

A photograph of a restaurant interior. The scene is dominated by a large, draped orange tablecloth that covers a long table. The background features a curved white wall with several arched openings, possibly for windows or doors, which are illuminated from below, creating a warm, golden glow. The overall atmosphere is intimate and elegant.

# TZATZIKI

SOCIAL DINING

# Καλώς ήλθατε στο Τζατζίκι

Välkommen till Tzatziki. Vi erbjuder en härlig miljö där ni kan avnjuta utsökta grekiska smårätter, en klassisk kalamaraka, typiskt medelhavskött, fiskrätter och frestande desserter.

Njut av smaken av Grekland och den musiga atmosfären.

καλή όρεξη (smaklig måltid!)

## MENYFÖRSLAG 1

TZATZIKI  
FETAOSTRÖRA  
AUBERGINRÖRA  
HORIATIKI  
HALLOUMI  
CHILIMARINERAD BLÄCKFISK  
TIROPITAKIA  
GARIDES SFOLIATA

Serveras för minst 2 personer 350:-/person

## MENYFÖRSLAG 2

TZATZIKI  
FETAOSTRÖRA  
AUBERGINRÖRA  
HORIATIKI  
HALLOUMI  
CHILIMARINERAD BLÄCKFISK  
TIROPITAKIA  
GARIDES SFOLIATA  
PIKILIA GRILLMIXTALLRIK

Serveras för minst 2 personer 495:-/person

## COCKTAILS

Bellini  
Persikopuré,  
prosecco

125:-

4 Plaza  
Fyristorg  
Tsipouro, ananasjuice,  
citronjuice, orgeat,  
rosépepparkorn,  
nejlikor

155:-

Greek Mojito  
Metaxa, lime,  
sockerlag, soda-  
vatten, mynta

155:-

Strawberry  
Daquiri  
Ljus rom, lime,  
socker, jord-  
gubbar, is

155:-

Santorini  
Sunrise  
Ouzo, grapejuice,  
campari, mynta,  
honung

155:-



# KIRIOS FAGITA

## HUVUDRÄTTER

### MOUSSAKAS 225:-

Grekisk klassiker med aubergine, potatis, nötfärs och becchamél.

### MELITZANA IMAM 235:-

Vegetarisk ugnstekt aubergine fylld med lök, vitlök, tomater och persilja som toppas med fetaost, serveras med tzatziki och friterad klyftpotatis

### SPITIKO BIFTEKI \* 245:-

Grekiska nötfärsbiffar, serveras med tomatsås, riven saganakiost, tzatziki och friterad potatis.

### SOUVLAKI FILETO \* 225:-

Grekiska grillspett (välj mellan fläskkarré och kyckling), serveras med pitabröd, tomatsås, tzatziki och friterad potatis.

### SOUVLAKI BONFILÉ 295:-

Grillspett med oxfilé, serveras med pitabröd, tomatsås, tzatziki och friterad potatis.

### MEDELHAVSFILETO \* 385:-

Oxfilé-medaljonger med pepparmixsås, serveras med stekt haloumi tzatziki och friterad potatis.

### GARIDES SFOLIATA 295:-

Smördegssinbakade, vitlöksmarinerade räkor, serveras med pilaffris och tzatziki (pinjenötter).

### PAIDAKIA \* 365:-

Grillade lammracks, serveras med tzatziki och friterad potatis.

### GEMISTA 235:-

Risfylld paprika och tomat med grönsaker och mynta, serveras med tzatziki och friterad potatis.

### BURGER IPOGRAFI 225:-

Signaturnötfärsburgare med fetaost, tzatziki och biffomat, serveras med friterad potatis.

### PIKILIA 295:-

Grekisk grilltallrik med lammracks, nötfärsbiff, souvlaki (fläskspett), serveras med tzatziki och friterad potatis.

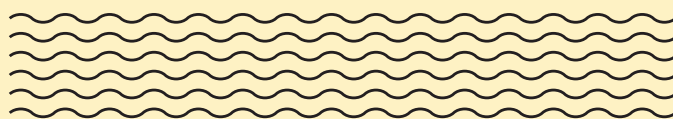
### FILETO ROLO GEMISTO \* 265:-

Fläskfilérullader fyllda med fetaoströra, serveras med rödvinssås, tzatziki och friterad potatis.

*Till alla rätter går det bra att byta potatis mot ris eller pasta.*

**Fråga din kypare vid allergier.**

# GLIKA // DESSERT



**BAKLAVA** 109:-  
Grekisk bakelse serveras med lättvispad grädde och färska bär.

**CRÈME CARAMELE** 109:-  
Grekisk brylépudding med lättvispad grädde och färska bär.

**GIAOURTI ME MELI** 109:-  
Grekisk yoghurt med valnötter, honung och färska bär

**CHOKLADTÅRTA** 109:-  
Hembakad chokladtårta med hallonsås, lättvispad grädde och färska bär.

**VANILJGLASS** 95:-  
Vailjglass med hallonsås, lättvispad grädde och färska bär.

**HUSETS SORBET** 85:-  
Två kulor sorbet.  
Fråga vad vi serverar idag

# DESSERTVIN

## **Picolit - Italien**

Denna inhemska vinstock odlas endast i hjärtat av Colli Orientali del Friuli. Dess delikata aromer, den söta, varma och harmoniska smaken gör det till ett utmärkt meditationsvin.

