



RINGVÄGEN

SERVERINGSMENY

VÄLKOMNA TILL EN SMAKUPPLEVELSE FRÅN SOMMARLANDET GREKLAND!

” Tänk dig att du sitter på en fin strand och solen skiner - hör vågorna i bakgrunden medan maten tillagas i köket. Dofterna känner du igen av klassisk oregano, rosmarin, timjan, vitlök och salvia. Det fräser på grillen och det mörka köttet börjar få sin gyllene färg och glans. En trubadur sitter avslappnat och spelar på en bouzouki och sjunger en vacker grekisk kärlekssång.

Varför inte beställa klassiker som grillat vitlöksbröd, tzatziki med äkta olivolja, fetaost, en skål kalamataoliver och en iskall dryck med citronskiva som aptitretare.

”**Souvlaki!**” tjoas det högt - kött & grönsaker på spett serveras på en fräsch tallrik och dina smaklökar dansar glatt på grekisk maner!

Kali Orexi!

-smaklig måltid!



ALLERGIDEKLARATION

Scanna QR-koden eller läs på vår hemsida grekiska.se/mat
Om du känner dig osäker, tveka inte att fråga personalen om hjälp.

GREKISKA KOLGRILLSBAREN ÄR EN RESTAURANGKEDJA SOM FINNS PÅ FLERA ORTER.
FÖR MER INFORMATION BESÖK WWW.GREKISKA.SE

I den grekiska matkulturen börjar man vanligtvis med olika smårätter som man avnjuter tillsammans med ett glas Ouzo eller annan aperitif. Detta är ett sätt att umgås medan aptiten ökar i väntan på varmrätten.

APERITIFS

RONAR - Mousserande vin.	79:-/glas
SAINT TROPEZ - Martini Rosso, zingo & apelsin.	89:-/glas
MARTINI MINT - Martini Bianco, färsk mynta & färskpressad lime.	89:-/glas
MARTINI METZ - Martini Rosso, ginger ale & en pressad apelsinklyfta.	89:-/glas
OUZO - Klassisk grekisk aperitif.	22:-/cl
CAMPARI	22:-/cl
MARTINI ROSSO	22:-/cl
MARTINI BIANCO	22:-/cl
MARTINI - Extra dry.	22:-/cl

LÄSK

LÄSK - Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up, Ramlösa.	30 cl	35:-
--	-------	------

FATÖL

STOR STARK	40 cl	62:-
LITEN STARK	33 cl	55:-

FLASKÖL

MYTHOS - Grekisk öl.	50 cl	75:-
ERIKSBERG	50 cl	69:-
BROOKLYN LAGER	33 cl	59:-
STAROPRAMEN DARK - Mörk öl.	33 cl	59:-
CORONA	35,5 cl	59:-
CARLSBERG HOF - Mellanöl.	33 cl	52:-
CARLSBERG NON-ALCO - Alkoholfri öl.	33 cl	49:-
PRIPPS BLÅ - Lättöl.	33 cl	35:-

CIDER

SOMERSBY - Flera smaker.	33 cl	62:-
---------------------------------	-------	------

OREKTIKA ~ FÖRRÄTTER

1. **SKORDOPSOMO** - Grillat vitlöksbröd med tzatziki. 59:-
2. **TZATZIKI** - Yoghurtdipp med gurka, vitlök & olivolja. 52:-
3. **MELINTZANOSALATA** - Aubergineröra. 59:-
4. **REVITHIA** - Krämig kikärtsröra. 59:-
5. **MHAMMARA** - Röd paprikaröra med valnötter. 65:-
6. **JALAPÉNO TIRI** - Panerad getost (stark) med tzatziki. 62:-
7. **FETA** - Fetaost & kalamataoliver 69:-
8. **TIROPITAKIA** - Friterade fetaostrullar med tzatziki. 79:-
9. **SAGANAKI FETA** - Friterad panerad fetaost med tzatziki. 79:-
10. **HALLOUMI** - Grillad cypriotisk ost med tzatziki. 85:-
11. **BUREKAKIA** - Piroger, välj mellan ost, spenat eller nötfärs (går att mixa). 79:-
12. **TABBOULEH** - Persiljesallad. 89:-
13. **CHORIATIKI** - Grekisk sallad med fetaost & kalamataoliver. 79:-
14. **ANKINARA** - Marinerade kronärtskocka. 62:-
15. **DOLMADES** - Risfyllda vinbladsdolmar med tzatziki. 75:-
16. **CALAMARES** - Vitlöksmarinerade lättpanerade bläckfiskringar med husets aioli. 79:-
17. **SCAMPI** - Panerade torpedräkor med tzatziki. 69:-
18. **MIDIA** - Vitlöksfrästa grönskalsmusslor. 79:-
19. **GARIDES** - Grillade vitlöksmarinerade tigerräkor med tzatziki. 89:-
20. **PIKILIA TIRI** - En ostmix av:
Grillad halloumi, jalapéno tiri & fetaostrullar serveras med tzatziki. 89:-
21. **PIKILIA THALASSINA** - En skaldjursmix av:
Calamares, grönskalsmusslor & scampi. Serveras med tzatziki. 89:-
22. **PIKILIA ORETIKON** - En mix av 9 utvalda förrätter: 199:-
Grekisk sallad, tzatziki, kikärtsröra, halloumi, fetaostrullar, spenatpirog, vinbladsdolmar, panerad stark getost & kronärtskockshjärtan.

