

OLIVENFÖRE MATEN

APEROL SPRITZER

APEROL, PROSECCO & SODA

89:-

GINGER AND PEAR

XANTE, FÄRSK INGEFÄRA, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

94:-

PASSION BELLINI

PASSION JUICE & CHAMPAGNE

89:-

VASILIKOS

GIN, FLÄDERLIKÖR, BASILIKA, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

94:-

HALLON BELLINI

HALLON, WILDBERRY LIKÖR & CHAMPAGNE

99:-

GORDON'S BLUE

GIN, BLÅBÄRSLIKÖR, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

94:-

ITALY BREEZER

APEROL, LIMONCELLO & CHAMPAGNE

99:-

MANGO LEMONADE

MANGOVODKA, PASSIONSJUICE, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

94:-

RED SALMIAK

LAKRISLIKÖR, HALLONLIKÖR, TRANBÄRSJUICE, ÄGGVITA

94:-

GREEK SIDE

COINTREAU, METAXA, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

94:-

WHISKEY SOUR

BOURBON, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

94:-

OLIVENFÖRRÄTTER/STARTERS

TONFISKCARPACCIO



TUNT SKIVAD TONFISK MED WASABICREME, FRITERAD KAPRIS,
ROSTAD SCHALOTTENLÖK & KRISPIG SALLAD

THINLY SLICED TUNA WITH WASABI CREAM, FRIED CAPERS, ROASTED MUSTARD AND CRISPY SALAD

129:-

SOTAD BIFF

TUNT SKIVAD OUZOMARINERAD OXRYGG SERVERAS MED VARIATION PÅ LÖK

THIN SLICED OUZO MARINATED SIRLOIN SERVED WITH VARIETY OF ONION

119:-

GAMBAS AL AJILLO



HETA RÄKOR SOM SERVERAS I GJUTJÄRNSPANNA

SPICY SHRIMPS SERVED IN A SEAMLESS PAN

119:-

GREKISK BONDOMELETT



SERVERAD I GJUTJÄRNSPANNA MED TOMAT, RÖDLÖK, POTATIS & FETAOST

SERVED IN CAST IRON PAN WITH TOMATO, RED ONION, POTATOES & FETA CHEESE

109:-

MIDIA



GRATINERAD MUSSLA MED SMAK AV VITLÖK, CHILL & ÖRTER

GRATINATED MUSSEL WITH TASTE OF GARLIC, CHILL & HERBS

109:-

SKALDJURSKORG



RÖKTA RÄKOR, KRÄFTOR OCH EN KRABBKLO SERVERAS TILLSAMMANS MED
AIOLI OCH NYBAKAT LANTBRÖD

SMOKED SHRIMP, CRAYFISH AND A CRAB CLOVE, SERVED WITH AIOLI AND FRESHLY BAKED BREAD

179:-

ÄGG LAKTOS NÖTTER SKALDJUR GLUTEN

OLIVENKALLA MEZE/COLD TAPAS

MARINERADE OLIVER

MARINERADE KALAMATA- OCH MAMMUT (STORA GRÖNA) OLIVER

MARINATED KALAMATA- AND MAMMOTH OLIVES

49:-

TZATZIKI



AVRUNNEN KRÄMIG YOGHURT MED GURKA OCH VITLÖK

CREAMY YOGHURT WITH CUCUMBER AND GARLIC

49:-

HORIATIKI



GREKISK BONDSALLAD INNEHÅLLANDE GURKA, TOMAT, PAPRIKA, RÖDLÖK, KALAMATAOLIVER
SAMT ÄKTA GREKISK FÅROST OCH EN VINÄGRETT PÅ OLIVOLJA, VINÄGER OCH KRYDDOR

GREEK SALAD CONTAINING CUCUMBERS, TOMATOES, PEPPERS, RED ONION, KALAMATAOLIVES AND
AUTHENTIC GREEK FETA CHEESE WITH A VINAIGRETTE OF OLIVE OIL, VINEGAR AND SEASONINGS

