

TAVERNA MYKONOS



Linnégatan 58, Tel. 031-14 57 70
www.mykonos.se

FÖRRÄTTER

APPERTIZER

VITLÖKSBRÖD: <i>Med tzatziki.</i>	
<i>Garlic bread with tzatziki.</i>	54:-
TZATZIKI: <i>Yoghurt med gurka och vitlök.</i>	
<i>Yogurt with cucumber and garlic.</i>	54:-
CHTIPITI: <i>Mixad fetaost med stark paprika.</i>	
<i>Mixed feta cheese with spicy pepper.</i>	65:-
MELITZANOSALATA: <i>Mixad auberginsallad med vitlök.</i>	
<i>Mixed aubergine (eggplant) salad with garlic.</i>	70:-
GRILLAD HALOUMI: <i>Grillad ost med honung.</i>	
<i>Grilled cheese with honey.</i>	73:-
SAGANAKI: <i>Friterad fetaost.</i>	
<i>Fried feta cheese.</i>	73:-
SAGANAKI MED RÄKOR: <i>Räkor i pikant tomatsås och fetaost.</i>	
<i>Shrimps in piquant tomato sauce and feta cheese.</i>	85:-
SAGANAKI MED MUSSLOR: <i>Musslor i pikant tomatsås och fetaost.</i>	
<i>Mussels in piquant tomato sauce and feta cheese.</i>	85:-
FETAOST: <i>Grekisk fårost.</i>	
<i>Greek feta cheese.</i>	55:-
VINBLADSDOLMAR: <i>Fyllda med ris och serveras med tzatziki.</i>	
<i>Grape leaves stuffed with rice served with tzatziki.</i>	65:-
GIGANDES: <i>Vita jätdebönor i tomatsås.</i>	
<i>Giant beans in tomato sauce.</i>	55:-

FÖRRÄTTER

APPERTIZER

SVARTA OLIVER / <i>Black olives</i>	45:-
GRÖNA OLIVER: <i>Vitlöksmarinerade.</i> <i>Green olives marinated in garlic.</i>	45:-
KOLOKITHOKEFTEDES: <i>Squashplättar med tzatziki.</i> <i>Squash pancakes with tzatziki.</i>	70:-
CALAMARES: <i>Friterade calamaresringar, tzatziki, sallad och citron.</i> <i>Fried squid, tzatziki, salad and lemon.</i>	75:-
BOUGIOURDI: <i>Ugnsbakad fetaost med tomat och stark paprika.</i> <i>Ovenbaked feta cheese with tomato and spicy pepper.</i>	70:-
KALL PIKILIA: <i>Tzatziki, chtipiti, fetaost, oliver, feferoni,</i> <i>(för 2 pers./for 2 pers.) melitzanosalata, vinbladsdolmar och gigandes.</i> <i>Tzatziki, chtipiti, feta cheese, olives, feferoni,</i> <i>melitzanosalata, stuffed grape leaves and gigandes.</i>	135:-

SALLADER

SALADS

GREKISK SALLAD: <i>Isbergssallad, tomat, gurka, oliver, lök, paprika,</i> <i>fetaost, vinaigrette och bröd.</i> <i>Lettuce, tomato, cucumber, olives, onion, peppers,</i> <i>feta cheese and vinaigrette.</i>	100:-
TOMAT & GURKSALLAD: <i>Tomat, gurka, lök och vinaigrette.</i> <i>Tomato, cucumber, onion, and vinaigrette.</i>	85:-

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

GYROS TALLRIK

Gyros är välkänt av greklandsresenärer. Detta är en restaurangvariant på tallrik med grillad fläskkarré, friterad potatis, grekisk sallad och tzatziki.
Grilled loin of pork with deep-fried potatoes, greek sallad and tzatziki.

110:-

BIFTEKIA

Blandfärsbiffar smaksatta med fetaost.
Serveras med friterad potatis, grekisk sallad och tzatziki.
Greek burgers flavoured with feta cheese.
Served with deep-fried potatoes, greek sallad and tzatziki.

135:-

MOUSSAKA

Det finns lika många recept som det finns mammor i Grekland för denna nationalrätt. Vår har potatis, blandfärs, auberginer, béchamelsås, grekisk sallad och tzatziki
Aubergine (eggplant), potatoes, minced meat, béchamel sauce, greek sallad and tzatziki.

