

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

Kroksläatts Parkgata 71, 431 68 Mölndal



Nyhet
Nyhet

Grillat bröd	Grillat bröd toppat med olivolja & örter. Lagom för 2 pers.	79
Pita	Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd	39
Potatis eller ris	Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris	59
Eljes	Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon & mamouth)	69
Vegan tzatziki	Vegansk avrunnen yoghurt med gurka, vitlök och salt mm	69
Hummus	Kikärtsdipp.	79
Soutzoukaki Hortofagon	Stekt vegansk hjärp på sojafärs i småstark chilitomatsås	79
Veganska Dolmadakia	Risfyllda vinbladsrullar med lite hummus eller vegansk tzatziki, vindruvor och granatäpple	89
Vegansk Minibondsallad	Säsongens tomat, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimesdressing med färska örter	89
VegoFeta	Vegansk "fårost" ringlad med olivolja, oregano och flingsalt	69
Mousaká Hortofagon	Vegansk variant på grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, sojafärs, grekisk lagrad vegansk ost & vegansk och glutenfri béchamelsås. Serveras med grekisk sallad & grekisk vegansk vitost och vegansk tzatziki	279
Nämn veganskt		
Biftéki Hortofágon	Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad och vegansk tzatziki	239
Vegansk		
Smirneika Hortofágon	Stekta grekiska veganska hjärpar på sojafärs i småstark chilitomatsås. Serveras med ris, sallad & vegansk tzatziki	249
Veganskt		
VegoBurgare	Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnpotatis och vegansk majonäs.	249
Vegansk		
Pizza Amore Vegano	Vegansk ost, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, kapris, vegansk mozzarella, vegansk "fårost". Flingsalt.	239
Vegansk		
Horiatiki Hortofágon	Bondsallad. Tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets Citronlimesdressing med färska örter	189
Nämn veganskt		

Veganskt och Vegetariskt för de små

1st 2st

Pedika smirneika	Stekta grekiska veganska hjärpar på sojafärs i småstark chilitomatsås. Serveras med ris, sallad & vegansk tzatziki	110	149
Barn Haloumi	Grillad haloumi-ost med friterad potatis, tzatziki och sallad	110	139



Efter maten

Belgisk Vegansk Våffla	Belgisk vegansk glutenfri våffla som serveras med säsongens bär, vegansk glass och sås. Välj mellan vaniljglass eller hallonsorbet och mellan chokladsås eller Maple sirap.	129
Siko me vegopagoto	Karamelliserade & sokerlaginlagda fikon med vegansk vaniljglass	89
Gelato Vegano	Vegansk vaniljglass & hallonsorbét & vegansk "nutella"	98
	...En kula vegansk vanilj eller hallonsorbét	69



Tapas / Meze



Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

Nyhet

Nyhet

Nyhet

Dipp-bricka *	Tzatziki, hummus & fårostdipp med chili. Serveras med grillat bröd. Lagom för 2-3 pers.	169
	... med grillade pitabröd istället	155
Vitlöksbröd *	Traditionellt vitlöksbröd (4 bitar)	69
Grillat bröd *	Grillat bröd toppat med olivolja & örter. Lagom för 2-3 pers.	79
Pita *	Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd	39
Potatis eller ris *	Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris	59
Chtipiti *	Traditionell nordgrekisk ostdipp med chili	79
Tzatziki *	Hemlagad tzatziki. Glöm ej beställa bröd om sugna...	69
Hummus *	Kikärtsdipp. (Vegansk)	79
Tiropitakia (3) *	Friterade fårostpiroger med honungsdipp	79
Saganaki *	Panerad friterad grekisk lagrad hårdost. <i>Äkta klassiker!</i>	98
Tiganiti Feta *	Friterad panerad fårost med honungsdipp. <i>Äkta klassiker!</i>	89
Psito Haloumi *	Grillad haloumiost med tomatpesto & dadlar	89
Tiganito Haloumi *	Friterad haloumiost toppad med honung & fikön	85
Mastélo Tiganito *	Friterad mastélo-ost toppad med honung, granatäpple & mynta	98
Feta Fournou *	Ugnsbakad fårost med solkyssta körsbärstomater, granatäpple, smulad kefalograviera (lagrad grekisk hårdost) & mynta	98
Feta Apli *	Fårost med olivolja	79
Vego Feta	Vegansk "fetaost" ringlad med olivolja, oregano & flingsalt	69
Eljes *	Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon & mamouth)	69
Dolmadakia *	Risfyllda vinbladsrullar med tzatziki, vindruvor & granatäpple	89
Sidosallad	Grön salladsmix med mera....	49
Liten Bondsallad *	Säsongens tomater, gurka, silverlök, oliver, granatäpple, fårost, vindruvor, mynta & Citronlimesdressing på färska örter & olivolja	98
Piperies Ispanikes	Stekta padronpaprikor med flingsalt & smulad fårost	79
Champinjoner *	Vin- och vitlöksfrästa skogschampinjoner	69
Tocino	Friterade baconlindade dadlar	79
Kalamarakia	Friterade bläckfiskringar med citronajoli	79
Gambas el greco	Frästa tigerräkor i småstark chilitomatsås med smulad fårost	98
Loukaniko	Grillad stark bondkorv (nötkött) & Citronajoli	79
Spetsofai	Stark bondkorv i småstark chilitomatsås med smulad fårost	89
TapasPollo	TapasKycklingspett med tzatziki	89
Kaftera keftedakia	Kalvfärsköttbullar i småstark tomatsås med smulad fårost	89
TapasGrillspett	Grillspett på fläskkarré med tzatziki	89
Paidaki Gourmé	Grillad lammentrecote-kotlett med lök & chilifetamix	98

