

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





Veganskt



Öppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

Veganska Förrätter

Vegan tzatziki

Finns många på ordinarie förrättsmeny - kika där också!

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 tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimedressing med färska örter 79

VegoFeta

Vegansk "fårost" ringlad med olivolja, oregano och flingsalt 69

Gyros Hortofágon

Vegansk gyros på sojafärs. Serveras med friterad tunnpotatis, sallad & vegansk tzatziki 249

Mousaká Hortofágon

Vegansk variant på grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, sojafärs, grekisk lagrad vegansk ost & vegansk & glutenfri béchamelsås. Serveras med grekisk sallad & grekisk vegansk vitost & vegansk tzatziki 289

Biftéki Hortofágon

Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad och vegansk tzatziki 249

Smirneika Hortofágon

Stekta grekiska veganska hjärpar på sojafärs i småstark chilitomatsås. Serveras med ris, sallad & vegansk tzatziki 249

VegoBurgare

Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnpotatis & vegansk majonäs. 259

Psari Tragano Hortofágon

Friterad krispig tempurafilé med Citron- & kapriscreme, friterad tunnpotatis, picklad rödlök 259

Salata Thalasinon

Medelhavsinspirerad sallad med romansallad, krispig tempurafilé, granatäpple, hyvlad grekisk vegansk hårdos & husets krämiga ört- & kaprisdressing 259

Horiatiki Hortofágon

Bondsallad. Tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, granatäpple, husets citronlimedressing med färska örter 189

Salsiccia Piccante Vegana

PIZZA: Husets nya tomatsås, vegansk ost & vegansk mozzarella, hackad vegansk hemmagjord stark salsiccia, solkyssta körsbärstomater puré, riven vegansk grekisk lagrad ost 239

Vegano Matto al Carciofo

PIZZA: Husets nya tomatsås, vegansk ost & vegansk mozzarella, kronärtskocka, champinjoner*, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré, flingsalt 239



Efter maten

Belgisk Vegansk Våffla

Belgisk vegansk glutenfri våffla som serveras med säsongens bär, vegansk glass och sås. Välj mellan vanilglass, hallonsorbet, salt karamell och mellan vegansk nutellasås eller Maple sirap. 129

Favorit

Kormos Vegan

Grekisk chokladdessert med apelsintouch, saltrostade hackade marconamandlar och vanilglass (vegansk & glutenfri) 139

Siko me vegopagoto

Karamelliserade & sokerlaginlagda fikon med vegansk vanilglass 98

Gelato Vegano

2 kulor glass med vegansk nutella: Välj mellan vanilj, hallonsorbet & salt karamell. Önskas vegansk nutellasås? 98

