

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>75</i>
<i>Psito Haloumi *</i>	<i>Grillad haloumiost med pesto + grillad tomat</i>	<i>73</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>62</i>
<i>Olive ripiene Fritta</i>	<i>Friterade köttfärsfyllda gröna oliver med citronaioli (panerade)</i>	<i>65</i>
<i>Tocino</i>	<i>Friterade baconlindade dadlar</i>	<i>69</i>
<i>Liten Bondsallad *</i>	<i>Säsongsens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimedressing med färska örter (<i>finns veganskt</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>66</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>72</i>
<i>Dolmadakia *</i>	<i>Risfyllda vinbladsrullar med lite tzatziki (<i>finns veganskt</i>)</i>	<i>75</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>69</i>
<i>Kalamarakia</i>	<i>Friterade bläckfiskringar med citronaioli</i>	<i>66</i>
<i>Gambas</i>	<i>Frästa tigerräkor i chilitomatsås</i>	<i>79</i>
<i>Loukaniko</i>	<i>Grillad stark bondkorv + citronaioli</i>	<i>75</i>
<i>TapasPollo</i>	<i>TapasKycklingspett med tzatziki</i>	<i>73</i>
<i>Albóndingas</i>	<i>Kalvfärsköttbullar i chilitomatsås</i>	<i>76</i>
<i>TapasGrillspett</i>	<i>Grillspett på fläskkarré med tzatziki</i>	<i>73</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, lammentrecote, kycklingspett & grillspett- fläskkarré *	289
<i>Bifteki Gemisto</i>	Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *	219
<i>Kotopoulos</i>	Marinerat & grillat kycklinglårfilespett * 4 spett 239 lagom portion 3 spett 209 mindre portion 2 spett 189	
<i>Psaronéfri</i>	Kolgrillad fläskfilefjäril med haloumi (bankad) *	229
<i>Hirino Souvlaki</i>	Grillade marinerade grillspett – fläskkarré * 4 spett 239 lagom portion 3 spett 209 mindre portion 2 spett 189	
<i>Paidákia</i>	Lammentrecotekotletter *	279
<i>Kotsi</i>	Brässerat lammlägg *	279
<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)	198
<i>Mousaká</i>	Grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, kalvfärs, Kefalograviera ost & mormors bechamelsås.	215
<i>Solomós</i>	Kolgrillad marinerad laxfile *	249
<i>Kalamares</i>	Friterade kalamaresringar med friterad potatis, sallad, tzatziki & citronaioli	209
<i>Hortofágos Haloumi</i>	Grillad haloumiost * (laCto ovo)	195
<i>Feta Hortofágon</i>	Friterad fårost * (laCto ovo)	195
<i>Biftéki Hortofágon</i> Vegansk	Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad, hummus och vegansk majonäs.	198
<i>VegoBurgare</i> Vegansk	Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnpotatis och vegansk majonäs.	198

* Rätter som serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & garnityrsallad
Önskas ris istället för potatis? Bara att säga till vid beställning!
Sidosallad: grön salladsmix mm. 25kr
Sallad istället för potatis: 15kr

<i>Caesarsallad</i>	Grillad kyckling, bacon, romansallad, körsbärstomater, krutonger, Sokrates Caesardressing & hyvlad parmesan	189
<i>Horiatiki Megali</i>	Bondsallad. Säsongsens 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>	66
<i>Hummus</i>	<i>Kikärtsdipp.</i>	65
<i>Veganska Dolmadakia</i>	<i>Risfyllda vinbladsrullar med lite hummus</i>	75
<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 soyafärsbullar i chilitomatsås</i>	69
<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>	198
<i>VegoBurgare</i> <i>Vegansk</i>	<i>Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnotatis 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>	189
<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 50kr billigare än ordinarie meny</i>		

Naturligtvis löser vi Cappricciosa & Vesuvio för de små.

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.



