MEZE

Small dishes. Big flavours. Shared joy

In Greece, food is all about togetherness. Our meze are made to be shared – cold and hot dishes reflecting the true tavern kitchen, prepared with respect for the ingredients and love for every detail.

COLD MEZE

Fresh, creamy and aromatic – the perfect start to your meal.

Panos Tzatziki 79
Creamy and refreshing with yoghurt, garlic and cucumber. A subtle hint of apple – our signature since day one.

Htipiti (Tirokafteri) 85
Smooth feta cheese cream with paprika and chilli – balanced heat and full character.

Feta 79
Flavourful Greek feta in finest olive oil and fragrant oregano.

Elies 75
Selected green and black Kalamata olives, marinated in our house blend.

Side Salad 95
Cucumber, tomato, onion and peppers – fresh, clean and simple.

Greek Salad 159
Cucumber, tomato, onion, peppers and feta – the most loved classic.

Grilled Levain Bread 49
Perfectly toasted levain bread – baked to capture every drop of flavour.

Gluten-Free Bread 49
An equally tasty gluten-free alternative.

Trilogy 169
Tzatziki, elies, tirokafteri & pita bread – a small journey through Greece.

HOT MEZE

Dishes that have simmered slowly, scented with herbs and filled with childhood memories.

Gambas Saganaki 149
Four vannamei prawns in spicy tomato sauce with melted sheep's cheese.

Tiri Saganaki 129
Fried ladotiri, Greek hard cheese, served with honey and sesame seeds.

Kalamarakia 129
Fried calamari rings with garlic mayonnaise and lemon. (gluten-free)

Kolokithokeftedes 99
Three juicy zucchini fritters served with tzatziki.

Stifado 119
Tender, slow-cooked beef in Greek style with red wine, tomato and pearl onions.

Halloumi 89
Three golden-fried pieces of halloumi from Cyprus, served with spicy mayonnaise (gluten-free)

Keftedakia 89
Greek meatballs in rich tomato sauce with sheep's cheese.

Tavern Fries 65
Crispy fries topped with crumbled feta and oregano.

Skordopsomo 65
Garlic bread – crispy, warm and irresistible.

Pita 59
Warm pita brushed with olive oil and topped with feta and oregano. Available as vegetarian or vegan.

MAIN COURSES

Tradition meets craftsmanship – dishes cooked with time, never stress.
Add Greek Trilogy – tzatziki, elies, tirokafteri & pita bread – 169 kr

GREEK SPECIALITIES

Paidakia 359
Our famous grilled lamb chops with house fries or lemon potatoes and Greek red wine sauce.

Moussaka 269
Aubergine and veal mince in creamy béchamel – our Greek pride.

Souvlaki 269
Grilled pork skewers with lemon potatoes and rich Greek red wine sauce.

Kotopoulo Souvlaki 249
Grilled chicken thigh fillet skewers with spicy tomato relish and cauliflower purée.

Panos Pasta 229
Rigatoni with Greek meatballs in rich tomato sauce, vegetables and feta.

Scampi 279
Vannamei prawns with risoni in spicy tomato sauce with feta.

Stifado 259
Slow-cooked beef with red wine, tomato and pearl onions, served with fries.

Kalamarakia 249
Fried calamari rings served with salad and garlic mayo (gluten-free)

Bifteki 249
Herb-seasoned minced beef patty gratinated with feta, served with chunky potato wedges.

Travellers' Choice Best of the Best

Panos Panos Tavern is among the top 10% of restaurants worldwide.

GRILLMIX

Perfect to share – from the grill to your table.

Grillmix 1 599 (2 pers)
Lamb sausage, souvlaki, chicken skewers and lemon potatoes with red wine sauce.

Grillmix 2 699 (2 pers)
Lamb chops, souvlaki, chicken skewers and lemon potatoes with red wine sauce.

VEGO

Green, generous and full of Greek soul.

Vegetable Stew 219
Served with potato wedges.

Pasta à la Grec 219
Risoni in spicy tomato sauce with fresh vegetables.

FOR OUR YOUNGEST GUESTS

For the bon vivants of the future – up to 10 years old.

Panos Pasta Junior 159
Rigatoni with greek meatballs.

Kotopoulo 159
Marinated chicken skewer with crispy fries.

