

Välkommen till Restaurang



ÄKTA GREKISK KOLGRILL

MED INSPIRATION FRÅN GREKLAND

Köp en fin gåva att ge bort, ett presentkort från oss!

Vi har även mat för avhämtning
och catering vid större sällskap

ÖPPETTIDER

Måndag - fredag 11 - 22 Lördag 12 - 22

Söndag 12 - 21



TZATZIKI SANDVIKEN

www.tzatzikiisandviken.se

Är du allergisk? fråga oss om innehållet i maten!
Vill du veta mer om våra kött fråga gärna personalen!

FÖRRÄTTER

VITLÖKSBRÖD pitabröd 39:-

HUMMUS krämig kikärtsröra med bröd 55:-

TZATZIKI med bröd 55:-

BABA GANNOUGH 55:-
krämig aubergineröra med bröd

CALAMARES 59:-
friterad bläckfiskringar, serveras med tzatziki och bröd

SCAMPI 65:-
friterade räkor, serveras med tzatziki och bröd

GREKISK SALLAD 65:-
äkta fetaost, sallad, tomat, gurka, oliver, rödlök, paprika, olivolja & vinäger.

SAGANAKI 65:-
panerad & friterad fetaost med tomatsås

HALLOUMI 65:-
friterad getost med tomatsås

DOLMADES 50:-
vinbladdolmar med ris (vegetariskt alternativ)

MEZETALLRIK (V) 145:-
tzatziki, baba gannough, hummes, dolmales, fetaost & kalamataoliver

VARMRÄTTER Serveras med tzatziki, bröd & sallad
Välj mellan pommes frites, bulgur, klyftpotatis (Gäller ej Moussaka)

DOLMADES (V) vinbladdolmar fyllda med ris 139:-

MOUSSAKA (vårt eget delikata recept) 159:-
gratäng gjord på nötfärs, potatis och aubergine

RÖDSPÄTTA 145:-
panerad och friterad serveras med remouladssås

FISH 'N CHIPS 149:-
friterad koljafilé serveras med pommes, remouladsås

CALAMARES (med Rhode Island-sås) 149:-
bläckfiskringar, panerade och friterade

NUGGETS 145:-
friterade kycklingbitar med mangorajasås

SCAMPI (med Rhode Island-sås) 149:-
panerade och friterade räkor

SCHNITZEL (HEMLAGAD) 159:-
panerad fläskkotlett, bearnaisesås

FRÅN GRILLEN, SOUVLAKI på spett
Två spett ingår i varje portion. Serveras med tzatziki, bröd och sallad.

Välj mellan pommes frites, bulgur, klyftpotatis, ris eller grönsallad. Extra bearnaisesås, girossås eller persiljesmör 15:-
Extra spett

FLÄSKFILE på spett 159:- 59:-

URFASPETT 159:- 59:-
Starkt kryddad nötfärs med grillad chilipeppar och tomat

KYCKLINGFILÉ på spett 159:- 59:-

FLÄSKKARRÈ (köttbit) 159:- 59:-

GIROS 159:- 59:-
Grekisk kebab av strimlad fläskkarré serveras med girossås

VEGETARISKT GRILLSPETT (V) 145:- 42:-
lök, tomat, paprika, champinjoner

GRILLADE TIGERRÄKOR 169:- 59:-
serveras med sötstarksås

MIX GRILLSPETT (tzatziki sås ingår) 165:-
välj mellan 2 olika favoritspelt från rätterna ovan
Vid val av oxfile eller lamm i mixen tillkommer 25:-

HUSETS KYCKLING 155:-
ett spelt kycklingfile & ett grönsaksspelt

VEGO SPECIAL (V) 149:-
1 vegetariskt grillspelt & 1 friterad halloumi, serveras med tomatsås

SALLADER serveras med tzatziki och bröd

GREKISK SALLAD 145:-
äkta fetaost, sallad, tomat, gurka, kalamata oliver, rödlök, paprika, olivolja & vinäger.