79:-

OST- & CHARKBRICKA



OLIVENS OST OCH CHARKBRICKA MED KOCKENS VAL AV OSTAR OCH CHARK DELIKATESSER

THE OLIVE'S CHEESE AND CHARK WITH THE CHEF'S CHOICE OF CHEESES AND CHARCUTERIE DELICACY

159:-

JORDGUBB, MOZZARELLA & KIWISALLAD



SERVERAS MED DRESSING PÅ MYNTA, KIWI, SVARTPEPPAR & OLIVOLJA
SAMT EN KALL SOPPA PÅ VATTENMELON

SERVED WITH MINT, KIWI, BLACK PEPPER & OLIVE OIL DRESSING AND A COLD SOUP MADE OF WATERMELON

69:-

CARPACCIO PÅ BETOR



CITRON & VITLÖKSMARINERADE POLKA, GUL & RÖDBETOR SERVERAS MED
CHEVRECREME OCH HONUNGSROSTADE VALNÖTTER

LEMON & GARLIC MARINATED RED, YELLOW & POACHED CABAS SERVED
WITH CHEW CREAM AND HONEY ROASTED WALNUTS

69:-

KRÄFTAN & RÄKAN



HANDSKALADE RÄKOR SAMT KRÄFTOR INLAGDA I DILL, RÖDLÖK, PURJOLÖK, SOLTORKADE
TOMATER, VITLÖK, OLIVOLJA, CITRON OCH PIRI PIRI, SERVERAS MED CHILI AIOLI

SHRIMP AND CRABS PICKLED IN DILL, RED ONION, LEEK, SUNDRIED TOMATOES, GARLIC, OLIVE OIL,
LEMON AND PIRI PIRI, SERVED WITH CHILI AIOLI

69:-

OSTRON



FRANSKA OSTRON MED KLASSISKA TILLBEHÖR (TABASCO, CITRON, SCHARLOTTENLÖKSVINÄGER)

FRENCH OYSTERS WITH CLASSIC SUPPLEMENTS (TABASCO, LEMON, SHALLOT VINEGAR)

35:-/ST

OLIVEN VARMA MEZE/WARM TAPAS

OLIVENS VARMA OSTAR



FRITERAD GREKISK FETAOST

FRIED GREEK FETA CHEESE

59:-



PARMALINDAD HALLOUMI MED CHILLI

PARMA WRAPPED HALLOUMI CHEESE WITH CHILI

64:-



UGNSBAKAD SAGANAKIPAJ MED RÖDLÖK, TOMAT & OREGANO

OVEN BAKED SAGANAKI PIE WITH SMOKED ONION, TOMATO & OREGANO

79:-

KALAMARES



PANERADE BLÄCKFISKRINGAR SOM SERVERAS MED LIMEAIOLI

BREADED SQUID RINGS SERVED WITH LIME AIOLI

69:-

SMÅ SOUVLAKI KEFTEDES



KRYDDSTARKA NÖTFÄRSSPETT SERVERAS MED SYRLIG MYNTAYOGHURT

SPICY KEBABS ARE SERVED WITH SOUR MINT YOGHURT

79:-

ARNI BRESOLA



ÖRT & VITLÖKSMARINERADE LAMMRACKS SERVERAS MED EN PESTO PÅ CITRONMELISS, BASILIKA, PARMESAN & SOLROSKÄRNOR

HERB & GARLIC MARINATED RACK OF LAMB SERVED WITH A PESTO OF LEMON BALM,
BASIL, PARMESAN AND SUNFLOWER SEEDS

98:-

MOULES MARINIÈRES/MOULES FRITES



ÅNGKOKTA BLÅMUSSLOR MED VITT VIN, VITLÖK OCH GRÄDDE

STEAMED MUSSELS WITH WHITE WINE, GARLIC AND CREAM

129:-/149:-

PORTABELLO AFFUMICATO



ÄPPELRÖKT LÅNGBAKAD PORTABELLO FYLLD MED FÄRSKOSTKRÄM
& EN CHUTNEY PÅ ÄPPLE & APRIKOS SAMT SVARTKÅLSCHIPS

FAPPLE SMOKED AND LONG-BAKED PORTABELLO FILLED WITH FRESH CHEESE CREAM
& A CHUTNEY ON APPLE & APRICOT AND BLACK CABBAGE CHIPS

69:-

SÖTPOTATIS POMMES



SERVERAS MED AIOLI

SWEET POTATO FRIES SERVED WITH AIOLI

45:-

KANARIEPOTATIS

SALTKOKT FÄRSKPOTATIS

SALT BOILED FRESH POTATOES

49:-

VITLÖKSBRÖD



GARLIC BREAD

49:-

OLIVENKÖTT/MEAT

OLIVENS SOMMARBURGARE



GRILLAD 200G HÖGREBURGARE MED FETAOSTCREME, PICKLAD RÖDLÖK,
TOMAT & FRISSESALLAD SERVERAS MED CRISPY FRIES SAMT EN ÄPPLE COLESLAW

