

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!

FÖRRÄTTER

VITLÖKSBRÖD pitabröd

HUMMUS

krämig kikärtsröra med bröd

TZATZIKI med bröd

BABA GANNOUGH

krämig aubergineröra med bröd

CALAMARES

friterad bläckfiskringar, serveras med tzatziki och bröd

SCAMPI

friterade räkor, serveras med tzatziki och bröd

SAGANAKI

panerad & friterad fetaost med tomatsås

HALLOUMI

friterad getost med tomatsås

DOLMADES

vinbladsdolmar med ris (vegetariskt alternativ)

MEZETALLRIK (V)

tzatziki, baba gannough, hummus, dolmades, fetaost & kalamataoliver

VARMRÄTTER

DOLMADES (V)

vinbladsdolmar fylda med ris

MOUSSAKA (vårt eget delikata recept)

gratäng gjord på nötfärss, potatis och aubergine

RÖDSPÄTTA

panerad och friterad serveras med remouladssås & tzatziki

FISH 'N CHIPS

friterad koljafilé serveras med pommes, remouladsås & tzatziki

CALAMARES (med Rhode Island-sås)

bläckfiskringar, panerade och friterade

CHICKY BITS

friterade kycklingbitar med mangorajasås & tzatziki

SCAMPI (med Rhode Island-sås)

panerade och friterade räkor

SCHNITZEL (HEMLAGAD)

panerad fläskkotlett, bearnaise-sås & tzatziki

FRÅN GRILLEN, SOUVLAKI

på
spett

Serveras med tzatziki, bröd och sallad.

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

Två spett ingår i varje portion.

Extra
spett

Extra bearnaise-sås eller persiljesmör 15:-

49:- FLÄSKFILÈ 145:- 49:-

49:- URFASPETT (LOKALT NÖTFÄRS) 145:- 49:-

Starkt kryddad nötfärss
med grillad chilipeppar och tomat

55:- KYCKLINGFILÉ 145:- 49:-

59:- FLÄSKKARRÈ (köttbit) 145:- 49:-

65:- GIROS 145:- 49:-

Grekisk kebab av strimlad fläskkarré
serveras med girossås & tzatziki

65:- VEGETARISKT GRILLSPETT (V) 135:- 39:-
lök, tomater, paprika, champinjoner

50:- GRILLADE TIGERRÄKOR 145:- 49:-
serveras med tzaziki/chilisås

129:- MIX GRILLSPETT (1 sås ingår) 149:-
välj mellan 2 olika favoritspett
från rätterna ovan

HUSES KYCKLING 139:-
ett spett kycklingfilé & ett grönsaksspett

VEGO SPECIAL (V) 139:-
1 vegetariskt grillspett & 1 friterad halloumi,
serveras med tzaziki & tomatsås

SALLADER serveras med tzatziki och bröd

GREKISK SALLAD 135:-
äkta fetaost, sallad, tomat, gurka, oliver, rödlök, paprika,
olivolja & vinäger.

FALAFELSALLAD (kikärtsbollar) (V) 135:-
sallad, tomat, gurka, oliver, rödlök, paprika, fetaost

KYCKLINGSALLAD 145:-
grillad kycklingfilé på spett (2 spett), sallad, tomat, gurka,
oliver, rödlök, fetaost, paprika, olivolja & vinäger.

HALLOUMISALLAD (V) 145:-
Äkta halloumi från Cypern.

friterad halloumi serveras med tzatziki, tomatsås, sallad,
tomat, gurka, 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

oxfilé, lammfilé, kycklingfilé, grönsaksspett och scampi (friterade räkor)

KOLGRILL SPECIAL

oxfilé, fläskfilé, kycklingfilé, grönsaksspett, och calamares (friterade bläckfiskringar)

KRETA SPECIAL

fläskfilé, lammfilé, kycklingfilé, grönsaksspett och scampi (friterade räkor)

OLYMPIA SPECIAL

fläskfilé, kycklingfilé, oxfilé och grönsaksspett

RHODOS SPECIAL

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

KORFU SPECIAL

fläskfilé, kycklingfilé, lammkotlett och grönsaksspett

KOS SPECIAL

kycklingfilé, fläskkarré, urfaspett och grönsaksspett

BARNMENY

VALFRITT SPETT I MENYN

serveras med tzatziki & sallad

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

GRILLAD KORV

med pommes frites samt ketchup

HAMBURGARE 90G

med bröd, pommes frites samt ketchup, dressing & ost

À LA CARTE kolgrillat

Serveras med bröd och sallad.

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

Välj mellan tzatziki, bearaisesås eller persiljesmör

OXFILÈ PÅ SPETT (2 st. spett)

extra spett 69:-

LAMMFILÈ PÅ SPETT (2 st. spett)

extra spett 59:-

ENTRECÔTE

199:-

GRILLAD BIFF (ryggbiiff)

199:-

GRILLAD LAXFILÉ

189:-

BIFTEKI SPECIAL

179:-

Nötfärss fylld med grekisk fetaost (inbakad)