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

<i>Blandat Grillat</i>	<i>Kalvfärsbiff, lammentrecote-kotlett, kycklingspett, fläskkarréspett, bondkorv & fetamix *</i>	<i>339</i>
<i>Hirino Souvlaki</i>	<i>Grillade marinerade fläskgrillspett *</i>	<i>159</i>
	<i>mellanrätt - 1 spett (200g) 2 spett (300g) 3 spett</i>	<i>179</i>
		<i>245</i>
<i>Kotopoulo</i>	<i>Marinerade & grillade kycklingspett *</i>	<i>169</i>
	<i>mellanrätt - 1 spett (200g) 2 spett (300g) 3 spett</i>	<i>189</i>
		<i>255</i>
<i>Gyros</i>	<i>Gyros gjord på grillat fläsk *</i>	<i>189</i>
<i>Bifteki Gemisto</i>	<i>Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *</i>	<i>249</i>
<i>KycklingGyros</i>	<i>Kyckling-gyros (tunt skuren grillad kyckling) *</i>	<i>239</i>
<i>Psaronéfri</i>	<i>Kolgrillad fläskfiléfjäril (bankad) med haloumi *</i>	<i>279</i>
<i>Paidákia Gourmé</i>	<i>Lammentrecote-kotletter *</i>	<i>339</i>
<i>Kotsi</i>	<i>Brässerat lammlägg * Ca 450-550g</i>	<i>359</i>
<i>Grekisk by-burgare</i>	<i>Kalvfärs med fårost, grekisk burgardressing, lägrad grekisk ost, tomat & sallad. Friterad tunnpotatis + Citronaioli</i>	<i>259</i>
<i>Haloúmiburgare</i>	<i>Grillad haloumi med syrad rödlök, dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)</i>	<i>225</i>
<i>Mousaká tis giagias</i>	<i>Grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, kalvfärs, kefalotiri-ost & mormors béchamelsås. Serveras med grekisk sallad & fårost & tzatziki</i>	<i>279</i>
<i>Solomós Horiatiki</i>	<i>Kolgrillad laxfile med friterad potatis, grekisk sallad, fårost & tzatziki</i>	<i>298</i>
<i>Kalamares</i>	<i>Friterade kryddade kalamaresringar & friterad potatis, sallad, tzatziki & citronaioli</i>	<i>219</i>
<i>Hortofágos Haloúmi</i>	<i>Grillad haloumiost * (laCto ovo)</i>	<i>215</i>
<i>Feta Hortofágon</i>	<i>Friterad fårost * (laCto ovo)</i>	<i>249</i>
<i>Caesarsallad</i>	<i>Grillad kyckling, bacon, romansallad, körsbärstomater, krutonger, Sokrates Caesardressing & hyvlad parmesan</i>	<i>215</i>
<i>Horiatiki Megali</i>	<i>Bondsallad på Vårat egna sätt. Säsongens tomat, gurka, silverlök, oliver, fårost, vindruvor, granatäpple, husets Citron-limedressing med färska örter (LO) Säg till om ni vill ha den på traditionellt sätt med vanlig olivolja och utan vindruvor och granatäpple</i>	<i>198</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