...En stor kula vanilj, hallonsorbet eller salt karamell 79

Grillat bröd *	Grillat bröd toppat med olivolja & örter.	59	Liten.
Vitlöksbröd *	Traditionellt vitlöksbröd (4 bitar)	89	Stor.
Pita *	Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd	75	
Stor Potatis *	Råfriterad tunnpotatis som 2-3 kan dela på	45	
Meze Potatis *	Råfriterad tunnpotatis i tapas-format	89	
Chtipiti *	Traditionell nordgrekisk ostdipp med chili	59	
Hummus *	Kikärtsdipp på grekiskt vis. (Vegansk)	79	
Tzatziki *	Hemlagad tzatziki. Glöm ej beställa bröd om sugna...	69	
Dipp-bricka *	Tzatziki, hummus & fårostdipp med chili. Serveras med grillat bröd. Lagom för 2-3 pers.	179	
	... med grillade pitabröd istället	165	
Saganaki *	Panerad friterad grekisk lagrad hårdost. Äkta klassiker!	98	
Feta Fournou *	Ugnsbakad fårost med solkyssta körsbärstomater, granatäpple, smulad kefalograviera (lagrad grekisk hårdost)	98	
Tiganito Haloumi *	Friterad haloumiost toppad med honung & fikon	89	
Psito Haloumi *	Grillad haloumiost med tomatpesto & dadlar	89	
Tiganiti Feta *	Panerad friterad panerad fårost med honungsdipp. Äkta klassiker!	89	
Tiropitakia *	Friterade fårostpiroger med honungsdipp	79	
Feta Apli *	Fårost med olivolja	79	
Tapas Bondsallad *	Säsongs tomater, gurka, silverlök, oliver, granatäpple, fårost, vindruvor, mynta & citronlimedressing på färska örter & olivolja	79	Liten.
		129	Stor.
Dolmadakia *	Risfyllda vinbladsrullar med tzatziki, vindruvor & granatäpple	89	
Piperies Ispanikes	Stekta padronpaprikor med flingsalt & smulad fårost	85	
Eljes *	Blandade grekiska oliver i marinad (Kalamon & mamouth)	69	
Champinjoner *	Vin- och vitlöksfrästa skogschampinjoner	79	
Tocino	Friterade baconlindade dadlar (gluen)	85	
Gambas el greco	Frästa tigerräkor i småstark chilitomatsås med smulad fårost	98	
Kalamarakia	Friterade bläckfiskringar med citronaioli	89	
Paidaki Gourmé	Grillad lammentrecote-kotlett med lök & chilifetamix	115	
TapasGrillspett	Grillspett på fläskkarré med tzatziki	98	
TapasPollo	TapasKycklingspett med tzatziki	98	
Kaftera keftedakia	Kalvfärsköttbullar i småstark tomatås med smulad fårost	98	
Spetsofai	Stark bondkorv i småstark chilitomatsås med smulad fårost	98	
Loukaniko	Grillad stark bondkorv (nötkött) & citronaioli	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>Bifteki Gemisto</i>	<i>Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *</i>	<i>259</i>
<i>Psaronéfri</i>	<i>Kolgrillad fläskfiléfjäril (bankad) med haloumi *</i>	<i>279</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>289</i>
<i>Grekisk by-burgare</i>	<i>Kalvfärs med fårost, grekisk burgardressing, lagrad grekisk ost, tomat & sallad. Friterad tunnpotatis + Citronaioli</i>	<i>269</i>
<i>Blandat Grillat</i>	<i>Kalvfärsbiff, lammentrecote-kotlett, kycklingspett, fläskkärrespett, bondkorv & fetamix *</i>	<i>359</i>
<i>Paidákia Gourmé</i>	<i>Lammentrecote-kotletter *</i>	<i>349</i>
<i>Kotsi</i>	<i>Långbakad lammlägg (brässerat 12h+), serveras med ris, grekisk bondsallad, tzatziki</i>	<i>359</i>
<i>Gyros</i>	<i>Gyros gjord på grillat fläsk *</i>	<i>229</i>
<i>KycklingGyros</i>	<i>Kyckling-gyros (tunt skuren grillad kyckling) *</i>	<i>239</i>
<i>Hirino Souvlaki</i>	<i>Grillade marinerade fläskgrillspett *</i>	<i>169</i>
	<i>mellanrätt - 1 spett</i>	
	<i>(200g) 2 spett</i>	<i>189</i>
	<i>(300g) 3 spett</i>	<i>259</i>
<i>Kotopoulo</i>	<i>Marinerade & grillade kycklingspett *</i>	<i>179</i>
	<i>mellanrätt - 1 spett</i>	
	<i>(200g) 2 spett</i>	<i>198</i>
	<i>(300g) 3 spett</i>	<i>269</i>
<i>Halóumiburgare</i>	<i>Grillad haloumi med syrad rödlök, tomat, husets dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)</i>	<i>249</i>
<i>Hortofágos Halóumi</i>	<i>Grillad haloumiost * (laCto ovo)</i>	<i>239</i>
<i>Feta Hortofágon</i>	<i>Friterad fårost * (laCto ovo)</i>	<i>259</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>249</i>
<i>Greco Caesarsallad</i>	<i>Grillad kyckling & honungspenslat bacon, romansallad, säsongens tomater, krutonger, hyvlad kefalograviera, Caesardressing & granatäpple (om traditionellt utförande önskas så säg till)</i>	<i>249</i>
<i>Horiatiki Megali</i>	<i>Bondsallad på Vårat egna sätt. Säsongens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, vindruvor, granatäpple, husets Citron-limedressing med färsk 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 & sallad*

Önskas ris istället för potatis? Bara att säga till vid beställning!

