

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



<i>Dipp-bricka *</i>	Tzatziki, hummus & fårostdipp med chili. Serveras med grillat bröd. Lagom för 2-3 pers.	159
	... med grillade pitabröd istället	139
<i>Vitlöksbröd *</i>	Traditionellt vitlöksbröd (4 bitar)	59
<i>Grillat bröd *</i>	Grillat bröd toppat med olivolja & örter. Lagom för 2 pers.	65
<i>Pita *</i>	Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd	39
<i>Potatis eller ris *</i>	Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris	59
<i>Tiropitakia *</i>	Friterade fårostpiroger med honungsdipp	59
<i>Saganaki *</i>	Panerad friterad grekisk lagrad hårdost. <i>Äkta klassiker!</i>	89
<i>Tiganiti Feta *</i>	Friterad panerad fårost med honungsdipp. <i>Äkta klassiker!</i>	79
<i>Psito Haloumi *</i>	Grillad haloumiost med pesto & grillad tomat	79
<i>Tiganito Haloumi *</i>	Friterad haloumiost ringlad med honung	79
<i>Mastélo Tiganito *</i>	Friterad mastelo-ost ringlad med honung. <i>Rekommenderas!</i>	89
<i>Champinjoner *</i>	Vin- och vitlöksfrästa skogschampinjoner	59
<i>Tocino</i>	Friterade baconlindade dadlar	69
<i>Liten Bondsallad *</i>	Säsongens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimedressing med färska örter (<i>Finns vegansk!</i>)	89
<i>Sidosallad</i>	Grön salladsmix med mera....	49
<i>Eljes *</i>	Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon & mamouth)	69
<i>Liastes Thassou *</i>	Solkyssta svarta oliver från Thassos	79
<i>Feta Apli *</i>	Fårost med olivolja	79
<i>Tzatziki *</i>	Hemlagad tzatziki. Glöm ej beställa bröd om sugna...	59
<i>Hummus *</i>	Kikärtsdipp. (<i>vegansk</i>)	79
<i>Chtipiti *</i>	Traditionell nordgrekisk ostdipp med chili	79
<i>Dolmadakia *</i>	Risfyllda vinbladsrullar med lite tzatziki (<i>finns vegansk!</i>)	89
<i>Piperia & feta fourno</i>	Grillad röd paprika gratinerad med fårost	59
<i>Vego Feta</i>	Vegansk "fetaost" ringlad med olivolja, oregano & flingsalt	69
<i>Kalamarakia</i>	Friterade bläckfiskringar med citronaioli	69
<i>Gambas</i>	Frästa tigerräkor i chilitomatsås	89
<i>Loukaniko</i>	Grillad stark bondkorv & citronaioli	75
<i>TapasPollo</i>	TapasKycklingspett med tzatziki	79
<i>Albóndingas</i>	Kalvfärsköttbullar i chilitomatsås	79
<i>TapasGrillspett</i>	Grillspett på fläskkarré med tzatziki	79
<i>Paidaki Gourme</i>	Grillad lammentrecote-kotlett med lök & tzatziki	95

*Vi rekommenderar ca 3-4st tapas per person
plus bröd/potatis som motsvarighet
till en huvudrätt mätmassigt.*

