<i>Olive ripiene Fritta</i>	<i>Friterade köttfärsfyllda gröna oliver med citronaioli (panerade)</i>	<i>69</i>
<i>Tocino</i>	<i>Friterade baconlindade dadlar</i>	<i>69</i>
<i>Liten Bondsallad *</i>	<i>Säsongs tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimesdressing med färska örter (<i>Finns vegansk</i>)</i>	<i>79</i>
<i>Sidosallad</i>	<i>Grön salladsmix med mera...</i>	<i>35</i>
<i>Eljes *</i>	<i>Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon & mamouth)</i>	<i>63</i>
<i>Liastes Thassou *</i>	<i>Solkyssta svarta oliver från Thassos</i>	<i>69</i>
<i>Feta Apli *</i>	<i>Fårost med olivolja</i>	<i>69</i>
<i>Tzatziki *</i>	<i>Hemlagad tzatziki. Glöm ej beställa bröd om ...</i>	<i>63</i>
<i>Hummus *</i>	<i>Kikärtsdipp. (<i>Vegansk</i>)</i>	<i>66</i>
<i>Chtipiti *</i>	<i>Traditionell nordgrekisk ostdipp med chili</i>	<i>73</i>
<i>Dolmadakia *</i>	<i>Risfyllda vinbladsrullar med lite tzatziki (<i>Finns vegansk</i>)</i>	<i>79</i>
<i>Vego Feta</i>	<i>Vegansk "fetaost" ringlad med olivolja, oregano & flingsalt</i>	<i>63</i>
<i>VegonDingas</i>	<i>Veganska soyafärsbullar i chilitomatsås</i>	<i>75</i>
<i>Kalamarakia</i>	<i>Friterade bläckfiskringar med citronaioli</i>	<i>69</i>
<i>Gambas</i>	<i>Frästa tigerräkor i chilitomatsås</i>	<i>85</i>
<i>Loukaniko</i>	<i>Grillad stark bondkorv & citronaioli</i>	<i>75</i>
<i>TapasPollo</i>	<i>TapasKycklingspett med tzatziki</i>	<i>79</i>
<i>Albóndingas</i>	<i>Kalvfärsköttbullar i chilitomatsås</i>	<i>79</i>
<i>TapasGrillspett</i>	<i>Grillspett på fläskkarré med tzatziki</i>	<i>79</i>

* "vegetariskt" / lacto / ovo rätter

***Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.***

Vegansk meny längre bak

Huvudrätter

Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

Veganska rätter
samlade på nästa

<i>Blandat Grillat</i>	Blandat från grillen: Kalvfärsbiff, enkel lammkotlett, kycklingspett & grillspett- fläskkarré * nytt lamm	269
<i>Hirino Souvlaki</i>	Grillade marinerade grillspett – fläskkarré * 2 spett	179
	(270g) 3 spett	219
	(360g) 4 spett	239
<i>Kotopoulo</i>	Marinerade & grillade kycklinglårfilespett * 2 spett	179
	(270g) 3 spett	219
	(360g) 4 spett	239
<i>Bifteki Gemisto</i>	Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *	239
<i>Psaronéfri</i>	Kolgrillad fläskfilefjäril med haloumi (bankad) *	239
<i>Paidákia Gourme</i>	Lammentrecote-kotletter *	298
<i>Apla Paidakia</i>	Enkla traditionella lammkotletter *	259
<i>Kotsi</i>	Brässerat lammlägg * Ca 450g	298
<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>	195
	Dubbel	259
<i>Haloumiburgare</i>	Grillad haloumi med syrad rödlök, dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)	195
<i>Mousaká</i>	Grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, kalvfärs, Kefalograviera ost & mormors béchamelsås.	239
<i>Solomós</i>	Kolgrillad marinerad laxfile *	259
<i>Kalamares</i>	Friterade kalamaresringar med friterad potatis, sallad, tzatziki & citronaioli	179
<i>Hortofágos Halouúmi</i>	Grillad haloumiost * (laCto ovo)	179
<i>Feta Hortofágon</i>	Friterad fårost * (laCto ovo)	219
<i>Biftéki Hortofágon</i>	Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad, hummus och vegansk majonäs.	198
<i>Vegansk</i>		
<i>VegoBurgare</i>	Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnotatis och vegansk majonäs.	198
<i>Vegansk</i>		

* 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 & hvlad parmesan	189
<i>Horiatiki Megali</i>	Bondsallad. Säsomens tomat, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets Citronlimedressing med färska örter (LO)	179

Veganskt

<i>Grillat bröd</i>	<i>Grillat bröd toppat med olivolja & örter. Lagom för 2 pers.</i>	63
<i>Potatis eller ris</i>	<i>Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris</i>	59
<i>Eljes</i>	<i>Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon & mamouth)</i>	63
<i>Liastes Thassou</i>	<i>Solkyssta svarta oliver från Thassos</i>	69
<i>Hummus</i>	<i>Kikärtsdipp.</i>	66
<i>Veganska Dolmadakia</i>	<i>Risfyllda vinbladsrullar med lite hummus</i>	79
<i>Vegansk Minibondsallad</i>	<i>Säsongsens tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimedressing med färska örter</i>	79
<i>VegoFeta</i>	<i>Vegansk "fårost" ringlad med olivolja, oregano och flingsalt</i>	63
<i>VegonDingas</i>	<i>Veganska sojafärsbullar i chilitomatsås</i>	75
<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>	189
<i>VegoBurgare</i> <i>Vegansk</i>	<i>Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnpotatis och vegansk majonäs.</i>	198
<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>	198
<i>Horiatiki Hortofágon</i> <i>Nämn veganskt</i>	<i>Bondsallad. Tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimedressing med färska örter</i>	175

Barnmeny - endast under 12år

		1 spett	2 spett
<i>Grillspett Barn</i>	<i>Marinerade grillspett – fläskkarré. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad</i>	98	129
<i>Kycklingspett Barn</i>	<i>Marinerat kycklingspett. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad</i>	98	129
<i>Pizza Barn</i>	<i>Ordinarie pizzameny Barnstorlek 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.