Sallad istället för potatis? Bara att säga till. (Salladsmix, tomater, gurka, oliver, lök, dressing)



Dessa pizzor innehåller husets nya tomatås och vår nya signaturrost

Parma Parma Parma	+ Coppa di Parma, solkyssta körsbärstomatpuré, hyvlad parmesan, flingsalt (säg till om kapis önskas)	249
Mortadella di Buffalo	+ Mortadella, buffel mozzarella, peccorino, silverlök, salt	239
Pollo Ubriaco	+ cognacmarinerad kycklingfilé, peccorino, silverlök, rostade pinjenötter, solkyssta körsbärstomatpuré	239
Carpaccio al Tartufo	+ tunt skuren rå oxfilé, tryffelcrème, hyvlad parmesan, flingsalt	249
Il Diavoletto	+ stark Calabra salami, buffelmozzarella, solkyssta körsbärstomatpuré, chiliolja	239
Salsiccia Greca Piccante	+ hackad stark bondkorv, smulad fårost, chiliolja	239
Manzo e Gorgonzola	+ marinerad oxfilé, gorgonzola, champinjoner*, solkyssta körsbärstomatpuré	249
Dell'Amore di Maiale	+ marinerad fläskfilé, riven haloumi, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré	239
Salame di Ricotta	+ fänkålssalami, ricotta, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré	239
Carciofo Ribelle	+ champinjoner*, kronärtskocka, silverlök, oliver, kapis	239
Vegano Matto al Carciofo Vegansk	Husets nya tomatås, vegansk ost & vegansk mozzarella, kronärtskocka, champinjoner*, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré, flingsalt	239
Vegana Salsiccia Piccante Vegansk	Husets nya tomatås, vegansk ost & vegansk mozzarella, hackad vegansk hemmagjord stark salsiccia, solkyssta körsbärstomatpuré, riven vegansk grekisk lagrad ost	239
Margherita di Buffalo	+ solkyssta körsbärstomatpuré, buffelmozzarella, olivolja, salt	198



Barnmeny - endast under 12år

Grillspett Barn	Marinerade grillspett – fläskkarré. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad	115
Kycklingspett Barn	Marinerat kycklingspett. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad	115
Gyros Barn	Fläsk eller Kyckling - grillat tunt skuret kött med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad	119
Pizza Barn	Ordinarie pizzameny barn storlek	149
Enkla klassiker	Naturligtvis löser vi Capricciosa, Vesuvio, Funghi & Margherita för de små	115



Veganskt och vegetariskt för de små under 12

		Liten	Stor
Pedika Smirneika	Stekta grekiska veganska hjärpar på sojafärs i småstark chilitomatsås. Serveras med ris, sallad & vegansk tzatziki	115	159
Pediko Haloumi	Grillad haloumiost med friterad potatis, tzatziki & sallad	115	149
Pediko Gyro Hortofagon	Vegansk gyros, friterad potatis, sallad, vegansk tzatziki	119	159



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 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>		59
<i>Grekiskt kaffe</i>	<i>Traditionellt grekiskt kokkaffe med sumpen kvar</i>	<i>Enkel</i>	59
		<i>Dubbel</i>	65
<i>Espresso Palazzo</i>	<i>En klassisk espresso bestående av utvalda Arabica-bönor från Etiopien och Brasilien</i>	<i>Enkel</i>	59
		<i>Dubbel</i>	65
<i>Cappuccino</i>	<i>Espresso med varm mjölk & skum</i>		65
<i>Kaffe Latte</i>	<i>Dubbel espresso med skummad varm mjölk</i>		69
<i>Te</i>	<i>Grönt te - med smak av Citrus</i>		50
	<i>Störgårdsste - svart te med smak av rabarber, jordgubb & passionsfrukt</i>		
<i>Affogato</i>	<i>Dubbel espresso med kula vaniljglass</i>		98

Något litet?

