

SOKRATES TAVERNA



**Sällskap 11 pers eller fler vänligen beställ från
"förbeställningsmenyn" eller "gruppmenyn".**

Se hemsidan och fliken "Stort Sällskap" för info.

Gruppmeny finner ni längre ner här

www.sokratestaverna.se

031-20 63 85

Kroksläotts Parkgata 71, 431 68 Mölndal



Tapas / Meze

Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

<i>Dipp-bricka *</i>	Tzatziki, hummus + fårostdipp med chili. Serveras med grillat bröd. Lagom för 2-3 pers. ... med grillade pitabröd istället	169 149
<i>Vitlöksbröd *</i>	Traditionellt vitlöksbröd (4 bitar)	69
<i>Grillat bröd *</i>	Grillat bröd toppat med olivolja + örter. Lagom för 2 pers.	79
<i>Pita *</i>	Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd	39
<i>Potatis eller ris *</i>	Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris	59
<i>Tiropitakia *</i>	Friterade fårostpiroger med honungsdipp	75
<i>Saganaki *</i>	Panerad friterad grekisk lagrad hårdost. <i>Äkta klassiker!</i>	98
<i>Tiganiti Feta *</i>	Friterad panerad fårost med honungsdipp. <i>Äkta klassiker!</i>	89
<i>Psito Haloumi *</i>	Grillad haloumiost med pesto + grillad tomat	79
<i>Tiganito Haloumi *</i>	Friterad haloumiost ringlad med honung	79
<i>Mastélo Tiganito *</i>	Friterad mastelo-ost ringlad med honung. <i>Rekommenderas!</i>	98
<i>Champinjoner *</i>	Vin- och vitlöksfrästa skogschampinjoner	69
<i>Tocino</i>	Friterade baconlindade dadlar	69
<i>Liten Bondsallad *</i>	Säsongens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimesdressing med färska örter <i>(finns veganskt)</i>	89
<i>Sidosallad</i>	Grön salladsmix med mera...	49
<i>Eljes *</i>	Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon + mamouth)	69
<i>Liastes Thassou *</i>	Solkyssta svarta oliver från Thassos	79
<i>Feta Apli *</i>	Fårost med olivolja	79
<i>Tzatziki *</i>	Hemlagad tzatziki. <i>Glöm ej beställa bröd om sugna...</i>	65
<i>Hummus *</i>	Kikärtsdipp. <i>(veganskt)</i>	79
<i>Chtipiti *</i>	Traditionell nordgrekisk ostdipp med chili	79
<i>Dolmadakia *</i>	Risfyllda vinbladsrullar med lite tzatziki <i>(finns veganskt)</i>	89
<i>Vego Feta</i>	Vegansk "fetaost" ringlad med olivolja, oregano + flingsalt	69
<i>Kalamarakia</i>	Friterade bläckfiskringar med citronaioli	79
<i>Gambas</i>	Frästa tigerräkor i chilitomatsås	89
<i>Loukaniko</i>	Grillad stark bondkorv + citronaioli	79
<i>TapasPollo</i>	TapasKycklingspett med tzatziki	89
<i>Albóndingas</i>	Kalvfärsköttbullar i chilitomatsås	79
<i>TapasGrillspett</i>	Grillspett på fläskkarré med tzatziki	89
<i>Paidaki Gourme</i>	Grillad lammentrecote-kotlett med lök + tzatziki	98

*Vi rekommenderar ca 3-4st tapas per person
plus bröd/potatis som motsvarighet
till en huvudrätt mätmåligt.*