Barnmeny - endast under 12år

Veganskt & vegetariskt på Veganska menyn

<i>Grillspett Barn</i>	<i>Marinerade grillspett – fläskkarré. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad</i>	<i>110</i>
<i>Kycklingspett Barn</i>	<i>Marinerat kycklingspett. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad</i>	<i>110</i>
<i>Gyros Barn</i>	<i>Fläsk eller Kyckling - grillat tunt skuret kött med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad</i>	<i>119</i>
<i>Pizza Barn</i>	<i>Ordinarie pizzameny barn storlek (ej scrocchiarella)</i>	<i>149</i>
<i>Enkla klassiker</i>	<i>Naturligtvis löser vi Capricciosa, Vesuvio, Funghi & Margherita för de små</i>	<i>110</i>

Scrocchiarella



Underbart frasig italiensk Scrocchiarella - rektangulär-surdegs-pizza gjord på gammalt traditionellt sätt som i byarna förr i tiden i Milano

<i>Margherita di Buffalo</i>	<i>San Marzano tomatsås, Fiore di latte mozzarella, solkyssta körsbärstomater, buffelmozzarella, olivolja</i>	<i>198</i>
<i>Rosso Greca</i>	<i>San Marzano tomatsås, fårost, haloumi, bondkorv, solkyssta körsbärstomater, olivolja, salt</i>	<i>249</i>
<i>Calabra Ricotta</i>	<i>San Marzano tomatsås, Fiore di latte mozzarella, stark spianata Calabra salami, ricotta, olivolja, ruccola</i>	<i>198</i>
<i>Prosciutto Rosso</i>	<i>San Marzano tomatsås, Fiore di latte mozzarella, äkta Coppa di Parma, hyvlad parmesan, ruccola, olivolja</i>	<i>198</i>
<i>Ricotta e Salame</i>	<i>San Marzano tomatsås, , Fiore di latte mozzarella, fänkålssalami, ricotta, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>198</i>
<i>Mortadella di Buffalo</i>	<i>San Marzano tomatsås, Fiore di latte mozzarella, mortadella originale, buffel mozzarella, körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>239</i>
<i>Bianco Calabra</i>	<i>Crema fraiche, Fiore di latte mozzarella, stark spianata Calabra salami, körsbärstomater, buffelmozzarella, ruccola, olivolja</i>	<i>239</i>
<i>Bianco Prosciutto</i>	<i>Crema fraiche, Fiore di latte mozzarella, äkta äkta Coppa di Parma, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>198</i>
<i>Bianco Greco</i>	<i>Crema fraiche, fårost, haloumi, bondkorv, solkyssta körsbärstomater, olivolja, salt o oregano</i>	<i>249</i>

Uppskattas att betalning alltid sker vid ert bord.





Alla pizzor innehåller tomatsås & ost

Traditionella romana pizzor som är galet stora & matiga

<i>Salame di Mozza</i>	<i>Fänkålssalami, buffelmozzarella, skogschampinjoner, kapris, silverlök, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika, ruccola</i>	<i>229</i>
<i>Pollo di Cognac</i>	<i>Cognacmarinerad kycklingfilé, färsk paprika, peccorino, silverlök, ruccola, rostade pinjenötter, solkyssta körsbärstomater, buffelmozzarella</i>	<i>239</i>
<i>Carpaccio</i>	<i>Tunt skuren rå oxfilé, hyvlad parmesan, tryffelcrème, kapris, ruccola</i>	<i>239</i>
<i>Dell'Amore</i>	<i>Marinerad fläskfilé, haloumi, silverlök, solkyssta körsbärstomater, jalapenos, ruccola, tzatziki</i>	<i>239</i>
<i>Parma di Mozza</i>	<i>Coppa di Parma, buffelmozzarella, solkyssta körsbärstomater, hyvlad parmesan, kapris, ruccola</i>	<i>239</i>
<i>Gorgonzola di Manzo</i>	<i>Marinerad oxfilé, skogschampinjoner, gorgonzola, haloumi, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika</i>	<i>249</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>239</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>239</i>

*Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.*





Gruppmenyer



Minimum 8 pers. Vid val av gruppmeny gäller det större delen av sällskapet.

Undantag för enstaka vegetarian/allergiker vad gäller huvudrätt samt barn.

Piccolo Pacchetto

Lilla gruppmenyn

Dippbricka

Tzatziki, hummus, fårost-dipp med chili, grillat bröd med örtolja

Grillbricka Piccolo

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

Piccolo Dolci

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

319 kr per person

Medio Pacchetto

Mellersta gruppmenyn

Dippbricka

Tzatziki, hummus, fårost-dipp med chili, grillat bröd med örtolja

Grillbricka Medio

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

Medio Dolci

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

398 kr per person

Grande Pacchetto

Stora gruppmenyn

Dippbricka & Co.