GRILLED 200G GROUND CHUCK BURGER WITH FETA CHEESE, PICKLED RED ONION,
TOMATO & FRESH SALAD SERVED WITH CRISPY FRIES AS WELL AS AN APPLE COLESLAW

189:-

BECERRO DE HIERBAS



ÖRTBAKAD GÖDKALVFILE MED SYRAD ÖRTSÅS & EN RAGU PÅ BETOR & KNIPPMOROT
SAMT EN VITLÖKSSTEKT FONDANT

HERB FRIED CALF FILLET WITH SOURED HERB SAUCE & A RAGU ON BEETROOT & BROCCOLI
AS WELL AS A GARLIC FRIED FONDANT

259:-

GRANJA DE POLLO

ROSTAD URBENAD GÅRDSKYCKLING FYLLD MED ROTSAKER, VITLÖK & PAPRIKA
SERVERAS MED EN LJUMMEN SALLAD & SALSA VERDE

ROASTED BONELESS CHICKEN SLICE STUFFED WITH ROOTS, GARLIC & PAPRIKA,
SERVED WITH A LUKEWARM SALAD & SALSA VERDE

249:-

CONTROFILETTO



KLASSISK "BIFF & BEA"– 200G GRILLAD OXRYGG SERVERAS MED HEMSLAGEN BEARNAISE SAMT
FRITERAD SÖTPOTATIS, CRISPY FRIES & BROCCOLISTAVAR, VITLÖKSSMÖR & PANCETTALINDAD SPARRIS

200G GRILLED OXBACK SERVED WITH HOMEMADE BEARNAISE AND FRIED SWEET POTATOES,
CRISPY FRIES & BROCCOLI SAUCE, GARLIC BUTTER & PANCETTED ASPARAGUS

269:-

OLIVENKLASSIKER/CLASSICS

" HÄR HAR VI RÄTTER SOM HÄNGT MED SEDAN STARTEN 1998 OCH FRAMÅT "

SOUVLAKI KOTOPOULO



GRILLSPETT PÅ ÖRT- OCH VITLÖKMARINERADE KYCKLINGFILEÉR SOM SERVERAS MED KLYFTPOTATIS, TZATZIKI, LITEN GREKISK BONDSALLAD OCH GRILLADE GRÖNSAKER
SKEWERS ON HERB AND GARLIC MARINATED HERB AND GARLIC MARINATED CHICKEN FILLETS SERVED WITH PLUM POTATOES, TZATZIKI, SMALL GREEK LETTUCE SALAD AND GRILLED VEGETABLES

189:-

SOUVLAKI CHIRINO



GRILLSPETT PÅ CITRON- OCH VITLÖKSMARINERAD FLÄSKFILÉ, SERVERAS MED KLYFTPOTATIS, ÄPPELCOLESLAW, GRILLADE GRÖNSAKER OCH BEARNAISE
SKEWERS OF GRILLED LEMON AND GARLIC MARINATED PORK FILLET SERVED WITH POTATO POTATOES, APPLE COLESLAW, GRILLED VEGETABLES AND BEARNAISE

199:-

SOUVLAKI MIX



GRILLSPETT PÅ KYCKLING, OXFILÉ OCH LAMMSALSICCIA VARVAT MED GRÖNSAKER SERVERAS MED TZATZIKI, AJVAR, KLYFTPOTATIS OCH FÄRSKA PRIMÖRER
LAPPED SKEWERS OF CHICKEN, BEEF, LAMBSALSICCA AND VEGETABLES SERVED WITH TZATZIKI, AJVAR, POTATO WEDGES AND FRESH VEGETABLES

239:-

ENTRECÔTE DIABLO



KOLGRILLAD ENTRECÔTE SOM SERVERAS MED TIGERSÅS, AIOLI SAMT KLYFTPOTATIS
CHARCOAL-GRILLED RIB EYE SERVED WITH TIGER SAUCE, AIOLI AND POTATO WEDGES

269:-

FILETTO DI PEPPE



GRILLAD OXFILÉ RULLAD I SVARTPEPPAR SAMT COGNACSLAMBERAD PEPPARSÅS OCH POTATISGRATÄNG
GRILLED BEEF FILLET ROLLED IN BLACK PEPPER AND COGNACSLAMBERAD PEPPER SAUCE AND POTATO GRATIN

289:-

OLIVENFISK/FISH

GRILLAD TONFISK



SERVERAS MED OLIVENS VARIANT AV SALLAD NICOISE MED SALSA VERDE
(CITRON & SARDELLDRESSAD GRILLAD ROMANSALLAD, SUGERSNAPS, GLASÖRT & VAKTELÄGG)

