

# 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](http://www.sokratestaverna.se)**

**031-20 63 85**

**Krokslätts Parkgata 71, 431 68 Mölndal**





# Veganskt



Uppskattas att betalning  
alltid sker vid ert bord.

Nyhet

## 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

Nyhet

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 citronlimedressing 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 & glutenfri béchamelsås. Serveras med grekisk sallad & grekisk vegansk vitost & vegansk tzatziki

279

Nyhet

Gyros Hortofágon

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

249

Biftéki Hortofágon

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

249

Nyhet

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 och vegansk majonäs.

259

Horiatiki Hortofágon

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

189

Salsiccia Piccante Vegana

Husets nya tomatsås, vegansk ost & vegansk mozzarella, hackad vegansk hemmagjord stark salsiccia, solkyssta körsbärstomatpuré, riven vegansk grekisk lagrad ost

239

Vegansk

Vegano Matto Amore

Husets nya tomatsås, vegansk ost & vegansk mozzarella, kronärtskocka, lyxchampinjoner, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré, flingsalt

239

Vegansk

## 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

110 149

Pediko Haloumi

Grillad haloumiost med friterad potatis, tzatziki & sallad

110 139

Pediko Gyro Hortofagon

Vegansk gyros, friterad potatis, sallad, vegansk tzatziki

115 149



## Efter maten

Belgisk Vegansk Våffla

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.

129

S'iko me vegopagoto

Karamelliserade & sokerlaginlagda fikon med vegansk vaniljglass

89

Gelato Vegano

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

98

...En stor kula vanilj, hallonsorbét eller salt karamell

79



# Tapas / Meze



Uppskattas att betalning  
alltid sker vid ert bord.

Nyhet

Nyhet

Nyhet

|                     |                                                                                                                                        |     |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dipp-bricka *       | Tzatziki, hummus & fårostdipp med chili.<br>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 på grekiskt vis. (Vegansk)                                                                                                 | 79  |
| Tiropitakia (3) *   | Friterade ostpiroger med honungsdipp                                                                                                   | 79  |
| Saganaki *          | Panerad friterad grekisk lagrad hårdost. Äkta klassiker!                                                                               | 98  |
| Tiganiti Feta *     | Friterad panerad fårost med honungsdipp. Äkta klassiker!                                                                               | 89  |
| Psito Haloumi *     | Grillad haloumiost med tomatpesto & dadlar                                                                                             | 89  |
| Tiganito Haloumi *  | Friterad haloumiost toppad med honung & fikon                                                                                          | 85  |
| Mastélo Tiganito *  | Friterad mastelo-ost toppad med honung,                                                                                                | 98  |
| Feta Fournou *      | Ugnsbakad fårost med solkyssta körsbärstomater, granatäpple,<br>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,<br>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 citronaioli                                                                                              | 79  |
| Gambas el greco     | Frästa tigerräkor i småstark chilitomatsås med smulad fårost                                                                           | 98  |
| Loukaniko           | Grillad stark bondkorv (nötkött) & citronaioli                                                                                         | 79  |
| Spetsofai           | Stark bondkorv i småstark chilitomatsås med smulad fårost                                                                              | 89  |
| TapasPollo          | TapasKycklingspett med tzatziki                                                                                                        | 89  |
| Kaftera keftedakia  | Kalvfärsköttbullar i småstark tomatås 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>     | Kalvfärsbiff, lammentrecote-kotlett, kycklingspett, fläskkarréspett, bondkorv & fetamix *                                                                                                                                                                             | 349 |
| <i>Paidákia Gourmé</i>     | Lammentrecote-kotletter *                                                                                                                                                                                                                                             | 339 |
| <i>Kotsi</i>               | Brässerat lammlägg * Ca 450-550g                                                                                                                                                                                                                                      | 369 |
| <i>Mousaká tis giagias</i> | Grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, kalvfärs, kefalotiri-ost & mormors béchamelsås. Serveras med grekisk sallad & fårost & tzatziki                                                                                                                   | 289 |
| <i>Bifteki Gemisto</i>     | Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *                                                                                                                                                                                                                                 | 249 |
| <i>Psaronéfri</i>          | Kolgrillad fläskfilé/fjäril (bankad) med haloumi *                                                                                                                                                                                                                    | 279 |
| <i>Grekisk by-burgare</i>  | Kalvfärs med fårost, grekisk burgardressing, lagrad grekisk ost, tomat & sallad. Friterad tunnpotatis + Citronaioli                                                                                                                                                   | 259 |
| <i>Haloúmiburgare</i>      | Grillad haloumi med syrad rödlök, husets dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)                                                                                                                                                          | 239 |
| <i>Hirino Souvlaki</i>     | Grillade marinerade fläskgrillspett * mellanrätt - 1 spett                                                                                                                                                                                                            | 169 |
|                            | (200g) 2 spett                                                                                                                                                                                                                                                        | 189 |
|                            | (300g) 3 spett                                                                                                                                                                                                                                                        | 255 |
| <i>Kotopoulo</i>           | Marinerade & grillade kycklingspett * mellanrätt - 1 spett                                                                                                                                                                                                            | 179 |
|                            | (200g) 2 spett                                                                                                                                                                                                                                                        | 198 |
|                            | (300g) 3 spett                                                                                                                                                                                                                                                        | 265 |
| <i>Gyros</i>               | Gyros gjord på grillat fläsk *                                                                                                                                                                                                                                        | 219 |
| <i>KycklingGyros</i>       | Kyckling-gyros (tunt skuren grillad kyckling) *                                                                                                                                                                                                                       | 239 |
| <i>Feta Hortofágon</i>     | Friterad fårost * (laCto ovo)                                                                                                                                                                                                                                         | 249 |
| <i>Hortofágos Haloúmi</i>  | Grillad haloumiost * (laCto ovo)                                                                                                                                                                                                                                      | 229 |
| <i>Solomós Horiatiki</i>   | Kolgrillad laxfile med friterad potatis, grekisk sallad, fårost & tzatziki                                                                                                                                                                                            | 298 |
| <i>Kalamares</i>           | Friterade kryddade kalamaresringar & friterad potatis, sallad, tzatziki & Citronaioli                                                                                                                                                                                 | 239 |
| <i>Caesarsallad</i>        | Grillad kyckling, bacon, romansallad, körsbärstomater, krutonger, Sokrates Caesardressing & hyvlad parmesan                                                                                                                                                           | 229 |
| <i>Horiatiki Megali</i>    | Bondsallad på Vårat egna sätt. Säsongsens tomater, 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 | 198 |