* "Vegetariskt" lacto-ovo rätter

Vegansk meny längre bak



Huvudrätter



*Veganska rätter
samlade på nästa*

*Öppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.*

<i>Blandat Grillat</i>	<i>Blandat från grillen: kalvfärsbiff, enkel lammkotlett, kycklingspett & grillspett- fläskkarré *</i>		<i>298</i>
<i>Hirino Souvlaki</i>	<i>Grillade marinerade fläskgrillspett *</i>	<i>smårätt - 1 spett</i>	<i>159</i>
		<i>(200g) 2 spett</i>	<i>179</i>
		<i>(300g) 3 spett</i>	<i>219</i>
		<i>(400g) 4 spett</i>	<i>259</i>
<i>Kotopoulo</i>	<i>Marinerade & grillade kycklingspett *</i>	<i>smårätt - 1 spett</i>	<i>159</i>
		<i>(200g) 2 spett</i>	<i>179</i>
		<i>(300g) 3 spett</i>	<i>219</i>
		<i>(400g) 4 spett</i>	<i>259</i>
<i>Gyros</i>	<i>Gyros gjord på grillat fläsk *</i>		<i>169</i>
<i>Bifteki Gemisto</i>	<i>Kolgrillad fårostfyllt kalvfärsbiff *</i>		<i>229</i>
<i>Psaronéfri</i>	<i>Kolgrillad fläskfiléfjäril (bankad) med haloumi *</i>		<i>259</i>
<i>Paidákia Gourme</i>	<i>Lammentrecote-kotletter *</i>		<i>298</i>
<i>Apla Paidakia</i>	<i>Enkla traditionella lammkotletter *</i>		<i>279</i>
<i>Kotsi</i>	<i>Brässerat lammlägg * Ca 450g</i>		<i>298</i>
<i>Sokrates Burgare</i>	<i>Sokrates egna hamburgare gjord på högrev, syrad rödlök, lagrad Cheddar, dressing & sallad. Serveras med friterad tunnpotatis & coleslaw. Serveras well done.</i>		<i>219</i>
	<i>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.</i>		
		<i>Dubbel</i>	<i>269</i>
<i>Halóumiburgare</i>	<i>Grillad haloumi med syrad rödlök, dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)</i>		<i>189</i>
<i>Mousaká tis giagias</i>	<i>Grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, kalvfärs, kefalotiri-ost & mormors béchamelsås. Serveras med grekisk sallad & fårost</i>		<i>259</i>
<i>Solomós Horiatiki</i>	<i>Kolgrillad laxfile med friterad potatis, grekisk sallad & tzatziki</i>		<i>289</i>
<i>Kalamares</i>	<i>Friterade kryddade kalamaresringar & friterad potatis, sallad, tzatziki & citronajoli</i>		<i>229</i>
<i>Hortofágos Haloúmi</i>	<i>Grillad haloumiost * (laCto ovo)</i>		<i>179</i>
<i>Feta Hortofágon</i>	<i>Friterad fårost * (laCto ovo)</i>		<i>239</i>
<i>Biftéki Hortofágon</i>	<i>Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fyllt med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad, hummus och vegansk majonäs.</i>		<i>189</i>
<i>Vegansk</i>			
<i>VegoBurgare</i>	<i>Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnotatis och vegansk majonäs.</i>		<i>198</i>
<i>Vegansk</i>			
<i>Caesarsallad</i>	<i>Grillad kyckling, bacon, romansallad, körsbärstomater, krutonger, Sokrates Caesardressing & hyvlad parmesan</i>		<i>189</i>
<i>Horiatiki Megali</i>	<i>Bondsallad. Säsongens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimesdressing med färsk örter (LO)</i>		<i>179</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*



Veganskt



Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

<i>Grillat bröd</i>	<i>Grillat bröd toppat med olivolja & örter. Lagom för 2 pers.</i>	65
<i>Pita</i>	<i>Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd</i>	39
<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>	69
<i>Liastes Thassou</i>	<i>Solkyssta svarta oliver från Thassos</i>	79
<i>Hummus</i>	<i>Kikärtsdipp.</i>	79
<i>Veganska Dolmadakia</i>	<i>Risfyllda vinbladsrullar med lite hummus</i>	89
<i>Vegansk Minibondsallad</i>	<i>Säsongens tomat, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets Citronlimesdressing med färska örter</i>	85
<i>VegoFeta</i>	<i>Vegansk "fårost" ringlad med olivolja, oregano och flingsalt</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>	189
<i>VegoBurgare</i> <i>Vegansk</i>	<i>Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnnotatis 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>Nämna veganskt</i>	<i>Bondsallad. Tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets Citronlimesdressing med färska örter</i>	169



Barnmeny - endast under 12år

		1 spett	2 spett
<i>Grillspett Barn</i>	<i>Marinerade grillspett – fläskkarré. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad</i>	98	139
<i>Kycklingspett Barn</i>	<i>Marinerat kycklingspett. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad</i>	98	139
<i>Pizza Barn</i>	<i>Ordinarie pizzameny Barnstorlek 80kr billigare än ordinarie meny</i>		
	<i>Naturligtvis löser vi Cappricciosa & Vesuvio & Funghi för de små, Margherita 98kr</i>		119



Scrocchiarella

Underbart frasig italiensk surdegspizza gjord på gammalt traditionellt sätt.

