

TAVERNA EFESSOS



HÄMTMENY

TEL 031-12 99 78

MEZES - Förrätter – Starters

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Horiatiki Grekisk bondsallad Greek sallad | Liten 65:- | Stor 95:- |
| Ntomatosalata Tomat och löksallad Tomatoes and onion salad | | 49:- |
| Pikilia Olika förrätter i en delikat blandning (bra för två) Different starters, in a delicious mix (good for two) | | 95:- |
| Tzatziki Grekisk klassiker man inte kan vara utan Greek classic, you can't be without | | 40:- |
| Feta Tiganiti Panerad och friterad fetaost Feta cheese fried and coated with egg and breadcrumbs | | 50:- |
| Feta Fournou Ugnsgratinerad fetaost Oven gratin feta cheese | | 50:- |
| Htipiti Fetaost mixad med stark paprika Feta cheese mixed with hot chilli | | 50:- |

Honungsglacerad Getost med valnötter
(Goat cheese with honey)

60:-

Dolmadaki
Vinbladsdolmar med vegetarisk fyllning
Vegetarian wine leaf rolls

45:-

Kalamarakia
Panko panerade bläckfiskringar
Fried cuttle fish

55:-

Kabak Pane
Friterade squashplättar
Fried zucchini

55:-

Patlican Pane
Friterade aubergineplättar
Fried eggplants

55:-

Saganaki (Kefalotiri)
Friterad hård ost (obs salt)
Fried cheese (salt)

60:-

Efessos special
Stekta grönsaker med vitlöksyoghurt
Fried vegetables served with a garlic yogurt

55:-

Skordalia
Kallpressad potatis med vitlök
Cold pressed potatoes with garlic

40:-

Patlicansalata
Ugnsbakad aubergine mixad med vitlök, olivolja, yoghurt
Eggplants mixed with garlic and yogurt

55:-

Vitlöksmarinerade oliver

45:-

Vitlöksbröd (Garlic bread)

45:-

KREATIKA – Köttretter - Meat

Pidakia
Marinerade lammkotletter på grekiskt vis
Seasoned lamb chops

138:-

Moussaka
Greklands stolthet och nationalrätt
Greek proud and national meal

119:-

Stifado Traditionellt grekiskt långkok på högre, smålök och stor kärlek (Casserole on beef, onions and plenty of love)

120:-

Souvlaki (Ekologisk)
Fläskkött på spett marinerad på husets vis
Marinated pork on skewers

120:-

Cöp Sis
Marinerat lammkött på spett
Marinated lamb on skewers

130:-

Cöp Pilic
Kycklingfilé på spett marinerad på husets vis
Marinated chicken on skewers

119:-

Bifteki
Färsbiff med fetaost
Burger with herbs and feta cheese

120:-

Sac Kavurma
Ett kryddstarkt hopkok av grönsaker, lammkött på turkiskt vis, kan även fås med kycklingsfilé
Turkish casserole with vegetables, lamb/chicken

125:-

Arnaki Fournou
Ugnsbakad lammstek späckad med vitlök, örter serveras med rödvinssås
Roast of lamb with red wine sauce

138:-

Karisik Izgara (Souvlaki, kycklingspett, lammkotlett)
Blandat från grillen
Mixed from the grill

129:-

Imam Bayildi
Lammfärsfylld aubergine bakade i ugn enligt turkisk sed
Eggplant with minced meat cooked in a Turkish way

125:-

PSARIKA - Fiskretter - Fish

Psaro Souvlaki
Fiskspett på husets vis
Fish skewers

125:-

Kalamari
Panko panerade bläckfiskringar
Deep fried cuttle fish

125:-

Vegetariska Rätter – Vegetarian

Vegetariskt Moussaka
En variant för våra gäster som föredrar vegetariskt
Vegetarian Moussaka

120:-

Sac kavurma
Kryddstarkt hopkok med grönsaker, kryddor på turkiskt vis
Turkish vegetarian casserole

120:-

EPIDORPIO-Desserter-dessert

Bal Kaymak
Gräddig yoghurt draperad med honung, valnötter och banan
Yogurt, honey, walnuts and banana

55:-

Tryffelkaka
Chokladtryffelkaka serveras med en hallonsås
Chocolate cake with a raspberriesauce

55:-

Baklava
Medelhavets pärla som består av tunna lager av filodeg med krossade valnötter i sockerlag
Difficult to explain, try it

55:-

Till alla våra varmrätter serveras efter eget val:
råstekt vitlökspotatis, ris eller pommes frites.
Free choice:
between fried garlic potatoes, rice or french fries

Extra bröd 15:- per portion, Extra potatis 15:- per portion