SOUVLAKI ~ GRILLSPETT

*Välj mellan ris, bulgur, pommes frites, klyftpotatis eller salladsbädd.
Serveras med tzatziki, sallad & bröd. Två spett ingår i varje portion.
Pris för extra spett anges inom parantes.*

FLÄSKKARRÉ	179:-	(49:-)
KYCKLINGFILÉ	189:-	(59:-)
NÖTFÄRS	185:-	(52:-)
STARKKRYDDAD NÖTFÄRS - Med grillad chilipaprika & tomat.	189:-	(52:-)
FLÄSKFILÉ	199:-	(59:-)
LAMMFILÉ	229:-	(79:-)
MIX - Välj två olika alternativ: Souvlaki från ovan, grönsakssouvlaki, calamares, scampi eller halloumi (Vid val av lammfilé tillkommer 20:-).	195:-	

SPECIAL PIATA ~ SPECIALRÄTTER

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites, klyftpotatis eller salladsbädd.

KOLGRILLENS SPECIALITET - Lammfilé souvlaki, fläskfilé souvlaki, kycklingfilé souvlaki, calamares & grönsakssouvlaki. Serveras med tzatziki.	289:-
TRISS I FILÉER - Kycklingfilé-, fläskfilé- & lammfilé souvlaki. Serveras med tzatziki & tomatsalsa.	245:-
XENA - Oxfilé souvlaki, lammfilé souvlaki, fläskfilé souvlaki & halloumi. Serveras med tzatziki & bearnaisesås.	299:-
FILETO A LA GRECO - Oxfilé på spett serveras med sautégrönsaker. Välj mellan tzatziki, bearnaisesås eller vitlökssmör.	299:-
FILETO SOUVLAKI - Oxfilé på spett serveras med tzatziki, bearnaisesås eller vitlökssmör.	279:-
BRIZOLA - Entrecôte serveras med sautégrönsaker. Välj mellan tzatziki, bearnaisesås eller vitlökssmör.	265:-
SVERKOS SOUVLAKI - Entrecôte på spett serveras med tzatziki eller bearnaisesås eller vitlökssmör.	229:-
BIFTEKI GEMISTO - Fetaostfylld nötfärsbiff serveras med sautégrönsaker, tzatziki & het tomatsås.	235:-
PAIDAKIA SHARAS - Lammracks serveras med sautégrönsaker, tzatziki & vitlökssmör.	299:-

TRE RÄTTERS MENY 299:-/pers

Välj en valfri:

FÖRRÄTT - Alternativ 1-20

VALFRI SOUVLAKIRÄTT

EFTERRÄTT - Välj mellan baklavas, vaniljglass eller sokolata, alternativt 3cl husets avec.

Vid val av Creme brulée eller

Coco kréma tillkommer 20:-

FÖRETAGS / SÄLLSKAPSMENY

Serveras till ett sällskap av minst 2 personer

MENY 1

- 10 Kalla & varma förrätter från 1-20. 249:-/person

MENY 2

- 10 Kalla & varma förrätter från 1-20. 345:-/person
- Samt en mixtallrik från grillen (kyckling- & nötfärs souvlaki) serveras med grillade grönsaker & ris, bulgur, pommes frites eller klyftpotatis.

THALASSINA ~ FISK & SKALDJUR



Våra tigerräkor är ASC certifierade, vilket innebär att de är hållbart fiskade. Du kan med andra ord äta de med ett gott samvete. Välj mellan kokt potatis, ris, bulgur, pommes frites, klyftpotatis eller salladsbädd.

- CALAMARES** - Vitlöksmarinerade lättpanerade bläckfiskringar serveras med tzatziki och husets aioli. 189:-
- GARIDES SHARAS** - Grillade vitlöksmarinerade tigerräkor serveras med tzatziki & sautégrönsaker. 225:-
- SOLOMOS SOUVLAKI** - Två laxfilé souvlaki serveras med tzatziki & sautégrönsaker. 225:-
- POSEIDON** - Laxfilé souvlaki, tigerräkor, calamares & grönskalsmusslor serveras med tzatziki samt sautégrönsaker. 299:-

PIO ZESTÁ PIÁTA ~ FLER VARMRÄTTER

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites, klyftpotatis eller salladsbädd (gäller ej Moussaka). Serveras med tzatziki, sallad & bröd.