* "Vegetariskt" lacto-ovo rätter

Vegansk meny längre bak

Huvudrätter

Veganska rätter
samlade på nästa

Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

<i>Blandat Grillat</i>	Blandat från grillen: kalvfärsbiff, enkel lammkotlett, kycklingspett & grillspett- fläskkarré *		319
<i>Hirino Souvlaki</i>	Grillade marinerade fläskgrillspett *	mellanrätt - 1 spett	159
		(200g) 2 spett	179
		(300g) 3 spett	239
<i>Kotopoulo</i>	Marinerade & grillade kycklingspett *	mellanrätt - 1 spett	169
		(200g) 2 spett	195
		(300g) 3 spett	249
<i>Gyros</i>	Gyros gjord på grillat fläsk *		189
<i>Bifteki Gemisto</i>	Kolgrillad fårostfylld kalvfärsbiff *		250
<i>KycklingGyros</i>	Kyckling-gyros (tunt skuren grillad kyckling) *		229
<i>Psaronéfri</i>	Kolgrillad fläskfiléjäril (bankad) med haloumi *		279
<i>Paidákia Gourme</i>	Lammentrecote-kotletter *		339
<i>Apla Paidakia</i>	Enkla traditionella lammkotletter *		298
<i>Kotsi</i>	Brässerat lammlägg * ca 450g		350
<i>Sokrates Burgare</i>	Sokrates egna hamburgare gjord på högre, syrad rödlök, lagrad cheddar, dressing & sallad. Serveras med friterad tunnpotatis & coleslaw. Serveras well done. <small>Enligt miljö och hälsa får vi inte servera medium. Önskar ni det oavsett så är det på egen risk och vi kan ej garantera att det blir medium. Önskar ni medium bestämt så rekommenderar vi att ni väljer en annan rätt.</small>		239
<i>Haloumiburgare</i>	Grillad haloumi med syrad rödlök, dressing & sallad. Serveras med tunnpotatis & coleslaw. (laCto ovo)		198
<i>Mousaká tis giagias</i>	Grekiska nationalrätten. Aubergin, squash, potatis, kalvfärs, kefalotiri-ost & mormors béchamelsås. Serveras med grekisk sallad & fårost		279
<i>Solomós Horiatiki</i>	Kolgrillad laxfile med friterad potatis, grekisk sallad, fårost & tzatziki		298
<i>Kalamares</i>	Friterade kryddade kalamaresringar & friterad potatis, sallad, tzatziki & Citronaioli		198
<i>Hortofágos Haloumi</i>	Grillad haloumiost * (laCto ovo)		189
<i>Feta Hortofágon</i>	Friterad fårost * (laCto ovo)		259
<i>Biftéki Hortofágon</i>	Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad, hummus och vegansk majonäs.		229
<i>Vegansk</i>			
<i>VegoBurgare</i>	Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnpotatis och vegansk majonäs.		239
<i>Vegansk</i>			
<i>Caesarsallad</i>	Grillad kyckling, bacon, romansallad, körsbärstomater, krutonger, Sokrates Caesardressing & hyvlad parmesan		198
<i>Horiatiki Megali</i>	Bondsallad. Säsongsens tomater, gurka, silverlök, oliver, fårost, husets citronlimesdressing med färsk örter (LO)		189

Dubbel

* Rätter som serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & garnityrsallad
Önskas ris istället för potatis? Bara att säga till vid beställning!
Sallad istället för potatis: 15kr



Veganskt



Öppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

<i>Grillat bröd</i>	Grillat bröd toppat med olivolja & örter. Lagom för 2 pers.	69
<i>Pita</i>	Grillat grekiskt traditionellt pita-bröd	39
<i>Potatis eller ris</i>	Råfriterad tunnpotatis eller kokt ris	59
<i>Oljes</i>	Blandade grekiska oliver i marinad (kalamon & mamouth)	69
<i>Liastes Thassou</i>	Solkyssta svarta oliver från Thassos	79
<i>Hummus</i>	Kikärtsdipp.	79
<i>Veganska Dolmadakia</i>	Risfyllda vinbladsrullar med lite hummus	89
<i>Vegansk Minibondsallad</i>	Säsongens tomat, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimesdressing med färska örter	89
<i>VegoFeta</i>	Vegansk "fårost" ringlad med olivolja, oregano och flingsalt	69
<i>Biftéki Hortofágon</i> <i>Vegansk</i>	Kolgrillad vegansk "biff" på sojafärs fylld med vegansk "feta-ost". Serveras med friterad tunnpotatis, sallad, hummus och vegansk majonäs.	229
<i>VegoBurgare</i> <i>Vegansk</i>	Kolgrillad vegansk hemgjord burgare på sojafärs, med vegansk cheddarost, vegodressing, sallad och syrad rödlök. Friterad tunnnotatis och vegansk majonäs.	239
<i>Pizza Amore Vegano</i> <i>Vegansk</i>	Vegansk ost, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, kapris, vegansk mozzarella, vegansk "fårost". Flingsalt.	219
<i>Horiatikiki Hortofágon</i> <i>Nämn veganskt</i>	Bondsallad. Tomater, gurka, silverlök, oliver, vegansk vitost, husets citronlimesdressing med färska örter	189