Tzatziki, hummus, fårost-dipp med chili, grillat bröd med örtolja

Bondsallad, grillad haloumi, friterad fårost

Grillbricka Grande

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

Grande Dolci

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

529 kr per person

Allt serveras på stora uppläggningsfat & sällskapet samsar 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

*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>59</i>
<i>Te</i>	<i>Grönt te - med smak av citrus</i>		<i>45</i>
	<i>Sörgårdsste - svart te med smak av rabarber, jordgubb & passionsfrukt</i>		
<i>Affogato</i>	<i>Dubbel espresso med kula vaniljglass i Kaffekopp</i>		<i>98</i>
<i>Affogato & Likör</i>	<i>Dubbel espresso med vaniljglass & 2cl valfri likör</i>		<i>139</i>
	<i>Vi rekommenderar Baileys, Frangelico, Cointreau</i>		
<i>Grande Dolci</i>	<i>Stort dessertfat för 5-6 pers. Tiramisu, baklava, cannoli, aragostine, chokladtårta, grädde, inlagda fikon & vaniljglass</i>		<i>698</i>
<i>Belgisk Vegansk Våffla</i>	<i>Belgisk vegansk glutenfri våffla som serveras med säsongens bär, vegansk glass och sås. Välj mellan vaniljglass eller hallonsorbet och mellan chokladsås eller Maple sirap.</i>		<i>129</i>
<i>Tiramisú</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex & mascarpone... serveras med grädde & vaniljglass</i>		<i>139</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>129</i>
<i>Pralinato Piemonte</i>	<i>Mörk chokladtryffel med hasselnötskross från Piemonte...</i>		<i>49</i>
<i>Aragostine Turin</i>	<i>Frasig minicroissant fylld med hasselnötskräm</i>		<i>59</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 tårtbodyt på mörk choklad & rom + grädde & glass</i>		<i>139</i>
<i>Gelato</i>	<i>Italiensk vaniljglass & hallonsorbét & chokladsås (grädde valfritt). Säg till om ni ej vill ha sås.</i>		<i>98</i>
	<i>...En kula vanilj eller hallonsorbét</i>		<i>69</i>

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 129 kr

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

* valfria avec till ovan trippel

Våga?: Coquereel 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 kylt	22



Kaffedrinkar

		4a
Irish Coffee	Brunfarin, irländsk whisky, kaffe & grädde	149
Kaffe Baileys	Baileys, kaffe & grädde	149
Kaffe Sokrates	Kahlúa, Metaxa, kaffe & grädde	149
Kaffe Karlsson	Baileys, Cointreau, kaffe & grädde	149
Hemliga Greken	Hemlig blandning...	149





DRYCK



ÖL

Staropramen fatöl (40cl) **89kr** (50cl) **109kr**

Falcon (50cl) 79kr

Mythos (50cl) Grekisk 98kr

Carlsberg Hof (33cl) 79kr

Daura Damm Glutenfri (33cl) 89kr

Corona (35,5cl) 89kr

Ocean India Pale Ale (50cl) 115kr

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

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

Brooklyn East India Pale Ale (35,5cl) 110kr

Erdinger Weissbier (50cl) 119kr

Päroncider Somersby (4,5%) 89kr

Sparkling Rosè Somersby (4,5%) 89kr



Aperol Spritz
159kr

Limoncello Spritz
159kr



Fördrinkar

Espresso Martini 149kr

PassionFruit Martini 149kr

Raspberry Cosmopolitan 149kr

Martini Bianco/Rosso 80kr

AppleTini 159kr

Dry Martini 159kr

Margarita 159kr

Ouzu 12 96kr

Campari 80kr

ovan fördrinkar innehåller 4cl alkohol

Vin & Bubbel

Glas rött ripasso 139kr

Glas rött primitivo 89kr

Glas vitt cataratto 89kr

Glas rosé (Fr.) 95kr

Retsina Malamatina 25cl 139kr

Retsina Malamatina 50cl 259kr

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

**Freixenet Cordon Negro Brut -
mousserande (20cl: räcker till två) 159kr**

Fullständig lista längre bak...

Läsk mm

Pepsi, Zingo, 7-up, Pepsi Max: (standard/stor) 46kr / 55kr

Apelsinjuice, Äppeljuice: 59kr

Mineralvatten naturell eller citron 49kr

Easy Rider non-alcohol IPA, Gotlands Bryggeri (0,4%) 75kr

Carlsberg Non Alcohol lager (0,5%) 69kr

Carlsberg Non Alcohol Happy lager (0%) 69kr

Brooklyn Happy Lager, USA (0,4%) 79kr

NonAlko Sommersby Päron, (0,4%) 69kr

NonAlko Sommersby Sparkling Rosé, (0,4%) 69kr