<i>Cannoli due crema</i>	<i>Italienskt litet kakrör på jordnötter fyllt med hasselnöt- & vit chokladkräm. Serveras kylt...</i>		59
<i>Aragostine Turin</i>	<i>Frasig minicroissant fyllt med hasselnötskräm</i>		69
<i>Conetto pistacchio</i>	<i>Liten frasig kakglass-strut fyllt med pistagekräm, toppad med vit chokladglasyr & hackade hasselnötter + liten kula glass</i>		79
<i>Conetto frutti bosco</i>	<i>Liten frasig kakglass-strut fyllt med skogsbärskräm, vit chokladglasyr, rött strössel & hackad mandel + liten kula glass</i>		79
<i>Pralinato Piemonte</i>	<i>Mörk chokladtryffel med hasselnötskross från Piemonte...</i>		55

Något större?

<i>Baklavá me Pagoto</i>	<i>Grekisk klassiker. Valnötsfyllt honungskaka med vaniljglass</i>		149
<i>Kormos Vegan</i>	<i>Grekisk traditionell chokladdessert med apelsintouch, toppad med hackade saltrostade marconamandlar och vaniljglass bredvid (vegansk & glutenfri dessert)</i>		139
<i>Belgisk Vegansk Våffla</i>	<i>Belgisk vegansk glutenfri våffla som serveras med säsongens bär, vegansk glass och sås. Välj mellan vaniljglass, hallonsorbet, salt karamell och mellan vegansk nutellasås eller Maple sirap.</i>		129
<i>Torta al Cioccolato</i>	<i>Italiensk tårbit på mörk choklad & rom + grädde & glass</i>		149
<i>Tiramisú con Gelato</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoirdikex & mascarpone... serveras med grädde & stor kula vaniljglass</i>		149
<i>Gelato Italiano</i>	<i>Italiensk vaniljglass & hallonsorbet + chokladsås & grädde, önskas maple sirap istället för choklad så säg till...</i>		98
	<i>...En stor kula vanilj eller hallonsorbet</i>		79
<i>Vegansk glass</i>	<i>2 kulor glass: Välj mellan vanilj, hallonsorbet & salt karamell. Önskas vegansk nutellasås?</i>		98
	<i>...En stor kula vanilj, hallonsorbet eller salt karamell</i>		79
<i>Siko me Pagoto</i>	<i>Karamelliserade & sokerlaginlagda fikon med glass (finns vego)</i>		98
<i>Grande Dolci</i>	<i>Stort dessertfat för 5-6 pers. Tiramisu, baklava, cannoli, aragostine, chokladtårta, grädde, inlagda fikon & vaniljglass</i>		698



4Cl Samos vin Doux - 60kr med dessert
4Cl sauternes Petit Guirad - (Frankrike) 60kr med dessert





Efter maten

SOKRATES TRIPPEL

139 kr

stammisars favorit

Chokladtryffel eller sockerinlagt fikon

+

Pressokaffe eller espresso

+

2cl valfri avec *

=

perfekt avslut på kvällen!

MÖJLIGA VAL

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

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

Kan inte bli fel: Bacardi 8 anos, Plantation rom

Svea: Mackmyra Mack, Mackmyra Svensk Ek, Mackmyra Svensk Rök

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

Dessertvin: Sauternes Petit Guirad, Samos vin Doux

Whisky, Bourbon & Likör: välj fritt från de som kostar upp till 39kr/cl i sortimentet längst bak i meny



Kaffedrinkar

Irish Coffee

Brunfarin, irländsk whisky, kaffe & grädde

4a

155

Kaffe Baileys

Baileys, kaffe & grädde

155

Kaffe Sokrates

Kahlúa, Metaxa, kaffe & grädde

155

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, kaffe & grädde

155

Hemliga Greken

Hemlig blandning... + kaffe & grädde

155



Dessertvin

Per cl

Sauternes Petit Guirad

Kvalitativt franskt vitt dessertvin som serveras kylt

22

Samos vin Doux

Grekiskt vitt dessertvin, serveras kylt

22



Vin & bubbel

Mest valda - favoriter att dela...