135:-/glas

# MOUSSERANDE // CHAMPAGNE

## **Prosecco DOC Brut - Italien**

Glas 120:- Flaska 650:-

Ljust halmgul i färgen med en intensiv, komplex, fin, fruktig doft. Smaken härligt rund, behaglig och fräsch.

*Druva: Glera*

## **André Clouet Grande Réserve NV, Champagne - Frankrike**

Flaska 895:-

Friskt och fruktigt med smaker av Röda vinteräpplen och citron samt en fin mineralitet och toner av nybakat bröd.

*Druva: Pinot Noir*

# HUSETS VINER

Glas 125:- Flaska 525:-

**Terre di Mario Rosso, Italien** Djup rubinfärgad färg. Intensiv bukett av svarta körsbär och inslag av balsamicotoner. Mjuk och rund smak med aromer av björnbär och plommon. En mycket intressant struktur uppnås på grund av den goda balansen mellan de mjuka tanninerna och syran.

**Terre di Mario Bianco, Italien** Ljust halmgul färg med doft av äpple, persika och acacia. Harmonisk struktur, skarp och uppfriskande, med aromer av citrus och lime, avslutas med en trevlig mandelsmak.

## VITA / ROSÉ VINER

**Retsina Kourtaki - Grekland** Glas 125:- Flaska 525:-  
Traditionellt grekiskt vin med en tydlig smak och doft av kåda. Passar till de flesta grekiska rätter - stekta som grillade.  
*Druva: Savatiano*

**Moschofilero Boutari - Grekland** Glas 145:- Flaska 650:-  
Lätt, frisk smak med delikat frukt med inslag av melon, äpple, citrus och kritig mineral. *Druva: Moschofilero*

**Riesling - Italien** Glas 165:- Flaska 750:-  
Smakrikt, fräsch med utmärkt mineral-syra balans  
*Druva: Riesling*

**Sauvignon Blanc - Italien** Glas 145:- Flaska 650:-  
Klar, högul färg med gröna nyanser. En komplex och intensiv doft av fläder, vitt fruktkött, lime, tomatblast och salvia. De blommiga och gröna smakerna bärs upp av en ungdomlig syrighet. *Druva: Sauvignon Blanc*

## RÖDA VINER

**Nemea Boutari - Grekland** Glas 135:- Flaska 595:-  
Medelfyllig, fruktig och syrlig smak med lätt sötbärig ton. Vinet har inslag av plommon, körsbär och fat. *Druva: Agiorgitiko*

**Primitivo Rosso - Italien** Glas 145:- Flaska 650:-  
Rubinröd färg, inslag av vilda bär sticker ut på doften och när den smakas är den fräsch, välsmakande med behaglig struktur. Den passar bra till rätter med medelfet struktur och vitt kött.  
*Druva: Primitivo*

**Mercurey Domaine Bourgogne - Frankrike** Flaska 950:-  
Doft av röda frukter och milda kryddor. Ett fylligt vin med silkeslena tanniner. Välbalanserat och aromatiskt med ett elegant avslut. *Druva: Pinot Noir*

**Valpolicella Ripasso - Italien** Glas 165:- Flaska 725:-  
Ett välkänt och mycket uppskattat vin. Livlig rubinröd färg med några granattoner. Sammetslen, elegant doft med inslag av torr frukt och hö. Rik, fyllig och smidig i smaken.  
*Druvor: Corvina, Corvione, Rondinella*

**Amarone della Valpolicella Riserva 2014 - Italien** Flaska 3200:-  
Fyllig och med rostade toner i eftersmaken. Tanninerna är kraftiga och välstrukturerade, men samtidigt mjuka.  
*Druvor: Corvina, Corvione, Rondinella*

**Joseph Faiveley Bourgogne - Frankrike** Flaska 895:-  
I doften finns inslag av gula äpplen, Acaciablommor och hasselnötter. Ett komplext och harmoniskt vin med fin syra och 1nineraltitet. Långt, härligt avslut.  
*Druva: Chardonnay*

**Chardonnay - Italien** Glas 135:- Flaska 595:-  
Strågul med gröna reflektioner. Aromen är delikat, behaglig aromatisk, med en fruktig ton. Smaken är mjuk och silkeslen, balanserad med fräschör och smak.  
*Druva: Chardonnay*

*(Rose)*  
**Pinot Grigio Rosé - Italien** Glas 135:- Flaska 595:-  
Kopparfärgad med rosiga toner och med en säregen, fruktig och intensiv doft. Fyllig och rund i smaken.  
*Druva: Pinot Grigio*