- GYROS** - Strimlad fläskkarré serveras med gyrossås. 169:-
- GYROS KOTOPOULO** - Strimlad kyckling serveras med gyrossås. 179:-
- MOUSSAKA** - Traditionell grekisk aubergine-, potatis- & nötfärsgratäng med bechamelsås. Serveras med tzatziki & grekisk sallad. 175:-

CHORTOFÁGOS ~ VEGETARISKT

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites, klyftpotatis eller salladsbädd (gäller ej Choriatici). Serveras med tzatziki, sallad & bröd.

- CHORIATIKI** - Grekisk sallad med fetaost & kalamataoliver. 169:-
- HALLOUMI** - Grillad cypriotisk ost. 179:-
- PIATO LAHANIKO** - Vegetarisk mix med grillat grönsakssouvlaki, grillad halloumi & vinbladsdolmar. 189:-

EPIDORPIA ~ DESSERTER

- KRÉMA** - Vaniljglass med choklad-, jordgubb- eller kolasås samt frukter. 69:-
- BAKLAVAS** - Valnötsfylld filodegsbakelse serveras med vaniljglass & frukter. 79:-
- SOKOLATA** - Varm chokladfondant med flytande chokladfyllning serveras med vaniljglass & bär samt frukter. 85:-
- CREME BRULEE** - Traditionell krämig creme brulee med karamelliserat täcke samt frukter. 89:-
- COCO KRÉMA** - Kokosglass med rivna kokosbitar serveras i ett halvt kokosnötskal. 89:-

VITA VINER

PEZOULES

Glas: 69:- Flaska: 269:-

Peloponnese, Grekland

Torr och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, nässlor samt mineral.

Passar utmärkt till vit fisk, sallad & skaldjur.

Druvor: Sauvignon blanc & Assyrtiko

BONJOUR BLANC

Glas: 75:- Flaska: 285:-

Vin de Pays d'Oc, Frankrike

Torr, blommig och mycket fruktig smak med inslag av päron, citrus, tropisk frukt & vanilj.

En utmärkt aperitif men passar också bra till smakrika rätter av fisk & skaldjur.

Druvor: Chardonnay & Viognier

RETSINA BOUTARI

Glas: 79:- Flaska: 299:-

Attika, Grekland

Torr, frisk smak med örterkryddig ton samt tydligt inslag av pinjekåda i tämligen mjuk, lätt och elegant retsinastil.

Passar till all traditionell grekisk mat.

Druva: Savatiano

DA SERGIO

Glas: 79:- Flaska: 299:-

Sicilien, Italien

Generöst fruktig, mycket frisk smak med inslag av tropisk frukt, aprikos, mandarin, lime & mandel.

Passar till buffébordet men också till chili och limemarinerade räkor, lax, ljust kött, kyckling & kalkon.

Druvor: Inzolia & Chardonnay

CHARDONNAY BOUTARI

Flaska: 329:-

Kreta, Grekland

Medelfyllig, mogen smak med liten honungston, tropisk frukt och nötrostad fatkaraktär.

Passar till fisk- och skaldjursrätter samt lättare köträtter på ljust kött så som kyckling.

Druva: Chardonnay

MOUSSERANDE VINER

PALMER & CO BRUT RÉSERVE

Flaska: 899:-

Champagne, Frankrike

Välbalanserad, knappt medelfyllig smak med läcker frukt och frisk syra. Inslag av citrus, rostat bröd, hassel och nötchoklad.

Passar utmärkt som aperitif samt till fisk & skaldjur.

Druvor: Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

BARZA CAVA

Glas: 79:- Flaska: 365:-

Cava, Spanien

Torr, fruktig smak med fin ihållande mousse och inslag av gröna äpplen, kex samt mandarin.

Utmärkt som aperitif eller till rätter med fisk & skaldjur samt sallader.