Pezoules - 559 Haggan - 589
The Bomb - 529 The Idiot - 489
Adelante - 459

standard /generös /karaff

Huests Primitivo 89 119 389
Husets Ripasso 129 169 589
Husets Cataratto 89 119 389
Husets Rosé (Fr.) 95 129 398

Bubbel Brut Spumante 498
Freixenet Cordon Negro Brut -
mousserande (20cl) 149

Retsina Malamatina 25cl 139
Retsina Malamatina 50cl 259

Dagens (vitt vin, citronläsk, citron, is) 98

Fullständig vinlista längst bak...



VECKANS FÖRDRINK 129kr



Fördrinkar *

PassionFruit Martini 159	Peach Martini 159
Raspberry Martini 159	Dry Martini 159
Watermellon Martini 159	Margarita 159
Apple Martini 159	Ouzo 12 112

Limoncello Spritz
159



Aperol Spritz
159

Greek Orange Spritz - 159

* Mocktail 98kr = ovan cocktails utan alkohol

Järn 0% premium cocktails 139kr

ÖL & craft

Vega Lighthouse Lager (3,5%) 79
O/O Pivot Pils Lager (4,6%) 85
Stigbergets Ljus Lager glutenfri (5%) 85
Fatöl Staropramen (40cl) 93
Poppels Witbier (4,7%) 89



ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ

*Grekiska
lager*

FIX 33cl (5%) 89
Mythos Ice 33cl (4,4%) 79
Nymfi 50cl (5%) 98
Alfa 50cl (5%) 98
Mamos 50cl (5%) 98
Mythos 50cl (5%) 98

Poppels Sour Fruit (4,5%) 98
Poppels APA glutenfri (5,4) 95
O/O Bruks Bitter (3,9%) 95
O/O Porter (5,4%) 98
Vega Session IPA (4,3%) 98
O/O Narangi IPA (6,8%) 105

Odd Island Hazie Dizzie NEIPA (6,2) 110
Stigbergets Amazing Haze IPA (6,5%) 112

Lätt & uppfriskande

Göteborgs Nya Fresh Lemon (4,5%) 89
Göteborgs Nya Orange Spritz (4,5%) 89
Pompom Rosé Mango cider (5,9%) 89

Tilltugg till drycken

Serveras direkt tillsammans med din dryck!



- Saltrostade marconamandlar 45
- Ostfyllda gröna grekiska oliver 45
- Ostfyllda grekiska minipaprikor 49
- Ansjoisfyllda gröna grekiska oliver 49



Läsk & alkoholfritt

Vi arbetar med dryck från svenska producenter - med fokus på smak, kvalitet och hantverk.

Klassisk svensk läsk

- Cuba Cola, Zero Cuba Cola 49
- Zingo, Citron Zingo Zero 49
- Mineralvatten (naturell eller citron) 49
- Apelsinjuice, Äppeljuice 59



- ΕΨΑ Λεμοναδα 59
- ΕΨΑ Πορτοκαλαδα 59
- ΕΨΑ Βυσσιναδα 59

Alkoholfri öl 0-0,5%

- Eriksberg Lager (0%) 59
- Melleruds Pilsner Lager (0,5%) 65
- Nils Oskar Modern Lager (glutenfri, 0,4%) 69
- Poppels Hoppy Pale Ale (glutenfri, 0,3%) 79
- Vega Easy Indian Pale Ale (0,5%) 79

Hantverksdryck från Göteborg & Sverige



- GBG Cola 59
- GBG Cola Zero 59
- GBG Passion & kokos 59
- GBG Craft Limoncello 65
- GBG Craft Rhubarb (Rabarber) 65



- PREMIUM LEMONADER
- SOS Lemonad Citron 69
- SOS Lemonad Jordgubb & Lime 69
- SOS Lemonad Rabarber 69
- SOS Lemonad Blodapelsin 69