135:-

GEMISTA

Fyllda paprikor med blandfärs och ris, friterad potatis, grekisk sallad och tzatziki.
Stuffed peppers with minced meat and rice, deep-fried potatoes, greek sallad and tzatziki.

135:-

SOUVLAKI

Det klassiska grillspettet med friterad potatis, grekisk sallad och tzatziki.
Grilled loin of pork on a skewer, deep-fried potatoes, greek salad and tzatziki.

1 spett / 2 spett

1 skewer / 2 skewers

120:- / 140:-

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

KYCKLINGSPETT

Serveras med friterad potatis, grekisk sallad och tzatziki.

Fillet of chicken on a skewer served with deep-fried potatoes, greek salad and tzatziki.

1 spett / 2 spett

1 skewer / 2 skewers

125:- / 145:-

LAMMFÄRSBIFFAR

Serveras med friterad potatis, grekisk sallad och tzatziki.

Lamb burgers served with deep-fried potatoes, greek salad and tzatziki.

145:-

LAMMGRYTA

Lamm i pikantsås serveras med ugnsbakad potatis i tomatsås, grekisk sallad och tzatziki.

Spicy lambstew served with oven baked potatoes, greek salad and tzatziki.

170:-

LAMMKOTLETTER

Serveras med citronmarinerad ugnsbakad potatis, rödvinsås, grekisk sallad och tzatziki.

Lamb chops served with oven baked lemon marinated potatoes, red wine sauce, greek salad and tzatziki.

185:-

LAMMLÄGG

Serveras med citronmarinerad ugnsbakad potatis, grekisk sallad och tzatziki.

Leg of mutton served with oven baked lemon marinated potatoes, greek salad and tzatziki.

190:-

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

PIKILIA

Smakprov på det grekiska köket med moussaka, blandfärsbiff, grillspett, chtipiti, tzatziki och friterad potatis.

Mixed plate with moussaka, greek burger, grilled loin of pork on a skewer, lettuce, chtipiti, tzatziki and deep-fried potatoes.

155:-

GRILL PIKILIA

Mixad grilltallrik med kycklingspett, lammfärsbiff, lammkotletter, ugsbakad citronmarinerad potatis, rödvinsås, tzatziki och grekisk sallad.

Mixed grill plate with fillet of chicken on a skewer, lamb burger, lamb chops, oven baked lemon marinated potatoes, red wine sauce, tzatziki and greek salad.

195:-

VEGETARISK PIKILIA

Mixad vegetarisk tallrik med pastitsio (vegetarisk pastagrätäng), vinbladsdolmar, vita bönor, tzatziki, chtipiti och friterad potatis.

Vegetarian mixed plate with pastitsio (vegetarian pasta au gratin), stuffed grape leaves, giant beans, tzatziki, chtipiti, and deep-fried potatoes.

150:-

BRIAM

Ugsbakad vegetarisk rätt med potatis, lök, auberginer, zucchini, tomater och fårost. Serveras med grekisk sallad och tzatziki.

Ovenbaked mediterranean vegetables with greek salad and tzatziki.

140:-

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

PASTITSIO

*Vegetarisk pastagrätning serveras med grekisk sallad och tzatziki.
Vegetarian pasta au gratin served with greek salad and tzatziki.*

125:-

FISKSPETT

(Serveras endast fredag till söndag/ Served only Friday to Sunday)

*Spett med svärdfisk och lax serveras med ris,
kall örtsås och grekisk sallad.*

*Fish skewer with swordfish and salmon served with rice,
a cold herb sauce and greek sallad.*

180:-

CALAMARES

*Friterade calamaresringar, citron, tzatziki och friterad potatis.
Fried squid, tzatziki and deep-fried potatoes.*

145:-

GRILLAD LAX

*Serveras med räkor, kall dijonsås, ugnsbakad
citronmarinerad potatis och grekisk sallad.*

*Grilled salmon with shrimps, a cold dijon sauce, oven baked
lemon marinated potatoes and greek sallad.*

150:-

Extra tillbehör

Tzatziki lös/fast	15:-/ 25:-
Potatis	15:-
Grillspett	40:-/styck
Kycklingspett	40:-/styck
Bifteki	40:-/styck

