

FÖRRÄTTER

Anti – Pasti.....79:- / 149:-
Italienska charkuterier av parmaskinka, mortadella, salami Buffalo mozzarella, kronärtskocka, oliver, balsamico och ruccolasallad.

Bruschetta.....79:-
Grillad surdegsbröd, basilikamarinerade tomater, skivad Buffalo mozzarella, balsamico och ruccolasallad.

Halloumi.....69:-
Cyperns stolthet ! Stekt Cypriotisk ost med basilika tomater på ruccolabädd.

Tzatziki.....59:-
En klassiker! Silad yoghurt med vitlök, gurka.

Akropolis meze.....89:- / 149:-
Urval av medelhavs delikatesser.

Skordopsomo.....29:-
Härligt frasiga vitlöksbröd.

SALLADER

Ceasar sallad.....139:-
Grillad kycklingfilé, romansallad, dressing, krutonger och hyvlad parmesan.

Grekisk sallad.....89:-/99:-
Tomat ,gurka, fetaost, paprika, rödlök, oliver, kapris, olivolja och balsamico.

Räksallad.....149:-
Handskalade räkor, blandad grönsallad, rödlök, avokado, citron, dill, Rhode Island sås.

KÖTTRÄTTER

Souvlaki med fläskfilé.....189:-
Grillad fläskfilé på spett serveras med briami tzatziki pitabröd och skivad friterad potatis.

Grilltallrik.....209:-
Vi erbjuder en blandning av det bästa: lammracks, souvlaki, bifteki, kycklingfilé samt klyftpotatis och grillade medelhavs grönsaker.

Paidakia.....209:-
Läckra grillade lammracks med rödvinssky rosmarinkryddad bakpotatis.

Fileto Kotas.....189:-
Parmalindad och smörstekt kycklingfilé fylld med halloumi, serveras med en örtig tomatsås, ruccolasallad, Grekisk potatiskaka och toppas med basilika dressing.

Fläskfilé Rhodos.....189:-
Parmalindad fläskfilé med Marsalasås, svampsymfoni och Grekisk potatis kaka.

Oxfile Tournedos.....249:-
Grillad oxfile tournedos toppad med parma och mascarpone serveras med en långkokt tryffelsås och Grekisk potatiskaka

FISKRÄTTER

Fjällröding.....229:-
Fjällröding, serveras med dill och timjanskryddad färskpotatis, färsk sparris och vitvinsås med kantareller.

Garides.....199:-
Tigerräkor med vitlöksdoftande örttomatsalsa och smält fetaost på het panna med risotto.

VEGETARISK RÄTTER

Papoutsaki.....169:-
Färsk aubergine fylld med färsk säsongs grönsaker servas med grekisk sallad, tzatziki och medelhavs tomatsås.

Risotto.....139:-
Vegetarisk risotto med säsongs grönsaker och halloumi.

PASTA

Pasta Akropolis.....169:-
Färsk riggatonni med strimlad oxfilé, champinjoner, purjolök och långkokt tryffelsås.

Pasta Garides.....169:-
Färsk tagliatelle med tigerräkor, vitlök, olivolja, persilja, och chili. (även laktosfri)

Pasta Pollo.....149:-
Färsk rigattonni grillad kyckling, grönsaker med krämig vitvinsås.

Pasta Vegetarisk.....139:-
Färsk fettuccine med säsongs grönsaker.

HAMBURGARE

Klassisk hamburgare(200g / 400 g).....159:-/209:-
Högrevshamburgare med sallad, picklad rödlök, saltgurka, ost, bacon, ägg, aioli, brioche bröd, och kryddad pommes.

Texas hamburgare(200 g /400 g).....159:-/209:-
Högrevshamburgare, med sallad, picklad rödlök, tomater, ost, bacon, Dijons dressing, BBQ sås, brioche bröd och kryddad pommes.

Akropolis hamburgare(vegetarisk).....159:-
Halloumi, sallad, picklad rödlök, tomater, grillad paprika, chili majonnäs, brioche bröd och kryddad pommes.

BARN MENY

<i>Souvlaki</i>	90:-
<i>Grillad fläskfilé på spett serveras med tzatziki, grekisk sallad och pommes.</i>	
<i>Filét mignon</i>	99:-
<i>Oxfilé serveras med pommes och färska mix sallad</i>	
<i>Grillkorv</i>	70:-
<i>Grillkorv serveras med pommes och ketchup.</i>	
<i>Barn Hamburgare(85 g)</i>	80:-
<i>Hamburgare med dressing sallad och pommes.</i>	

EFTERRÄTTER

<i>Baklava</i>	79:-
<i>En hemmagjord grekisk bakelse bestående av filodeg, valnötter, kanel & vår egna sirap, serveras med vaniljglass</i>	
<i>Fondante</i>	79:-
<i>Hemlagad chokladfondant serveras med vaniljgrädde och färska bärs.</i>	
<i>Glass tre Sorter</i>	79:-
<i>Urval av italienska glass sorter</i>	
<i>Cremé brulé</i>	89:-
<i>En klassisk efterrätt rekommenderas med kaffe</i>	
<i>Meli</i>	79:-
<i>Silad yoghurt serveras med valnötter, honung och säsongens färska bär.</i>	