FALAFELSALLAD kikärtsbollar (V) 145:-
sallad, tomat, gurka, kalamata oliver, rödlök, paprika, fetaost, vinäger & olivolja

KYCKLINGSALLAD 159:-
grillad kycklingfile på spelt (2 spelt), sallad, tomat, gurka, kalamata oliver, rödlök, fetaost, paprika, olivolja & vinäger.

HALLOUMISALLAD (V) 159:-
Äkta halloumi från Cypern. Friterad halloumi serveras med tzatziki, tomatsås, sallad, tomat, gurka, kalamata oliver, rödlök, paprika, olivolja & vinäger (V) = vegetarisk alternativ

SOUVLAKI specialrätter

4 SPETT INGÅR

Serveras med tzatziki, bröd och sallad.

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

TZATZIKI SPECIAL 279:-

oxfilé, lammfilé, kycklingfilé, grönsaksspett och scampi

KOLGRILL SPECIAL 269:-

oxfilé, fläskfilé, kycklingfilé, grönsaksspett, och calamares

KRETA SPECIAL 269:-

fläskfilé, lammfilé, kycklingfilé, grönsaksspett och scampi

OLYMPIA SPECIAL 265:-

fläskfilé, kycklingfilé, oxfilé och grönsaksspett

RHODOS SPECIAL 265:-

fläskfilé, urfa (starkt kryddad nötfärs), kycklingfilé och grönsaksspett

KORFU SPECIAL 265:-

fläskfilé, kycklingfilé, lammkotlett och grönsaksspett

KOS SPECIAL 265:-

kycklingfilé, fläskkarré, urfaspett och grönsaksspett

BARNMENY

VALFRITT SPETT I MENYN 99:-

förutom oxfilé & lamm som kostar: (110:-)

serveras med tzatziki & sallad

välj mellan: pommes frites, klyftpotatis, ris eller bulgur.

GRILLAD KORV 79:-

med pommes frites samt ketchup

HAMBURGARE 90G 95:-

med bröd, pommes frites samt ketchup, dressing & ost

À LA CARTE kolgrillat

Serveras med bröd och sallad och tzatziki.

Välj mellan pommes frites, bulgur, klyftpotatis, ris eller grönsallad. 1st extra sås + 15:-

Välj bearnaisesås eller persiljesmör

OXFILÉ PÅ SPETT (2 st. spett) 219:-

extra spett 79:-

LAMMFILE PÅ SPETT (2 st. spett) 199:-

extra spett 75:-

ENTRECÔTE 229:-

GRILLAD BIFF (ryggbiff) 219:-

GRILLAD LAXFILE 199:-

BIFTEKI SPECIAL 189:-

Nötfärs fylld med grekisk fetaost (inbakad)

LAMMKOTLETTER 219:-

BURGAREMENY 3st lökringar ingår

ingår, sallad, ketchup, dressing, bearnaisesås, pommes i alla burgarmenyer

HALLOUMIBURGARE (V) 145:-

VEGOBURGARE (V) 145:-

KYCKLINGBURGARE 145:-

HAMBURGARE 150g 145:-

Serveras med ost

DESSERT

VANILJGLASS 3 kulor 59:-

serveras med chokladsås, kolasås eller hjortronsylt

HALLONSORBET 3 kulor med hallonsås 59:-

BAKLAWA med vaniljglass 69:-

(filodeg, pistagenötter & sockerlag)

BANANA SPLIT 65:-

banan och vaniljglas serveras med grädde, honung, chokladsås eller kolasås

CAMEMBERT 75:-

panerad och friterad camembert,

serveras med vaniljglass, hjortronsylt, honung

KLADDKAKA 69:-

serveras med glass eller grädde



DRYCK



33CL glasflaska 33:-

cola, cola zero, fanta, fanta lemon zero, sprite, pepsi max

mjölk, apelsinjuice, äppeljuice, lättöl, mineralvatten (citron, päron, naturell)

30:-

Stilla vatten 50cl (rekommenderas)