\* 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)



## Barnmeny - endast under 12år

Veganskt & vegetariskt på veganska menyn

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

*Dessa pizzor innehåller husets nya tomatsås och vår nya signaturrost.*

|                                                    |                                                                                                                                                                 |     |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Parma Parma Parma</i>                           | + Coppa di Parma, solkyssta körsbärstomatpuré, hyvlad parmesan, flingsalt (säg till om kapris önskas)                                                           | 249 |
| <i>Mortadella di Buffalo</i>                       | + Mortadella, buffel mozzarella, pecorino, silverlök, flingsalt                                                                                                 | 239 |
| <i>Pollo Ubriaco</i>                               | + cognacmarinerad kycklingfilé, peccorino, silverlök, rostade pinjenötter, solkyssta körsbärstomatpuré                                                          | 239 |
| <i>Carpaccio al Tartufo</i>                        | + tunt skuren rå oxfilé, tryffelcrème, hyvlad parmesan, flingsalt                                                                                               | 249 |
| <i>Il Diavoletto</i>                               | + stark Calabra salami, buffelmozzarella, solkyssta körsbärstomatpuré, chiliolja                                                                                | 239 |
| <i>Salsiccia Greca Piccante</i>                    | + hackad stark bondkorv, smulad fårost, chiliolja                                                                                                               | 239 |
| <i>Manzo e Gorgonzola</i>                          | + marinerad oxfilé, gorgonzola, lyxchampinjoner*, solkyssta körsbärstomatpuré                                                                                   | 249 |
| <i>Dell'Amore di Maiale</i>                        | + marinerad fläskfilé, riven haloumi, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré                                                                                    | 239 |
| <i>Salame di Ricotta</i>                           | + fänkålssalami, ricotta, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré                                                                                                | 239 |
| <i>Cappriciosa di Bosco</i>                        | + rökt skinka, lyxchampinjoner*                                                                                                                                 | 239 |
| <i>Carciofo Ribelle</i>                            | + lyxchampinjoner*, kronärtskocka, silverlök, oliver, kapris                                                                                                    | 239 |
| <i>Vegano Matto al Carciofo</i><br><i>Vegansk</i>  | Husets nya tomatsås, vegansk ost + vegansk mozzarella, kronärts-kocka, lyxchampinjoner*, silverlök, solkyssta körsbärstomatpuré, flingsalt                      | 229 |
| <i>Vegana Salsiccia Piccante</i><br><i>Vegansk</i> | Husets nya tomatsås, vegansk ost + vegansk mozzarella, hackad vegansk hemmagjord stark salsiccia, solkyssta körsbärstomatpuré, riven vegansk grekisk lagrad ost | 239 |
| <i>Margherita di Buffalo</i>                       | + solkyssta körsbärstomatpuré, buffelmozzarella, olivolja, salt                                                                                                 | 198 |

\* lyxchampinjoner = karljohan, kantarell, nameko, ostronskivling, shiitake, skogschampinjon