LAMMKOTLETTER

195:-

BURGAREMENY

3st lökringar ingår

HALLOUMIBURGARE

139:-

med dressing, sallad, pommes,

HAMBURGARE

135:-

Serveras med ost, dressing, ketchup



DESSERT

VANILJGLASS

59:-

serveras med chokladsås, kolasås eller hjortronsylt

BAKLAWA med vaniljglass

55:-

(smördeg, 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

30:-

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

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

26:-

Premier naturell stilla vatten 50cl

10:-

Kranvatten

0:-

ÖL PÅ FLASKA



◆ MYTHOS GREKISKT LJUS ÖL 5,0% 50CL

75:-

◆ ÅBRO ORIGINAL 5,2% 50CL

75:-

◆ ZLATOPRAMEN 4,9% 50CL

75:-

◆ BRYGGMÄSTARENS GOLD 5,7% 50CL 75:-

◆ BRYGGMÄSTARENS PREMIUM DARK 5,0% 50CL MÖRK ÖL 75:-

◆ IPA 5,8% 33CL

75:-

◆ EFES 5,0% 50CL

75:-

◆ MARIESTAD 5,0% 50CL

75:-

◆ HEINEKEN 5,0% 33CL

59:-

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

◆ ALKOHOLFRI 33CL

39:-

CIDER (Rekorderlig)

◆ CIDER 50CL 4,5% päron

59:-

◆ CIDER 50CL 4,5% jordgubb-lime

59:-

◆ CIDER 33CL alkoholfri (päron)

39:-

KAFFE & TE

KAFFE 20:- TE 14:- CAPPUCCINO 20:-

KAFFE LATTE 20:- ESPRESSO 25:-

DUBBEL ESPRESSO 35:-



FRÅN BAREN... 20:-/cl

◆ METAXA *** ◆ GIN ◆ KONJAK

◆ BAILEYS ◆ OUZO ◆ MARTINI BIANCO ◆ XANTÉ

◆ MARTINI EXTRA DRY ◆ COINTREAU

◆ DRAMBUIE ◆ JOHNNIE WALKER RED LABEL

◆ JAMESON ◆ MACLEOD'S (single malt)

◆ FAMOUS GROUSE ◆ BLACK VELVET

◆ FAMOUS GROUSE (smoky black)

◆ JÄGERMEISTER ◆ CAPTAIN MORGAN

(Fråga personal om annat)

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 & Sprite

(Fråga personal om egen drink)

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

IRISH COFFEE

Jameson Whiskey, kaffe, farinsocker & grädde

SPANISH COFFEE

Likör 43, kaffe & grädde

KAFFE KARLSSON

Cointreau, Baileys, kaffe & grädde

AMARETTO COFFEE

Amaretto, kaffe & grädde

KAFFE LEONARD

Cointreau, kahlua, kaffe & grädde

RÖTT VIN

HUSETS VIN

CABERNET SAUVIGNON MERLOT (Frankrike)

Flaska	269:-
Halv karaff	138:-
Glas	69:-

MONCARO ROSSO ORGANIC (Italien)

Motepulciano & Sangiovese druvor.
Aromatisk fruktig och balanserad.

Kännetecknas av silkesren textur. Passar till de flesta kötträtter.

Flaska	275:-
Glas	75:-

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	279:-
Glas	75:-

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 kötträtter, en riktig klassiker.

Flaska	299:-
Glas	79:-

FAIRVIEW SHIRAZ (Sydafrika)

Shiraz i Sydafrikansk tappning bjöder på peppar, mörk frukt, viol och tanniner. Bra syra ger balans till den solmogna frukten.

Passar utmärkt till grillat och rökt kött.

Flaska	310:-
--------	-------

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.

PADILLA CRIANZA RIOJA (Spanien)	310:-
---------------------------------	-------

Ett mjukt och fylligt vin med mogna tanniner och frisk syra, Vinet har en klar körsbärsfärg och tydliga aromer och smak av björnbär, blåbär, nejlika, kanel och vanilj.

LE CHAT GRENACHE (Frankrike)	310:-
------------------------------	-------

Ett mjukt och elegant vin med djup rubin-röd färg. Smaken är koncentrerad med

inslag av röda och mörka bär, en fin kryddighet och frisk syra.

Mycket lätt att matcha med många olika rätter som chark, pizza, nöt och fläskkött, pasta och hårdostar.

VITT VIN (torrt)

HUSETS VIN

WATERSIDE (Sydafrika)

Flaska	269:-
Halv karaff	138:-
Glas	69:-

MONCARO BIANCO ORGANIC (Italien)

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

Flaska	269:-
Glas	75:-

PEZOULES SAUVIGNON BLANC ASSYRTIKO 1/1

269:-

(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 chiliminerade räkor.

MONTGRAVET Chardonnay 1/1 (Frankrike)

269:-

Torr, friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter.

Passar till: fiskrädder, kyckling och sallader.

KOURTAKI RETSINA OF ATTICA 1/1 (Grekland)

259:-

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

Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon och mandarin

ROSÈVIN

MONTEGRAVET

Passar till sallad, lättare fisk och fågelrätter eller som sällskapsvin

Flaska	249:-
Glas	65:-

ALKOHOLFRITT VIN

(VITT eller RÖTT) Flaska

149:-

Fråga personalen om befintliga sorters



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 matlagningskulturen hos många andra folkslag.

Karakteristiskt för det grekiska köket är den omfattande användningen av färsk grönsaker och olivolja.

Matlagning är en del av livsstilen hos grekerna, som lägger stor vikt på färsk råvaror som grönsaker, färsk fisk direkt från hamnen samt färsk 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