TILL BARNEN FOR THE KIDS

GYROS TALLRIK

*Grillad fläskkarré med friterad potatis, tomat, gurka och tzatziki.
Grilled loin of pork, deep-fried potatoes, tomato, cucumber and tzatziki.*

MOUSSAKA

*Auberginer, potatis, blandfärs, béchamelsås serveras
med tomat, gurka och tzatziki.*

*Aubergine (egg plant), potatoes, minced meat, béchamel sauce
served with tomato, cucumber and tzatziki.*

SOUVLAKI

*Grillspett serveras med friterad potatis, tomat, gurka och tzatziki.
Grilled loin of pork on a skewer, deep-fried potatoes, tomato, cucumber and tzatziki.*

KYCKLINGSPETT

*Serveras med friterad potatis, tomat, gurka och tzatziki.
Filet of chicken on a skewer served with deep-fried potatoes, tomato, cucumber and tzatziki.*

PASTITSIO

*Vegetarisk pastagrätäng serveras med tomat, gurka, tzatziki.
Vegetarian pasta au gratin served with tomato, cucumber and tzatziki.*

GEMISTA

*Fylld paprika med blandfärs och ris serveras med
friterad potatis, tomat, gurka och tzatziki.
Stuffed pepper with minced meat and rice served with
deep-fried potatoes, tomato, cucumber and tzatziki.*

BIFTEKI

*Blandfärsbiff smaksatt med fetaost serveras med
friterad potatis, tomat, gurka och tzatziki.
Greek burger flavoured with feta cheese served with
deep-fried potatoes, tomato, cucumber and tzatziki.*

85:-

Smaklig Måltid!

EFTERRÄTTER

DESSERTS

YOGHURT: Med valnötter och honung. <i>Served with walnuts and honey.</i>	50:-
BAKLAVA: Valnötskaka <i>Walnut cake.</i>	55:-
BAKLAVA MED GLASS: Valnötskaka med vaniljglass. <i>Walnut cake served with vanilla ice cream.</i>	65:-
GLASS: Fyra kulor vaniljglass serveras med chokladsås. <i>Four scoops of vanilla ice cream served with chocolate topping.</i>	55:-
BARNGLASS: Två kulor vaniljglass serveras med chokladsås. <i>Two scoop of vanilla ice cream served with chocolate topping.</i>	30:-
KADAIFI MED VANILJ GLASS: Grekisk kaka med nötter och sirap. <i>Greek pastry with nuts and syrup served with vanilla ice cream.</i>	65:-
CHOKLADKAKA: Med grädde. <i>Chocolate cake served with whipped cream.</i>	60:-

KAFFE

COFFEE

<i>Kaffe/The</i>	30:-
<i>Café au lait</i>	32:-
<i>Cappuccino</i>	32:-
<i>Espresso</i>	32:-
<i>Espresso dubbel</i>	39:-
<i>Irish Coffee</i>	85:-
<i>Kaffe Karlsson</i>	85:-
<i>Kaffe Bailey's</i>	85:-
<i>Kaffe Metaxa</i>	85:-

LÄSK SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light		
Fanta, Sprite	0,3L/0,4L	28:-/30:-
Sodavatten		
Sparkling water	0,3L/0,4L	28:-/30:-
Lättöl		
Light beer (2,25% alc.)	0,3L/0,4L	28:-/30:-
Mineralvatten på flaska	0,5L	
Bottled mineral water		42:-

ÖL BEER

Stor Stark, fatöl 0,4l		
Large beer (draft, 5,2% alc.)		50:-
Mythos: Grekisk öl, 0,5L		
Bottled Greek beer		55:-
Mariestad 0,5L		
Swedish bottled beer		55:-
Starobrno: Tjeckisk öl, 0,33cl		
Czech bottled beer		50:-
Mellanöl 0,33cl		
Beer		50:-

CIDER

50:-

AVEC

**Ouzo, Tsipouro, Vodka, Tequila, Baileys, Cognac, Whisky, Drambuie, Cointreau,
Kahlua, Likör 43, Xanté, Fernet Branca, Gammeldansk och Sambuca.**

1cl/ 17:-

DRINKAR

4 cl 82:-
6 cl 102:-



TAVERNA MYKONOS
Linnégatan 58, Tel. 031-14 57 70
www.mykonos.se