Alla pizzor innehåller tomatsås + ost

<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>198</i>
<i>Carpaccio</i>	<i>Tunt skuren rå oxfilé, hyvlad parmesan, tryffelcrème, kapris, ruccola</i>	<i>198</i>
<i>Dell'Amore</i>	<i>Marinerad fläskfilé, haloumi, silverlök, solkyssta körsbärstomater, jalapenos, ruccola, tzatziki</i>	<i>198</i>
<i>Parma di Mozza</i>	<i>Äkta parmaskinka, buffelmozzarella, solkyssta körsbärstomater, hyvlad parmesan, kapris, ruccola</i>	<i>198</i>
<i>Gorgonzola di Manzo</i>	<i>Marinerad oxfilé, skogschampinjoner, gorgonzola, haloumi, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika</i>	<i>198</i>
<i>Kronärtskockan 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>

Önskas extra på pizzan? Se priser nedan:

<i>Ost</i>	<i>25</i>	<i>Oliver</i>	<i>30</i>	<i>Tryffelcrème</i>	<i>40</i>
<i>Buffelmozzarella</i>	<i>35</i>	<i>Kronärtskocka</i>	<i>30</i>	<i>Pinjenötter</i>	<i>30</i>
<i>Fårost</i>	<i>30</i>	<i>Vitlök</i>	<i>10</i>	<i>Pesto</i>	<i>20</i>
<i>Haloumi</i>	<i>30</i>	<i>Jalapenos</i>	<i>15</i>	<i>Tzatziki</i>	<i>40</i>
<i>Gorgonzola</i>	<i>30</i>	<i>Kapris</i>	<i>25</i>		
<i>Peccorino</i>	<i>20</i>	<i>Fänkålssalami</i>	<i>35</i>		
<i>Parmesan</i>	<i>25</i>	<i>Rökt skinka</i>	<i>30</i>		
<i>Körsbärstomater</i>	<i>25</i>	<i>Kycklingfilé</i>	<i>40</i>		
<i>Silverlök</i>	<i>15</i>	<i>Oxfilé</i>	<i>50</i>		
<i>Ruccola</i>	<i>15</i>	<i>Fläskfilé</i>	<i>40</i>		
<i>Färsk paprika</i>	<i>15</i>	<i>Parma</i>	<i>45</i>		
<i>Skogschampinjoner</i>	<i>30</i>	<i>Carpaccio</i>	<i>50</i>		

KÖK

Stort rum med skrovliga, lättskötta ytor som gjorda för att låta grytor, kastruller, bestick & andra husgeråd kastas på makar, barn, släktingar eller gäster utan att förorsaka allt för stora städproblem eller bestående skador!

SKAFFERI

Lagerutrymme innehållande saker som borde ha placerats någon annanstans.

MIKROVÅGS- UGN

Rymdålderns egen köksuppfinding som använder radar för att lokalisera och omedelbart förstöra all mat som placeras inom dess område.





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*

289kr 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.

Se vår hemsida för drop-in-meny och förbeställningsmeny för stora sällskap.



Efter maten

*Öppskattas 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>56</i>
<i>Te</i>	<i>Grönt te - med smak av citrus</i>		<i>45</i>
	<i>Sörgårdste - svart te med smak av rabarber, jordgubb & passionsfrukt</i>		
<i>Grande Dolci</i>	<i>Stort dessertfat för 4-5 pers. Tiramisu, baklava, Cannoli, aragostine, chokladtårta & Vaniljglass...</i>		<i>379</i>
<i>Tiramisú</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex & mascarpone... serveras med grädde & vaniljglass</i>		<i>119</i>
<i>Šiko 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 microcroissant fylld med hasselnötskräm</i>		<i>55</i>
<i>Cannoli due crema</i>	<i>Italienskt kakror på jordnötter fylld med hasselnöt- & vit chokladkräm. Serveras kyld.</i>		<i>59</i>
<i>Torta al cioccolato</i>	<i>Italiensk tårbit 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>

6Cl dessertvin Mavrodaphne of Patras (Grekland) 30kr med dessert

4Cl portvin (Portugal) 50kr med dessert

4Cl sauternes Petit Guirad (Frankrike) 50kr 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 109kr

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 menyn



Dessertvin & Portvin

Per cl

Grådask

Tawny Portvin

22

Sauternes Petit Guirad

Kvalitativt franskt dessertvin som serveras kylt

22

Samos vin Doux

Grekiskt vitt dessertvin, serveras kult

22



Kaffedrinkar

4a

Irish Coffee

Brunfarin, irländsk whisky, kaffe & grädde

129

Kaffe Baileys

Baileys, kaffe & grädde

129

Kaffe Sokrates

Kahlúa, Metaxa, kaffe & grädde

129

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, kaffe & grädde

129

Hemliga Greken

Hemlig blandning...

129