APERITIF

<i>Kir</i>	80:-
<i>Vitt vin med campari</i>	
<i>Martini</i>	85:-
<i>Rosso, Dry, Bianco.</i>	
<i>Gin and Tonic</i>	80:-
<i>Gordon gin och tonic vatten.</i>	
<i>Prosecco 200 ml. Flaska (eko)</i>	120:-
<i>Pizzolato extra dry.</i>	
<i>Margarita</i>	95:-
<i>Tequila, Counterau, färsk citron juice.</i>	
<i>Öl & Läsk</i>	
<i>Melleruds fat 45cl</i>	62:-
<i>Myntos 50 cl</i>	65:-
<i>Mariestads 50 cl</i>	65:-
<i>Ship full of ipa 33 cl</i>	65:-
<i>Sitting Bulldog 33 cl</i>	65:-
<i>Krusovice 33 cl</i>	65:-
<i>Alkohol fri öl</i>	36:-
<i>Sparkling Rose (äpple) 33 cl</i>	65:-
<i>Päron 33 cl</i>	65:-
<i>Hallon 33 cl</i>	65:-
<i>Cola, Sprite, Fanta, Loka</i>	28:- / 35:-
<i>Husets.vin(glas)</i>	65:-
<i>Alkoholfritt vin (glas / flaska)</i>	55:- / 169:-
<i>Juice (apelsin, ananas, tranbär)</i>	28:-

HUSETS VIN

*Castillo de Benizar (tempranillo) rött vin.....230:-
Medelfyllig , mjuk, varm, kryddig smak med inslag av syltande plommon, torkat frukt, vanilj och aning fat.*

*Castillo de Benizar (Macabeo) vit vin.....230:-
Väl balanserat vitt vin med behagliga tonar av gröna frukter.*

*Castillo de Benizar (Cabernet Sauvignon) rosé vin230:-
Medelfylligt, torrt vin med friskhet och inslag av röda bär.*

RÖDA VINNER

*Grand Callia Reserva (Shiraz,Syrah,Malbec,Merlot,Tannat).....599:-
Mycket smakrikt, fylligt och fruktigt vin med rostad fatkaraktär,inslag av lakrits, mörka bär, svarta bär, plommon, kaffe och vanilj.*

*Nero d' Avola (Merlot).....299:-
Ett fylligt och bärigt vin, kryddig smak med inslag av skogsbär viol och lakrits.*

*Franskchhoek Cellar (Shiraz).....239:-
Mörkt plommonfärgad. Stor, bärig och fruktig doft med kryddiga inslag. Rik och fyllig smak med toner av mullbär, plommon, peppar och kryddor.*

*Franskchhoek Cellar (Carbenet Sauvignon).....249:-
Djupt mörkrött. Doft med toner av svarta vinbär och viol. Utmärkt till lamm, mustiga grytor, afrikansk tagine eller grönmögelost.*

*Torre del Falasco (Valpolicella).....369:-
Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel. Vinet har silkiga tanniner och lång aningens het eftersmak.*

*Rocca Alata (Ripasso).....299:-
Fruktig, nyanserad smak med inslag av fat, mörka körsbär, plommon, peppar och choklad. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm- eller nötkött.*

*Yvon Mau (Merlot).....289:-
Medelfylligt vin med mogen frukt och plommon. Eftersmak av röda bär och
lätta tanniner.*

*Vina San Juan(Merlot, Syrah, Tempranillo).....249:-
Fruktigt och smakrikt med toner av röda bär. Varm och balanserad eftersmak
med karaktär av fat. Utmärkt till de flesta typer av kötträtter, pasta och ost.*

VITA VINER

*Sankt Anna (riesling).....249:-
Druvig doft med inslag av päron, honungsmelon och mandarin. Druvig smak
med sötma, inslag av päron, honungsmelon och citrus.*

*Piccini Orange Bianco (Grillo, Chardonnay, Vermentino, Inzolia).....239:-
Torrt, ungt friskt vin med fin fruktighet o lätt aromatisk i modern stil.*

*Bellingham Homestead Chardonnay.....289:-
Aromer av karamell, kryddnejlika och apelsinskal som berikas med inslag av
citrus och melon i smaken. Frisk finish med toner av citrus och lime. Utmärkt
exempelvis till kyckling, fläsk-kött och krämig pasta.*

*Soave – La Cappuccina (Garganega).....349:-
Torr, välstrukturerad och fint fruktig, med inslag av bittermandel på slutet.*

*McPherson Rosé269:-
Fruktig smak av hallon och smultron med bra struktur och lång, trevlig, fräsch
finish.*

Var snäll kontakta personalen vid eventuella frågor.

Smaklig måltid.

För a la carte och lunch meny

www. akropolisnassjo.se

akropolisnassjo@outlook.com

<http://facebook/akropolisnassjo>

Radhusgatan 8 571 31 Nässjö

0380 12230