

SOKRATES TAVERNA



FÖRBESTÄLLNINGSMENY

www.sokratetaverna.se
031-20 63 85
Kroksläotts Parkgata 71, 431 68 Mölndal





FÖRBESTÄLLNINGSMENY



Det är viktigt att samordnaren eller gäster skriver ner vad som har beställts då man lätt glömmer.
Eventuella avbokningar senast dagen innan bokat besök.
Skicka er sammanfattade beställning till bokningsokrates@gmail.com

BETALNING

Vi kan inte räkna fram varje gästs nota & kan inte ta betalt vid kassan.
Vi tar ut flera kopior på sällskapetets 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.

Hjärtligt Välkomna!



Tapas / Meze



<i>Dippbricka & bröd</i>	<i>Tzatziki, fårostdipp med chili & hummus. Serveras med nygräddat bröd. Lagom för 2-3 pers</i>	<i>119</i>
<i>Tunnbröd</i>	<i>Sokrates nygräddade tunnbröd med örtolja. Bakas på beställning. Lagom för 1-2 pers</i>	<i>45</i>
<i>Tzatziki</i>	<i>Hemlagad tzatziki. Bröd ingår EJ.</i>	<i>53</i>
<i>Champinjoner</i>	<i>Vin- och vitlöksfrästa skogschampinjoner</i>	<i>49</i>
<i>Tiropitakia</i>	<i>Friterade fårostpiroger med honungsdipp</i>	<i>49</i>
<i>Tocino</i>	<i>Friterade baconlindade dadlar</i>	<i>59</i>
<i>Mozzarellilne fritta</i>	<i>Friterade minimozzarella (panerade) med pesto</i>	<i>49</i>
<i>Olive ripiene fritta</i>	<i>Friterade köttfärsfyllda gröna oliver (panerade) & aioli</i>	<i>55</i>
<i>Loukaniko / Bondkorv</i>	<i>Grillad stark bondkorv med citronaioli</i>	<i>59</i>
<i>Haloumi Psito</i>	<i>Grillad haloumiost med pesto och grillad tomat</i>	<i>59</i>
<i>Albondingas</i>	<i>Kalvfärsköttbullar i chilitomatsås</i>	<i>59</i>
<i>Eljes</i>	<i>Svarta Kalamataoliver & gröna mammotholiver i marinad</i>	<i>49</i>
<i>Dolmadakia</i>	<i>Risfyllda vinbladsrullar med lite tzatziki</i>	<i>59</i>

*Dessvärre klarar vi ej av att ta emot
sällskap där stort antal personer önskar
äta många tapas som huvudrätt.*

Tack för överseendet.

*Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.*



Huvudrätter

<i>Blandat Grillat</i>	Blandat från grillen: Kalvfärsbiff, lammentrecote, kycklingspett, grillspett på fläskkarré *	259
<i>Sokrates Burgare</i>	Sokrates egna hamburgare gjord på prima högrev, syrad rödlök, lagrad cheddar, dressing & sallad. Serveras med friterad tunnpotatis & coleslaw.	169
<i>Haloumiburgare</i>	Grillad haloumi med syrad rödlök, dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)	169
<i>Bifteki</i>	Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *	179
<i>Spiedini di Pollo</i>	Marinerade & grillade kycklinglårfile * 169	169
	3 spett	189
<i>Hirino Souvlaki</i>	Grillade marinerade grillspett (3 spett) – fläskkarré *	159
	4 spett	179
<i>Paidakia</i>	Marinerade lammentrecotekotletter*	229
<i>Hortofagos Haloumi</i>	Grillad haloumiost *	169
<i>Solomos</i>	Kolgrillad laxfile *	189
<i>Mammas Fakés</i>	Grekisk linssoppa med nybakat bröd (Vegansk)	119
<i>Caesarsallad</i>	Grillad kyckling, bacon, romansallad, körsbärstomater, krutonger, Sokrates Caesardressing & hyvlad parmesan	169

* serveras med friterad tunnpotatis, lite tzatziki & garnityrsallad.
 Önskas ris istället för potatis så är det bara att notera det vid beställning.
 Önskas sallad istället för potatis? 15 Kr

Gruppmenyer

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

Undantag för enstaka vegetarian/allergiker vad gäller huvudrätt.

Kan ej kombineras med rabatter.

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

269kr 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

339kr per person

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

GourmetPizza

Alla pizzor innehåller tomatsås + ost

<i>Salame</i>	<i>Fänkålssalami, skogschampinjoner, jalapenos, silverlök, soltorkade körsbärstomater, färsk paprika, ruccola</i>	<i>145</i>
<i>Pizza Ai Pollo</i>	<i>Cognacmarinerad kycklingfilé, färsk paprika, peccorino, silverlök, ruccola, rostade pinjenötter, buffelmozzarella</i>	<i>149</i>
<i>Carpaccio</i>	<i>Tunt skuren rå oxfilé, hyvlad parmesan, tryffelcrème, ruccola</i>	<i>159</i>
<i>Dell'Amore</i>	<i>Marinerad fläskfilé, silverlök, soltorkade körsbärstomater, jalapenos, ruccola, tzatziki, haloumi</i>	<i>149</i>
<i>Parma di Parma</i>	<i>Äkta parmaskinka, soltorkade körsbärstomater, hyvlad parmesan, ruccola</i>	<i>159</i>
<i>Gorgonzola di Manzo</i>	<i>Marinerad oxfilé, skogschampinjoner, gorgonzola, soltorkade körsbärstomater, färsk paprika</i>	<i>149</i>
<i>Formaggio</i>	<i>Buffelmozzarella, peccorino, gorgonzola, capris, timjan</i>	<i>145</i>
<i>Capricciosa Lusso</i>	<i>Rökt äkta skinka, skogschampinjoner</i>	<i>139</i>
<i>Kronärtskocken - veg.</i>	<i>Skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, soltorkade körsbärstomater, buffelmozzarella, capris</i>	<i>149</i>

Efterrätter

<i>Tiramisu</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex + mascarpone... serveras med grädde</i>	<i>98</i>
<i>Pralinato Piemonte</i>	<i>Mörk chokladtryffel med hasselnötskross från Piemonte...</i>	<i>29</i>
<i>Aragostine Turin</i>	<i>Frasig minicroissant fylld med hasselnötskräm</i>	<i>39</i>
<i>Cannoli due crema</i>	<i>Italienskt kakrör på jordnötter fylld med hasselnöt- + vit chokladkräm.</i>	<i>49</i>
<i>Siko me pagoto</i>	<i>Karamelliserat + sockerlaginlagt helt fikon med vaniljglass</i>	<i>79</i>
<i>Torta al cioccolato</i>	<i>Italiensk tårtbit på mörk choklad och rom + grädde</i>	<i>89</i>
<i>Grande Dolci</i>	<i>Stort dessertfat för 4-5 pers. Tiramisu, baklava, cannoli, aragostine, choklادتårta + vaniljglass...</i>	<i>298</i>

6Cl dessertvin Mavrodaphne of Patras (Grekland) 30kr med dessert
4Cl portvin Dow's LBV (Portugal) 50kr med dessert