Barnmeny - endast under 12år

		1 spett	2 spett
<i>Grillspett Barn</i>	Marinerade grillspett – fläskkarré. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad	109	149
<i>Kycklingspett Barn</i>	Marinerat kycklingspett. Serveras med friterad tunnpotatis, tzatziki & sallad	109	149
<i>Pizza Barn</i>	Ordinarie pizzameny (ej scrocchiarella) Barnstorlek 60kr billigare än ordinarie meny		
	Naturligtvis löser vi Cappricciosa & Vesuvio & Funghi för de små, Margherita 98kr		119



Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

Scrocchiarella

Underbart frasig italiensk surdegspizza gjord på gammalt traditionellt sätt.

<i>Margherita di Buffalo</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, olivolja</i>	<i>185</i>
<i>Calabra Ricotta</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, stark spianata Calabra salami, ricotta, olivolja, ruccola</i>	<i>189</i>
<i>Prosciutto Rosso</i>	<i>San Marzano tomatsås, mozzarella, äkta Coppa di Parma, hyvlad parmesan, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>
<i>Ricotta e Salame</i>	<i>San Marzano tomatsås, fänkålssalami, ricotta, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>
<i>Bianco Calabra</i>	<i>Crema fraiche, mozzarella, stark spianata Calabra salami, körsbärstomater, buffelmozzarella, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>
<i>Bianco Prosciutto</i>	<i>Crema fraiche, mozzarella, äkta Parma skinka, solkyssta körsbärstomater, ruccola, olivolja</i>	<i>189</i>

GourmetPizza

Alla pizzor innehåller tomatsås & ost

Traditionella matiga romana pizzor

<i>Salame di Mozza</i>	<i>Fänkålssalami, buffelmozzarella, skogschampinjoner, kapris, silverlök, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika, ruccola</i>	<i>215</i>
<i>Pollo di Cognac</i>	<i>Cognacmarinerad kycklingfilé, färsk paprika, peccorino, silverlök, ruccola, rostade pinjenötter, solkyssta körsbärstomater, buffelmozzarella</i>	<i>219</i>
<i>Carpaccio</i>	<i>Tunt skuren rå oxfilé, hyvlad parmesan, tryffelcrème, kapris, ruccola</i>	<i>215</i>
<i>Dell'Amore</i>	<i>Marinerad fläskfilé, haloumi, silverlök, solkyssta körsbärstomater, jalapenos, ruccola, tzatziki</i>	<i>219</i>
<i>Parma di Mozza</i>	<i>Coppa di Parma, buffelmozzarella, solkyssta körsbärstomater, hyvlad parmesan, kapris, ruccola</i>	<i>215</i>
<i>Gorgonzola di Manzo</i>	<i>Marinerad oxfilé, skogschampinjoner, gorgonzola, haloumi, solkyssta körsbärstomater, färsk paprika</i>	<i>219</i>
<i>Kronärtskockan</i> <i>veg.</i> <i>Lacto - ovo</i>	<i>Haloumi, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, kapris, buffelmozzarella,</i>	<i>215</i>
<i>Amore Vegano</i> <i>Vegansk</i>	<i>Vegansk ost, skogschampinjoner, färsk paprika, kronärtskocka, silverlök, oliver, solkyssta körsbärstomater, kapris, vegansk mozzarella, vegansk "fåröst". Flingsalt.</i>	<i>219</i>





Gruppmenyer

Minimum 8 pers. Vid val av gruppmeny gäller det hela sällskapet.
Undantag för enstaka vegetarian/allergiker vad gäller huvudrätt samt barn.

Piccolo Pacchetto

Lilla gruppmenyn

Dippbricka

*Tzatziki, hummus, fårostdipp med chili,
nybakat tunnbröd med örtolja*

Grillbricka Piccolo

*Grillspett på karré & kycklingspett,
med friterad potatis, tzatziki & sallad*

Piccolo Dolci

*Stort dessertfat med baklava, cannoli,
aragostine, chokladtårta & grädde*

319 kr per person

Grande Pacchetto

Stora gruppmenyn

Dippbricka

*Tzatziki, hummus, fårostdipp med chili,
nybakat tunnbröd med örtolja*

Grillbricka Grande

*Grillspett på karré, kycklingspett,
fläskfile & kalvfärsbiff, serveras med
friterad potatis, tzatziki & sallad*

Grande Dolci

*Stort dessertfat med tiramisu, baklava,
cannoli, aragostine, chokladtårta &
vaniljglass*

398 kr per person

*Allt serveras på stora uppläggningsfat & sällskapet samsas
om maten som man brukar vid medelhavet*

BETALNING

Vi kan inte räkna fram varje gästs nota & kan inte ta betalt vid kassan.