15:-

Kranvatten

0:-

ÖL PÅ FLASKA



◆ MYTHOS GREKISKT LJUS ÖL 5,0% 50CL 79:-

◆ ÅBRO ORIGINAL 5,2% 50CL 79:-

◆ ZLATOPRAMEN TJECKISKT 4,9% 50CL 79:-

◆ BRYGGMÄSTARENS PREMIUM GOLD 5,7% 50CL 79:-

◆ BRYGGMÄSTARENS MÖRK ÖL 5,0% 50CL 79:-

◆ IPA A SHIP FULL OF IPA 5,8% 33CL 69:-

◆ EFES TURKISK 5,0% 50CL 79:-

◆ MARIESTAD 5,0% 50CL 79:-

◆ NORRLANDS GULD LJUS LAGER 5,3% 50CL 79:-

◆ HEINEKEN 5,0% 33CL 69:-

◆ MELLANÖL BRYGGMÄSTAREN 4,5% 33CL 49:-

◆ ALKOHOLFRI ÖL 33CL 39:-

CIDER (Rekorderlig)

◆ CIDER 50CL 4,5% päron 75:-

◆ CIDER 50CL 4,5% jordgubb-lime 75:-

◆ CIDER 33CL alkoholfri (päron) 39:-

KAFFE & TE

KAFFE 25:- TE 15:- CAPPUCCINO 25:-

KAFFE LATTE 25:- ESPRESSO 30:-

DUBBEL ESPRESSO 40:-



FRÅN BAREN... 23:-/cl

◆ METAXA*** ◆ GIN ◆ KONJAK

◆ BAILEYS ◆ OUZO ◆ RAKI ◆ XANTÉ ◆ COINTREAU

◆ DRAMBUIE ◆ JOHNNIE WALKER RED LABEL

◆ JAMESSON ◆ MACLEOD'S (single malt)

◆ FAMOUS GROUSE ◆ BLACK VELVET

◆ FAMOUS GROUSE (smoky black)

◆ JÄGERMEISTER ◆ CAPTAIN MORGAN

"Saknar du en specifik spritsort?"

Fråga gärna personalen – vi har mer i baren!"

HUSETS DRINKAR

4 cl/109:- 6 cl/139:-

◆ PÄRON SPLIT

Bacardi Limón, Vodka, Sour Apple & Red Bull

◆ ROSA PANTERN

Likör 43, mjölk & grenadin

◆ GIN & TONIC

Beefeater Gin & Tonic

◆ ROM & COLA

Havana Club Rum Blanco & Coca cola

◆ P-2

Absolut vanilj, apple sourz, sprite & citron

◆ KOWLA

Vanilj vodka, Passoa, apple sourz & Red Bull

(Fråga personal om egen drink)

KAFFEDRINKAR 4 cl/109:- 6 cl/139:-

◆ IRISH COFFEE

Jameson Whiskey, kaffe, farinsocker & grädde

◆ SPANISH COFFE

Likör 43, kaffe & grädde

◆ KAFFE KARLSSON

Cointreau, Baileys, kaffe & grädde

◆ AMARETTO COFFE

Amaretto, kaffe & grädde

◆ KAFFE LEONARD

Cointreau, kahlua, kaffe & grädde

RÖTT VIN

HUSETS VIN

CABERNET SAUVIGNON MERLOT (Frankrike)

Flaska	299:-
Halv karaff	150:-
Glas	75:-

FARMERS MARKET ORGANIC

 (Italien)

Kryddig smak med inslag av fat, plommon, svartpeppar, fikon och vanilj. Passar till rätter av fläsk eller lammkött, eller till smakrika vegetariska rätter.

Flaska	299:-
Glas	82:-

PEZOULES MERLOT XINOMOVARO

 (Grekland)

Medelfyllig och fruktig smak med polerade tanniner med inslag av örter och svartvinbär.

Passar till rätter av mörkt kött exempelvis entrecôte, oxfilé eller lammkött.

Flaska	299:-
Glas	79:-

CAMDEN PARK Cabernet Sauvignon

 (Australien)

Ett fruktig och kraftfullt vin med doft och smak av mörka körsbär och svarta vinbär. Bra syra, fina tanniner och kryddig eftersmak.

Passar utmärkt till köträtter, en riktig klassiker.