Druvor: Macabeo, Xarel-lo & Parellada

RÖDA VINER

PEZOULES

Glas: 69:- Flaska: 269:-

Peloponnese, Grekland
Medelfyllig och fruktig smak med
polerade tanniner med inslag av örter samt
svartvinbär. Ett utmärkt vin som passar
samtliga grillrätter med kött.
Druva: Cabernet Sauvignon

BONJOUR ROUGE

Glas: 75:- Flaska: 285:-

Vin de Pays d'Oc, Frankrike
Ett fyllig och fruktig vin med välintegrerade
fattoner, mjuka tanniner och en elegant struktur.
Inslag av svarta vinbär, björnbär, örter & vitpeppar.
Passar utmärkt till mörkt och ljust kött.
Druvor: Syrah & Cabernet Sauvignon

DA SERGIO ROSSO

Glas: 79:- Flaska: 299:-

Puglia, Italien
Mycket frisk smak, bärigt och fruktigt
med mjuka tanniner, ekfatskaraktär och
inslag av körsbär, nypon, slänbär & örterkryddor.
Passar till antipasti, pasta, lagrad ost samt stekt
och grillat kött av fläsk, lamm & nöt.
Druvor: Negroamaro & Primitivo

NEMEA BOUTARI

Flaska: 329:-

Nemea, Peloponnese, Grekland
Medelfyllig, fruktig och syrlig frisk
smak med lätt sötbärig ton, inslag
av plommon, körsbär & fat.
Passar till lättare rätter av
fläsk-, lamm- & nötkött.
Druva: Agiorgitiko

PRIMICIA RIOJA TINTO

Flaska: 399:-

Rioja, Spanien
Medelfyllig frisk smak med mörka
bär, jordgubb, mjuka tanniner,
örtig krydda och smörkola.
Rekommenderas till ljust
kött, fågel & fläsk.
Druvor: Tempranillo & Garnacha

DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO

Flaska: 699:-

Veneto, Italien
Fyllig, eldig smak med läcker, syrlig frukt som har
en lätt bitter ton, balanserat friskt med mjuka
tanniner och inslag av mörka körsbär, plommon,
torkad frukt och fat i robust, smakrik stil.
Passar till köttretter av nöt & vilt.
Druvor: Corvina, Rondinella & Corvinone

ROSÉ VINER

BARZA CAVA BRUT ROSÉ

Flaska: 329:-

Cava, Spanien
Torr och fruktig smak med fin ihållande
mousse och inslag av jordgubbar,
mineral, hallon och kex.
Utmärkt som aperitif men även till
rätter på skaldjur, fisk och sallader.
Druvor: Garnacha & Monastrell

ESCAPADES PINOTAGE ROSÉ

Glas: 79:- Flaska: 299:-

Coastal region, Sydafrika
Torr, mycket frisk smak med inslag
av hallon, smultron och örter.
Passar som aperitif till skaldjur
eller till en grillad majs kyckling
med rosmarin.
Druvor: Pinotage & Chenin Blanc

ALKOHOLFRITT RÖTT/VITT

Glas: 59:- Flaska: 199:-

KAFFE

KAFFE/TE		32:-
ESPRESSO	Singel/Dubbel	29:-/39:-
CAPPUCCINO		35:-
CAFE MACCHIATO		35:-
CAFE LATTE		42:-
FRAPPE - Grekisk iskaffe.		42:-

AVEC

GRÖNSTEDT MONOPOL		21:-/cl
XANTÉ - Pärncognac.		20:-/cl
METAXA*****		24:-/cl
MARTELL		22:-/cl
CALVADOS		25:-/cl

WHISKY

J.W. BLACK LABEL		27:-/cl
J.W. RED LABEL		21:-/cl
LAPHROAIG - Single malt.		24:-/cl
GLENFIDDICH		21:-/cl
JACK DANIELS		21:-/cl
CHIVAS REGAL		27:-/cl

LIKÖR

LIKÖR 43		20:-/cl
BAILEYS		20:-/cl
KAHLÚA		20:-/cl
COINTREAU		20:-/cl

KAFFEDRINKAR

	5 CL	
GREEK COFFEE - Kaffe, Metaxa, Ouzo & grädde.		123:-
IRISH COFFEE - Kaffe, Jameson & grädde.		123:-
BAILEYS COFFEE - Kaffe, Baileys & grädde.		123:-

DRINKAR

	5 CL	
YAMAS - Greklands nationaldryck Ouzo mixas med färsk mynta & lime.		123:-
DYNAMI - Metaxa serveras med färsk lime, färsk mynta & ginger ale.		123:-
GIN & TONIC		123:-
VODKA REDBULL		139:-
VODKA LIME		139:-
LENNART		139:-
FIDEL CASTRO - Mörk rom, pressad lime & ginger ale.		123:-
P2 - Vaniljvodka, applesourz, pressad lime & sprite.		123:-
PIGGELIN - Vodka, midori & sprite.		123:-
WHITE RUSSIAN - Vodka, kahlúa & mjölk.		123:-
ROM & COLA		123:-
RAZZ & SPRITE - Bacardi Razz, lime & sprite.		123:-
JÄGER REDBULL		123:-

SHOTS

	5 CL	
JÄGERMEISTER		123:-
SAMBUCA		123:-
TEQUILA		123:-
FIREBALL		123:-

Fråga gärna serveringspersonalen för andra aktuella drinkar.