Vi tar ut flera kopior på sällskapets nota & varje gäst kan därefter fastställa sitt egna belopp.

Sedan tar vi betalt vid bordet, vare sig betalning sker kontant eller med kort.

Vi uppskattar att ni informerar samtliga i ert sällskap om hur betalning sker.



Efter maten

Uppskattas att betalning
alltid sker vid ert bord.

<i>Pressokaffe</i>	<i>Zoégas grovmalet Skånerost på pressokanna</i>		49
<i>Grekiskt Kaffe</i>	<i>Traditionellt grekiskt kokkaffe med sumpen kvar</i>	<i>Enkel</i>	50
		<i>Dubbel</i>	55
<i>Espresso Palazzo</i>	<i>En klassisk espresso bestående av utvalda Arabica-bönor från Etiopien och Brasilien</i>	<i>Enkel</i>	50
		<i>Dubbel</i>	55
<i>Cappuccino</i>	<i>Espresso med varm mjölk & skum</i>		55
<i>Kaffe Latte</i>	<i>Dubbel espresso med skummad varm mjölk</i>		59
<i>Te</i>	<i>Grönt te - med smak av Citrus</i>		45
	<i>Skörgårdste - svart te med smak av rabarber, jordgubb & passionsfrukt</i>		

<i>Grande Dolci</i>	<i>Stort dessertfat för 4-6 pers. Tiramisu, baklava, Cannoli, aragostine, chokladtårta & vaniljglass...</i>		498
<i>Tiramisú</i>	<i>Italiensk klassiker med espressokaffe, savoiardikex & mascarpone... serveras med grädde & vaniljglass</i>		129
<i>Siko me pagoto</i>	<i>Karamelliserade & sokerlaginlagda fikon med vaniljglass</i>		89
<i>Baklavá</i>	<i>Grekisk klassiker. Valnötsfylld honungskaka med vaniljglass</i>		129
<i>Pralinato Piemonte</i>	<i>Mörk chokladtryffel med hasselnötskross från Piemonte...</i>		45
<i>Aragostine Turin</i>	<i>Frasig minicroissant fylld med hasselnötskräm</i>		59
<i>Cannoli due crema</i>	<i>Italienskt kakror på jordnötter fylld med hasselnöt- & vit chokladkräm. Serveras kyld.</i>		59
<i>Torta al Cioccolato</i>	<i>Italiensk tårtbody på mörk choklad & rom + grädde</i>		110
<i>Gelato</i>	<i>Italiensk vaniljglass & hallonsorbét & kex (grädde valfritt)</i>		98
	<i>...En kula vanilj eller hallonsorbét</i>		69

4Cl Samos vin Doux 60kr med dessert

4Cl portvin (Portugal) 60kr med dessert

4Cl sauternes Petit Guirad (Frankrike) 60kr med dessert

RECEPT

En serie steg-för-steg instruktioner i konsten att tillaga råvaror du glömt köpa med husgeråd du inte äger, för att åstadkomma en maträtt som inte ens hunden vill veta av.

MATLAGNING

Konsten att med apparater och husgeråd förvandla råvaror och kryddor till ursäkter och en massa beklaganden.

BAKNING

Jobbig men pålitlig metod att göra en total köksinventering genom att flytta varje bestick, husgeråd och mått från varje låda, hylla eller krok samt förse dem med ett kletigt skikt.