<i>Margherita di Buffalo</i>	<i>San Marzano tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, olivolja</i>	<i>180</i>
<i>Calabra Ricotta</i>	<i>San Marzano tomatås, mozzarella, stark spianata Calabra salami, ricotta, olivolja, ruccola</i>	<i>189</i>
<i>Prosciutto Rosso</i>	<i>San Marzano tomatås, mozzarella, äkta Parma skinka, hyvlad parmesan, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>
<i>Ricotta e Salame</i>	<i>San Marzano tomatås, ricotta, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>
<i>Bianco Calabria</i>	<i>Creme fraiche, mozzarella, stark spianata Calabra salami, körsbärstomater, buffelmozzarella, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>
<i>Bianco Prosciutto</i>	<i>Creme fraiche, mozzarella, äkta Parma skinka, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>

GourmetPizza

Alla pizzor innehåller tomatås + ost

Traditionella och matiga pizzor

<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>189</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</i> <i>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>





Gruppenyer

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, chokladtårta & grädde*

319 kr 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*

389 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>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>Şörgårdste - svart te med smak av rabarber, jordgubb & passionsfrukt</i>		

<i>Grande Dolci</i>	<i>Stort dessertfat för 4-6 pers. Tiramisu, baklava, Cannoli, aragostine, chokladtårta & vaniljglass...</i>		<i>498</i>
<i>Tiramisú</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex & mascarpone... serveras med grädde & vaniljglass</i>		<i>129</i>
<i>Şiko 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>45</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 tårtbit på mörk choklad & rom + grädde</i>		<i>110</i>
<i>Gelato</i>	<i>Italiensk vaniljglass & hallonsorbét & kex (grädde valfritt)</i>		<i>98</i>
	<i>...En kula vanilj eller hallonsorbét</i>		<i>69</i>

4Cl Şamos 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

111 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 meny



Dessertvin & Portvin

		Per cl
<i>Grådask</i>	<i>Tawny Portvin</i>	22
<i>Sauternes Petit Guirad</i>	<i>Kvalitativt franskt dessertvin som serveras kylt</i>	22
<i>Samos vin Doux</i>	<i>Grekiskt vitt dessertvin, serveras kylt</i>	22



Kaffedrinkar

		4a
<i>Irish Coffee</i>	<i>Brunfarin, irländsk whisky, kaffe & grädde</i>	139
<i>Kaffe Baileys</i>	<i>Baileys, kaffe & grädde</i>	139
<i>Kaffe Sokrates</i>	<i>Kahlúa, Metaxa, kaffe & grädde</i>	139
<i>Kaffe Karlsson</i>	<i>Baileys, Cointreau, kaffe & grädde</i>	139
<i>Hemliga Greken</i>	<i>Hemlig blandning...</i>	139





DRYCK



ÖL

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

Falcon (50cl) 79kr

Mythos (50cl) Grekisk 89kr

Carlsberg Hof (33cl) 79kr

Daura Damm Glutenfri (33cl) 85kr

Corona (35,5cl) 85kr

Ocean India Pale Ale (50cl) 110kr

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

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

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

Erdinger Weissbier (50cl) 119kr

Päroncider Somersby (4,5%) 85kr

Sparkling Rosè Somersby (4,5%) 85kr



Aperol Sprits
159kr

Fördrinkar

Espresso Martini 129kr

PassionFruit Martini 129kr

Whisky Sour 129kr

Martini Bianco/Rosso 80kr

Campari 80kr

AppleTini 139kr

Dry Martini 139kr

Ouzu 12 96kr

Margarita 149kr

ovan fördrinkar innehåller 4cl alkohol



Vin & Bubbel

Glas rött ripasso 129kr

Glas rött primitivo 89kr

Glas vitt cataratto 89kr

Glas rosé (Fr.) 89kr

Retsina Malamatina 25cl 129kr

Retsina Malamatina 50cl 255kr

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

Freixenet Cordon Negro Brut -

mouserande (20cl: räcker till två) 149kr

Fullständig lista längre bak...

Läsk mm

Pepsi, Zingo, 7-up, Pepsi Max: (standard/stor) 45kr / 49kr

Apelsinjuice, Äppeljuice: 55kr

Mineralvatten naturall eller citron 49kr

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

Carlsberg Non Alcohol Hoppy lager (0%) 69kr

Brooklyn Hoppy Lager, USA (0,4%) 69kr

NonAlko Sommersby Päron, (0,4%) 69kr

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