SERVED WITH THE OLIVE'S VARIANT OF SALAD NICOISE WITH SALSA VERDE
(LEMON & SARDELLISED GRILLED CREAM SALAD, SUGERSNAPS, GLAZE & QUAIL EGG)

239:-

HÄLLEFLUNDRA



VITVINSBAKAD HÄLLEFLUNDRA MED SALTBAKAD FÄRSKPOTATIS, KNIPPMOROT SAMT
EN REDUCERAD VITVINSGRÄDDSKY SMAKSATT MED CITRON & CAYENNE

WHITE WINE BAKED HALIBUT WITH SALTED FRESH POTATOES, CARROT AND A
REDUCED WHITE WINE CREME FLAVORED WITH LEMON & CAYENNE

249:-

OLIVENPASTA/PASTA

LINGUINE ROSSINI



STRIMLAD OXFILÉ, RÖDLÖK, VIT TRYFFELOLJA, COGNAC & GRÄDDE

SHREDDED BEEF FILLET, RED ONION, WHITE TRUFFLE OIL, COGNAC & CREAM

179:-

OLIVENVEGETARISKT/VEGETARIAN

VEGETARISK



ÄPPELRÖKT LÅNGBAKAD PORTABELLO FYLLD MED FÄRSKOSTCREME SERVERAS MED
GRILLAD ROMANSALLAD, GLASÖRT, SUGERSNAPS & VAKTELÄGG SAMT ROSTADE BETOR

APPLE SMOKED AND LONG-BAKED PORTABELLO FILLED WITH FRESH CHEESE CREAM SERVED WITH GRILLED ROMAN SALAD,
GLAZE, SUGERSNAPS & QUAIL EGGS AND ROASTED BETOR