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

## Något litet?

|                             |                                                                                                                                  |  |           |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|
| <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>69</i> |
| <i>Cannoli due crema</i>    | <i>Italienskt kakrör på jordnötter fylld med hasselnöt- &amp; vit chokladkräm. Serveras kyld.</i>                                |  | <i>69</i> |
| <i>Conetto frutti bosco</i> | <i>Liten frasig kakglass-strut fylld med skogsbärskräm, toppad med vit chokladglasyr &amp; rött strössel &amp; hackad mandel</i> |  | <i>69</i> |
| <i>Conetto pistacchio</i>   | <i>Liten frasig kakglass-strut fylld med pistagekräm, toppad med vit chokladglasyr &amp; hackade hasselnötter</i>                |  | <i>69</i> |

## Något större?

|                               |                                                                                                                                                                                                      |  |            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|
| <i>Grande Dolci</i>           | <i>Stort dessertfat för 5-6 pers. Tiramisu, baklava, cannoli, aragostine, chokladtårta, grädde, inlagda fikön &amp; 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, hallonsorbet, salt karamell och mellan vegansk nutellasås eller Maple sirap.</i> |  | <i>129</i> |
| <i>Tiramisú con Gelato</i>    | <i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex &amp; mascarpone... serveras med grädde &amp; vaniljglass</i>                                                                                 |  | <i>139</i> |
| <i>Šiko me Pagoto</i>         | <i>Karamelliserade &amp; sokerlaginlagda fikön med vaniljglass</i>                                                                                                                                   |  | <i>89</i>  |
| <i>Baklavá me Pagoto</i>      | <i>Grekisk klassiker. Valnötsfylld honungskaka med vaniljglass</i>                                                                                                                                   |  | <i>139</i> |
| <i>Torta al cioccolato</i>    | <i>Italiensk tårtpit på mörk choklad &amp; rom + grädde &amp; glass</i>                                                                                                                              |  | <i>149</i> |
| <i>Gelato Italiano</i>        | <i>Italiensk vaniljglass &amp; hallonsorbet &amp; chokladsås (grädde valfritt). Šäg till om ni ej vill ha chokladsås.</i>                                                                            |  | <i>98</i>  |
|                               | <i>...En kula vanilj eller hallonsorbet</i>                                                                                                                                                          |  | <i>79</i>  |
| <i>Vegansk glass</i>          | <i>2 kulor glass: Välj mellan vanilj, hallonsorbet &amp; salt karamell. Önskas vegansk nutellasås?</i>                                                                                               |  | <i>98</i>  |
|                               | <i>...En stor kula vanilj, hallonsorbet eller salt karamell</i>                                                                                                                                      |  | <i>79</i>  |

*4cl Šamos vin Doux - 60kr med dessert  
4cl portvin (Portugal) - 60kr med dessert  
4cl sauternes Petit Guirad - (Frankrike) 60kr med dessert*





## Efter maten

### TRIPPEL

139 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 menyn



## Dessertvin & Portvin

Per cl

Grådask

Tawny Portvin

22

Sauternes Petit Guirad

Kvalitativt franskt vitt dessertvin som serveras kylt

22

Samos vin Doux

Grekiskt vitt dessertvin, serveras kyld

22



## Kaffedrinkar

4a

Irish Coffee

Brunfarin, irländsk whisky, kaffe & grädde

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





# DRYCK



## ÖL

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

**Falcon (50cl) 85kr**

**Mythos (50cl) Grekisk 98kr**

**Carlsberg Hof (33cl) 83kr**

**Daura Damm Glutenfri (33cl) 89kr**

**Corona (35,5cl) 89kr**

**Ocean India Pale Ale (50cl) 119kr**

**Odd Island Twelve Fifty IPA (33cl burk) 119kr**

**Odd Island Hazie Dizzie NE IPA (33cl burk) 119kr**

**Brooklyn East India Pale Ale (35,5cl) 115kr**

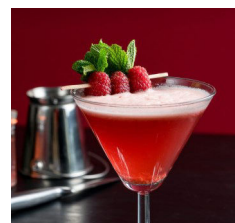
**Erdinger Weissbier (50cl) 119kr**

**Pärancider Somersby (4,5%) 89kr**

**Sparkling Rosè Somersby (4,5%) 89kr**



## VECKANS FÖRDRINK 110kr



**Aperol Spritz**  
*159kr*



## Fördrinkar

**Limoncello Spritz**  
*159kr*



**Espresso Martini 149kr**  
**PassionFruit Martini 159kr**  
**Raspberry Cosmopolitan 159kr**  
**Martini Piña Colada 159kr**  
**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 95kr**

**Glas rosé (Fr.) 98kr**

**Retsina Malamatina 25cl 139kr**

**Retsina Malamatina 50cl 259kr**

**Dagens (vitt vin, 7up, citron, is) 98kr**

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

Fullständig lista längre bak...

## Läsk mm

**Pepsi, Zingo, 7-up, Pepsi Max: (standard/stor) 49kr / 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 Hoppy lager (0%) 69kr**

**Brooklyn Hoppy Lager, USA (0,4%) 79kr**

**NonAlko Sommersby Pärön, (0,4%) 69kr**

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