Efter maten

TRIPPEL

111 kr

Chokladtryffel eller sockerinlagt fikon
 +
 Pressokaffe eller espresso
 +
 2cl avec *

* valfria avec till ovan trippel

Våga?: Coquerel calvados, Busnel calvados, JG Armagnac, LTT Reposado tequila, Patron Silver Tequila, Patron Anejo Tequila,

Varför inte: Tsipouro Idaniko, Grappa Fattori, Ouzo 12,

Kan inte bli fel: Bacardi 8 anos, Plantation rom, Diplomatico Reserva Rom,

Svea: Mackmyra Mack, Mackmyra Svensk Ek, Mackmyra Svensk Rök, Purity 34 svensk premium vodka, Hernö Gin

Cognac & Brandy: Metaxa, Martell VS, Hennessy VS, Grönstedts VS

Dessertvin: Sauternes Petit Guirad, Mavrodaphne, Samos vin Doux, Grådask Portvin

Whisky, Bourbon & Likör: välj fritt från sortimentet längst bak i meny



Dessertvin & Portvin

Per cl

<i>Grådask</i>	<i>Tawny Portvin</i>	<i>22</i>
<i>Sauternes Petit Guirad</i>	<i>Kvalitativt franskt dessertvin som serveras kylt</i>	<i>22</i>
<i>Samos vin Doux</i>	<i>Grekiskt vitt dessertvin, serveras kylt</i>	<i>22</i>



Kaffedrinkar

4a

<i>Irish Coffee</i>	<i>Brunfarin, irländsk whisky, kaffe & grädde</i>	<i>139</i>
<i>Kaffe Baileys</i>	<i>Baileys, kaffe & grädde</i>	<i>139</i>
<i>Kaffe Sokrates</i>	<i>Kahlúa, Metaxa, kaffe & grädde</i>	<i>139</i>
<i>Kaffe Karlsson</i>	<i>Baileys, Cointreau, kaffe & grädde</i>	<i>139</i>
<i>Hemliga Greken</i>	<i>Hemlig blandning...</i>	<i>139</i>



ÖL

Staropramen fatöl (40cl) 89kr (50cl) 109kr

Falcon (50cl) 79kr

Mythos (50cl) Grekisk 98kr

Carlsberg Hof (33cl) 79kr

Daura Damm Glutenfri (33cl) 89kr

Corona (35,5cl) 89kr

Ocean India Pale Ale (50cl) 115kr

Odd Island Twelve Fifty IPA (33cl burk) 115kr

Odd Island Hazie Dizzie NE IPA (33cl burk) 115kr

Brooklyn East India Pale Ale (35,5cl) 110kr

Erdinger Weissbier (50cl) 119kr

Päroncider Somersby (4,5%) 86kr

Sparkling Rosè Somersby (4,5%) 86kr

ERBJUDANDEN VIN

Le Deux Pins Cabernet Sauvignon 398kr

Campo Vieja Rioja Crianza 398kr

George Wyndham Shiraz 429kr

Le Deux Pins Sauvignon Blanc 398kr

Campo Vieja Rioja Blanco 398kr

Stonleigh Riesling 429kr

Primizzia Rosato rosé 299kr

Vin & Bubbel

Glas rött ripasso 139kr

Glas rött primitivo 89kr

Glas vitt cataratto 89kr

Glas rosé (Fr.) 89kr

Retsina Malamatina 25cl 129kr

Retsina Malamatina 50cl 255kr

Dagens (vitt vin, 7up, citron, is) 95kr

Freixenet Cordon Negro Brut -
mouserande (20cl: räcker till två) 149kr

Fullständig lista längre bak...

Fördrinkar

Espresso Martini 149kr

PassionFruit Martini 149kr

Raspberry Cosmopolitan 149kr

Martini Bianco/Rosso 80kr

AppleTini 159kr

Dry Martini 159kr

Margarita 159kr

Ouzu 12 96kr

Campari 80kr

ovan fördrinkar innehåller 4cl alkohol

Läsk mm

Pepsi, Zingo, 7-up, Pepsi Max: (standard/stor) 46kr / 55kr

Apelsinjuice, Äppeljuice: 59kr

Mineralvatten naturell eller citron 49kr

Easy Rider non-alcohol IPA, Gotlands Bryggeri (0,4%) 75kr

Carlsberg Non Alcohol lager (0,5%) 69kr

Carlsberg Non Alcohol Hoppy lager (0%) 69kr

Brooklyn Hoppy Lager, USA (0,4%) 73kr

NonAlko Sommersby Päron, (0,4%) 69kr

NonAlko Sommersby Sparkling Sprints, (0,4%) 69kr



Aperol Sprints
159kr