179:-

OLIVENBARNMENY/CHILDRENS MENU

KÖTTBULLAR MED POTATISMOS & LINGON



MEATBALLS WITH MASHED POTATOES AND LINGONBERRY

79:-

LINGUINE PASTA



LINGUINE PASTA MED OXFILÉ, GRÖNSAKER, VITLÖK SAMT EN SKVÄTT GRÄDDE

LINGUINE PASTA WITH BEEF FILLET, VEGETABLES, GARLIC AND A SPLASH OF CREAM

85:-

SOUVLAKI KOTOPOULO/CHIRINO



GRILLSPETT GJORDA PÅ KYCKLINGFILÉ/FLÄSKFILÉ, SERVERAS MED GRÖNSAKER,
BEARNAISESÅS OCH FRITERAD KLYFTPOTATIS

CHICKEN FILLET, SERVED WITH VEGETABLES, BÉARNAISE SAUCE AND FRIED POTATO WEDGES

89:-

OLIVENDESSERT/DESSERT

VIT CHOKLADPARFAIT



SERVERAS MED EN KALL VATTENMELONSOPPA & FÄRSKA BÄR

SERVED WITH A COLD WATERMELON SOUP & FRESH BERRIES

89:-

CREME BRULEE



SERVERAS MED PASSIONSFRUKTSSORBET & FÄRSKA BÄR

SERVED WITH PASSION FRUIT'S SORBET AND FRESH BERRIES

89:-

TARTE TATIN



FRANSK ÄPPELPAJ SERVERAS MED CHOKLAD & NÖTRULLAD VANILJGLASS

FRENCH APPLE PIE SERVED WITH CHOCOLATE & VANILLA ICE CREAM ROLLED IN CRUSHED NUTS

79:-

TRYFFEL

OLIVENS SMAKSATTA TRYFFEL

FLAVORED TRUFFLES

35:-

OLIVENS AVECBRICKA

ESPRESSO, TRYFFEL OCH 4CL GRÖNSTEDS MONOPOL ELLER DIPLOMATICO ROM

ESPRESSO, TRUFFLES AND 4CL GRÖNSTEDS MONOPOL OR DIPLOMATICO ROM

139:-

FLYTANDE DESSERT

VINTERGATAN 94:-

XANTE

FRANGELICO

BAILEYS

GRÄDDE

OLIVENÖL&CIDER

PÅ FLASKA



FALCON EXPORT 64:-
PORETTI 66:-
STAROPRAMEN 68:-

ERIKSBERG 50cl 72:-
ERDINGER HEFE 50cl 72:-
MYTHOS 50cl 72:-

CARLSBERG EXPORT 33cl 62:-
CORONA 33cl 62:-
CARLSBERG HOFF 33cl 60:-
PRIPPS BLÅ 33cl 38:-



FRÅN BROOKLYN

BROOKLYN LAGER 35,5cl 64:-
BROOKLYN BROWN ALE 35,5cl 66:-
BROOKLYN IPA 35,5cl 68:-



FRÅN DUGGES

DUGGES AVENY 33cl 64:-
DUGGES ALL THE WAY 33cl SEASON IPA 66:-
DUGGES HIGH FIVE 33cl IPA 68:-



ALKOHOLFRITT

ISVATTEN 9:-

LÄSK LITEN 25:- STOR 29:-

COCA COLA
FANTA
SPRITE
COCA COLA ZERO
JUICE

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 38:-

ERDINGER WEISSBIRE NON ALCOHOLIC 38:-

SOMMERSBY APPLE CIDER NON ALCOHOLIC 38:-

RÖTT VIN NON ALCOHOLIC 58:-

VITT VIN NON ALCOHOLIC 58:-



CIDER

SOMMERSBY 33cl 62:-

ÄPPLE
PÄRON
BJÖRNBÄR
ROSÉ
FLÄDER/LIME



OLIVENKAFFE&AVEC

STARKSPRIT

ROM

HAVANNA CLUB 7.Y.O	21:-
DIPLOMATICO RESERVA	26:-
ZACAPA	32:-
PLANTATION 20.Y.O	36:-

GRAPPA

FATTORIA DI CAVALCASELL	21:-
CAMPO DEI GIGLI GRAPPA ROSSO DI AMARONE	32:-

CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE	23:-
BOULARD X.O	32:-

COGNAC

GRÖNSTEDT MONOPOL	21:-
METAXA BRANDY	21:-
REMY MARTIN V.S.O.P	24:-
BRAASTAD X.O	32:-
CHATEAU DE BEAULON NAPOLEON 20.Y.O	44:-

LIKÖRER

SAMBUCCA	21:-
COINTREAU	
DRAMBUIE	
GRAN MARNIER	
KAHLUA	
BAILEYS	

ÖVRIGA SPRITSORTER

BACARDI	21:-
GIN	
TEQUILA	
VODKA	

APFERTIF

MARTINI BIANCO/ROSSO	15:-
ÖVRIGA APFERTIFER	21:-

- SAKNAS NÅGOT - FRÅGA DIN KYPARE -

WHISKEY

BLENDED

21:-

FAMOUS GROUSE
JAMESON
JOHNNY WALKER

SINGLE MALT

GLENFIDDICH	24:-
GLENMORANGIE 12.Y.O	26:-
DALWINNIE 10.Y.O	26:-
LAPHROAIG 10.Y.O	26:-
BOWMORE 10.Y.O/15.Y.O	26:-/32:-

/cl

KAFFE

KAFFE COFFEE		29:-
THE		29:-
ESPRESSO	ENKEL 27:-	DUBBEL 32:-
CAPPUCCINO		37:-
CAFFE LATTE		39:-
FRAPPE GREKISK ISKAFFE	37:-	MED GLASS 47:-

/cl

OLIVENDRINKAR

KAFFEDRINKAR

4cl 94:-

IRISH COFFEE

JAMESON, FARINSOCKERLAG, KAFFE, GRÄDDE

CAFÉ DOM

BENEDICTINE DOM, KAFFE, GRÄDDE

FRENCH COFFEE

COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE

COFFEE NUTS

FRANGELICO, KAFFE, GRÄDDE

LEONARD SACHS

KAHLUA, GRAND MARNIER, KAFFE, GRÄDDE

KAFFE KARLSSON

COINTREAU, BAILEY'S, KAFFE, GRÄDDE

COFFEE JULIANO

AMARETTO, KAHLUA, KAFFE, GRÄDDE

GREEK COFFEE (ISLATTE)

FRAPPE MED BAILEY'S & BENEDICT

KLASSIKER

MOJITO

BACCARDI, CARTA BLANCA, MYNTA, LIME, RÖR SOCKER, SODA

MOSCOW MULE

VODKA, LIME, GINGER BEER, AUGOSTURA BITTER

RAZZDREAM

BACCARDI RAZZ, SOUR RAZZBERRY, FÄRSA HALLON, CITRON SOCKERLAG

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, CITRON, SOCKERLAG

DAIQUIRIS

BACCARDI CARTA BLANCA, CITRON, SOCKERLAG
SMAKER: JORDGUBB, PASSION



HAR DU NÅGOT ANNAT ÖNSKEMÅL
ELLER FÖREDRAR ALKOHOLFRIIT?

FRÅGA DIN KYPARE