Uppskattas att betalning

alltid sker vid ert bord.

Scrocchiarella

Underbart frasig italiensk surdegspizza gjord på gammalt traditionellt sätt.

<i>Margherita di Buffalo</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, olivolja</i>	<i>169</i>
<i>Calabra Ricotta</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, stark spianata Calabra salami, ricotta, olivolja, ruccola</i>	<i>185</i>
<i>Prosciutto Rosso</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, äkta Parma skinka, hyvlad parmesan, ruccola, olivolja</i>	<i>185</i>
<i>Ricotta e Salame</i>	<i>San Marzano tomatsås, ricotta, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>185</i>
<i>Bianco Calabra</i>	<i>Creme fraiche, mozzarella, stark spianata Calabra salami, körsbärstomater, buffelmozzarella, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>
<i>Bianco Prosciutto</i>	<i>Creme fraiche, mozzarella, äkta Parma skinka, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>185</i>

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>	<i>189</i>
<i>Pollo di Cognac</i>	<i>Cognacmarinerad kycklingfilé, färsk paprika, peccorino, silverlök, ruccola, rostade pinjenötter, solkyssta körsbärstomater, buffelmozzarella</i>	<i>189</i>
<i>Carpaccio</i>	<i>Tunt skuren rå oxfilé, hyvlad parmesan, tryffelcrème, kapris, ruccola</i>	<i>189</i>
<i>Dell'Amore</i>	<i>Marinerad fläskfilé, haloumi, silverlök, solkyssta körsbärstomater, jalapenos, ruccola, tzatziki</i>	<i>189</i>
<i>Parma di Mozza</i>	<i>Äkta parmaskinka, buffelmozzarella, solkyssta körsbärstomater, hyvlad parmesan, kapris, ruccola</i>	<i>189</i>
<i>Gorgonzola di Manzo</i>	<i>Marinerad oxfilé, skogschampinjoner, gorgonzola, haloumi, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika</i>	<i>198</i>
<i>Kronärtskockan</i> <i>veg.</i> <i>Lacto - ovo</i>	<i>Haloumi, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, kapris, buffelmozzarella,</i>	<i>189</i>
<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>	<i>189</i>





Gruppmenyer



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, choklادتårta & grädde*

319kr 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, choklادتårta &
vaniljglass*

389kr 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>		<i>49</i>
<i>Grekiskt Kaffe</i>	<i>Traditionellt grekiskt kokkaffe med sumpen kvar</i>	<i>Enkel</i>	<i>50</i>
		<i>Dubbel</i>	<i>55</i>
<i>Espresso Palazzo</i>	<i>En klassisk espresso bestående av utvalda Arabica-bönor från Etiopien och Brasilien</i>	<i>Enkel</i>	<i>50</i>
		<i>Dubbel</i>	<i>55</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Espresso med varm mjölk & skum</i>		<i>55</i>
<i>Kaffe Latte</i>	<i>Dubbel espresso med skummad varm mjölk</i>		<i>59</i>
<i>Te</i>	<i>Grönt te - med smak av Citrus</i>		<i>45</i>
	<i>Şörgårdste - 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>		<i>498</i>
<i>Tiramisú</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex & mascarpone... serveras med grädde & vaniljglass</i>		<i>119</i>
<i>Şiko me pagoto</i>	<i>Karamelliserade & sokerlaginlagda fikon med vaniljglass</i>		<i>89</i>
<i>Baklavá</i>	<i>Grekisk klassiker. Valnötsfylld honungskaka med vaniljglass</i>		<i>119</i>
<i>Pralinato Piemonte</i>	<i>Mörk chokladtryffel med hasselnötskross från Piemonte...</i>		<i>39</i>
<i>Aragostine Turin</i>	<i>Frasig minicroissant fylld med hasselnötskräm</i>		<i>55</i>
<i>Cannoli due crema</i>	<i>Italienskt kakrör på jordnötter fylld med hasselnöt- & vit chokladkräm. Serveras kyld.</i>		<i>59</i>
<i>Torta al Cioccolato</i>	<i>Italiensk tårtbit på mörk choklad & rom + grädde</i>		<i>99</i>
<i>Gelato</i>	<i>Italiensk vaniljglass & hallonsorbét & kex (grädde valfritt)</i>		<i>89</i>
	<i>...En kula vanilj eller hallonsorbét</i>		<i>59</i>

4Cl Şamos 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) **96kr**

Falcon (50cl) **79kr**

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

Carlsberg Hof (33cl) **75kr**

Daura Damm Glutenfri (33cl) **82kr**

Corona (35,5cl) **83kr**

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%) **59kr**

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

Brooklyn Hoppy Lager, USA (0,4%) **65kr**

NonAlko Sommersby Päron, (0,4%) **65kr**

NonAlko Sommersby Sparkling Sprits, (0,4%) **65kr**



Fördrinkar

Espresso Martini **129kr**

Pornstar Martini **139kr**

Whisky Sour **139kr**

Martini Bianco/Rosso **80kr**

Campari **80kr**

AppleTini **110kr**

Dry Martini **110kr**

Ouzu 12 **96kr**

Margarita **149kr**