**Akakies Rosé - Grekland** Glas 145:- Flaska 650:-  
Torr och fruktig smak med inslag av röda frukter balanserade av syran. Vinet har ett långt fruktigt avslut.  
*Druva: Ximomavro*

**Chianti Classico - Italien** Flaska 750:-  
Frisk med behaglig tanninstruktur som ger den en livlig och dynamisk karaktär. Smaken på gommen är fruktig och erbjuder nysanser av mogna körsbär och saftig blodapelsin, vilket ger en härlig smakupplevelse  
*Druvor: Sangiovese*

**Langhe Nebbiolo - Italien** Flaska 650:-  
Harmonisk, medelfyllig, med bra struktur och behagligt tanninrik. *Druva: Nebbiolo*

**Barbera d'Alba - Italien** Glas 155:- Flaska 675:-  
Purpurröd färg, fruktiga toner av svarta bär, körsbär och söta, röda frukter. Perfekt till gräddig pasta, risotto, mellanlagrade ostar och köträtter.  
*Druva: Barbera d'Alba*

**Chateau de Pez Bourdeux - Frankrike** Flaska 950:-  
Djup röd färg. Doft av svarta vinbär, kryddig jordighet och mjuk mogen frukt. *Druvor: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabemel Franc, Pear Verdor*

**Cotes du Rhone - Frankrike** Glas 145:- Flaska 650:-  
Rund, sammetslen, med noter av mogen frukt och kryddor och persistent men väl integrerade tanniner.  
*Druvor: Shiraz, Syrah, Grenache, Mourvede*

**Borgogno Barolo Cannubi 2017 - Italien** Flaska 2900:-  
Stor, elegant, nyanserad doft med inslag av torkade körsbär, lakrits, salvia och tobak. Fylligt, elegant, smakrikt och nyanserat vin med inslag av mörka körsbär, fat, lakrits, tobak och örter. Lång, nyanserad eftersmak. *Druva: Nebbiolo*

*Fråga din kypare om spritsortimentet, drinkar och dyligt.*

## ÖL, VATTEN, LÄSK

<b>Mythos</b> - grekisk flasköl 50cl	85:-
<b>Eriksberg Export</b> - flasköl 50cl	85:-
<b>Falcon</b> - fatöl 40cl	85:-
<b>Staropramen Dark</b> - flasköl 33cl	78:-
<b>Brooklyn Lager</b> - flasköl 33cl	75:-
<b>Carlsberg Hof</b> - flasköl 33cl	72:-
<b>Staropramen Lager</b> - flasköl 33cl	72:-
<b>Brooklyn East IPA</b> - flasköl 33cl	78:-
<b>Somersby Pärön / Sparkling Rosé</b> - cider 33cl	72:-
<b>Carlsberg Non alcoholic</b> - flasköl 33cl	65:-
<b>Eriksberg Alkoholfri</b> - flasköl 33cl	65:-
<b>Ramlösa Original</b> - mineralvatten 33cl	45:-
<b>Pepsi, Zingo, Pepsi Max, 7up, juice</b> - 30cl	45:-

## KAFFE & THÉ

<b>Kaffe</b>	42:-
<b>Te</b>	42:-
<b>Espresso enkel/dubbel</b>	42:-/45:-
<b>Cappuccino</b>	45:-
<b>Caffè Latte</b>	48:-
<b>Grekiskt kaffe</b>	45:-

## KAFFE-DRINKAR

<b>Irish Coffee</b>	152:-
<b>Kahlua Coffee</b>	152:-
<b>Bailey's Coffee</b>	152:-
<b>Karlsson Coffee</b>	152:-
<b>Leonard Sachs Coffe</b>	152:-
<b>Espresso Martini</b>	152:-

## APERITIF & DRINKAR

<b>Ouzo</b>	28:-/cl
<b>Campari Bitter</b>	25:-/cl
<b>Martini Vermouth</b>	25:-/cl
<b>Jägermeister</b>	28:-/cl
<b>Dry Martini</b>	135:-
<b>Gin &amp; Tonic</b>	155:-
<b>Cuba Libre</b>	155:-

## WHISKEY & COGNAC

<b>Husets Whiskey</b>	25:-/cl
<b>Special Whiskey</b>	28:-/cl
<b>Metaxa</b>	25:-/cl
<b>Grönstedt Monopol</b>	28:-/cl
<b>Martell</b>	28:-/cl
<b>Calvados</b>	28:-/cl
<b>Xanté</b>	28:-/cl

## LIKÖRER

<b>Amaretto</b>	25:-/cl
<b>Grand Marnier</b>	25:-/cl
<b>Metaxa</b>	25:-/cl
<b>Bailey's</b>	25:-/cl
<b>Sambuca</b>	25:-/cl
<b>Benedictine</b>	25:-/cl
<b>Cointreau</b>	25:-/cl
<b>Punch</b>	25:-/cl