Flaska	329:-
Glas	85:-

GOOD NATURED SHIRAZ

 (Sydafrika)

Shiraz uppvisar en varm djuphet av intensiv mullbär, plommon och söt krydda. De röda björnbärsfrukterna fortsätter i smaken och avslutas med en mjuk, len avslutning (passar perfekt till rött kött)

Flaska	329:-
--------	-------

ABBOTTS & DELAUNAY

Carignan Vieilles Vignes, 2020 frankrike

Fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, plommon, skogshallon, choklad, viol och vanilj.

Passar grillade rätter av lamm- eller nötkött.

299:-

XAVIER VIGNON CÔTES DU RHONE

 (Frankrike) 329:-

Smaken är mjuk, fruktig och kryddig i en fin harmoni. Det finns nyanser av hallon, björnbär, färska örter och svart te. Passar till medelkraftiga och kraftigare rätter på kött, fågel eller grönsaker.

MARQUES DE VITORIA CRIANZA

 (Spanien) 329:-

Smaken är medelfyllig med toner av mörka bär, torkade frukter, kryddor, rostade fat, vanilj och en fläkt av valnötter.

Passar till medelkraftiga och lite kraftigare anrättningar på kött, fågel, svamp eller grönsaker.

VITT VIN (torrt)

HUSETS VIN

MONTGRAVET Chardonnay (Frankrike)

Flaska	299:-
Halv karaff	150:-
Glas	75:-

MONCARO BIANCO ORGANIC

 (Italien)

Friskt och fruktigt med toner av äpple, citrus och mineral. Passar till: fisk och skaldjursrätter och som sällskapsdryck.

Flaska	299:-
Glas	79:-

PEZOULES SAUVIGNON BLANC ASSYRTIKO 1/1

 299:-

(Grekland)

Aromatisk och fruktig doft med svartvinbärsblad, krusbär, citrus och mineral.

Passar till: Passar utmärkt till vit fisk,

sallad, skaldjur t ex lime och/eller chilimarinerade räkor.

SAINT MONT 1/1

 (Frankrike) 299:-

Les Cépages Préservés, 2022

Något blommig smak med inslag av fat, persika, galiamelon, jasminblommor, gula päron och mandel. Serveras till vegetariskt eller till rätter av fisk eller ljust kött.

KOURTAKI RETSINA OF ATTICA 1/1

 (Grekland) 299:-

Kryddig smak med tydlig karaktär av kåda, inslag av rosmarin och gula päron

Passar till: grekiska rätter av fisk eller ljust kött.

PROSECCO mousserande 1/1

 (Italien) 299:-

Flaska 20 cl 89:-

Fruktig smak med inslaga av päron, honungsmelon och mandarin

ROSÈVIN

MONTEGRAVET

Passar till sallad, lättare fisk och fågelrätter eller som sällskapsvin

Flaska	299:-
Glas	75:-

ALKOHOLFRITT VIN

(VITT eller RÖTT) 335ML

99:-

Fråga personalen om befintliga sorter





DET GREKISKA KÖKET

Det grekiska köket kännetecknas av Medelhavets typiska dofter av oregano, lök, paprika, tomat och vitlök

Genom historien har grekerna haft många och långa kontakter med andra folkslag runt om i Medelhavet. Detta har påverkat det grekiska köket, men det grekiska köket har i sin tur också påverkat matlagingskulturen hos många andra folkslag.

Karaktäristiskt för det grekiska köket är den omfattande användningen av färska grönsaker och olivolja.

Matlagning är en del av livsstilen hos grekerna, som lägger stor vikt på färska råvaror som grönsaker, färsk fisk direkt från hamnen samt färska örter och citroner från den egna trädgården.

En stor del av våra huvudrätter tillagas på en äkta kolgrill. Detta minskar intaget av mättade fetter och förlänger livet! Vi erbjuder även ett brett urval av grillrätter, sallader mm.

VÄLKOMMEN TILL BORDS





**ÄKTA GREKISK
KOLGRILL
MED INSPIRATION FRÅN GREKLAND**