MEZE

Små rätter. Stora smaker. Delad glädje. I Grekland handlar mat om gemenskap. Våra meze är skapade föratt delas – kalla och varma rätter som speglar det äkta tavernaköket, lagade med respekt för råvaran och kärlek till detaljer.

KALLA MEZE

Friskt, krämigt och aromatiskt – den perfekta starten på måltiden

Panos Tzatziki 79
Krämig och uppfriskande med yoghurt, vitlök och gurka. En subtil hint av äpple – vår signatur sedan starten.

Htipiti (Tirokafteri) 69
Len fetaostkräm med paprika och chili – balanserad hetta och fyllig karaktär.

Feta 79
Smakrik grekisk fetaost i finaste olivolja och doftande oregano.

Elies 75
Utvalda gröna och svarta Kalamataoliver, marinerade i husets egen blandning.

Side Sallad 95
Gurka, tomat, lök och paprika – friskt, rent och enkelt.

Grekisk Sallad 159
Gurka, tomat, lök, paprika och fetaost – den mest älskade klassikern.

Grillat Levainbröd 49
Perfekt rostat levainbröd – bakat för att fånga varje droppe smak.

Glutenfritt Bröd 49
Ett lika gott alternativ, utan gluten.

Trilogi 169
Tzatziki, elies, tirokafteri & pitabröd – en liten resa genom Grekland.

VARMA MEZE

Rätter som puttrat länge, doftar örter och smakar barndomsminnen

Gambas Saganaki 149
Fyra vannameiräkor i kryddig tomatsås med smältande fårost.

Tiri Saganaki 129
Stekt ladotiri, grekisk hårdost, serverad med honung och sesamfrön.

Kalamarakia 129
Friterade bläckfiskringar med vitlöksmajonnäs och citron. (glutenfri)

Kolokithokeftedes 99
Tre saftiga zucchiniplättar, serverade med tzatziki.

Stifado 119
Mört, långkokt högrev på grekiskt vis med rött vin, tomat och minilök.

Halloumi 89
Tre bitar gyllenbrun, panerad halloumi från Cypern.Serveras med pikant majonnäs. (glutenfri)

Keftedakia 89
Grekiska köttbullar på nötfärs i mustig tomatsås med fårost.

Tavernans Pommes 65
Krispiga pommes toppade med smulad fetaost och oregano.

Skordopsomo 65
Vitlöksbröd – krispigt, varmt och oemotståndligt.

Pita 59
Varm pita, penslad med olivolja och toppad med fetaost och oregano. Går att få som vegetarisk eller vegansk.

HUVUDRÄTTER

Tradition möter hantverk – rätter som lagas med tid, inte stress.
Välj till Grekisk Triologi – tzatziki, elies, tirokafteri & pitabröd 169 kr

GREKISKA SPECIALITETER

Paidakia 359
Våra berömda grillade lammkotletter med husets pommes eller citronpotatis samt grekisk rödvinssås.

Moussaka 269
Aubergine och kalvfärs i krämig béchamel – vår grekiska stolthet.

Souvlaki 269
Grillspett av fläskkarré med citronpotatis och mustig grekisk rödvinssås.

Kotopoulo Souvlaki 259
Grillspett av kycklinglårfilé med kryddig tomatröra och blomkålspuré.

Panos Pasta 229
Rigatoni med grekiska köttbullar i mustig tomatsås, grönsaker och fetaost.

Scampi 279
Vannameiräkor med risoni i kryddig tomatsås med fetaost.

Stifado 259
Långkokt högrev med rött vin, tomat och minilök, serverad med pommes.

Kalamarakia 249
Friterade bläckfiskringar serverade med sallad och vitlöksmajo (glutenfri)

Bifteki 249
Färsbiff med färska örter, gratinerad med fetaost, serverad med stora klyftpotatisar.

Travellers' Choice Best of the Best

Panos Panos Tavern tillhör de främsta 10% restauranger världen över

GRILLMIX

Perfekt att dela – rakt från grillen till bordet.

Grillmix 1 599 (2 pers)
Lammkorv, souvlaki, kycklingspett och citronpotatis med rödvinssås.

Grillmix 2 699 (2 pers)
Lammkotletter, souvlaki, kycklingspett och citronpotatis med rödvinssås.

VEG

Grönt, generöst och fullt av grekisk själ.

Grönsaksgryta 219
Serveras med klyftpotatis

Pasta à la Grec 219
Risoni i kryddig tomatsås med färska grönsaker.

FÖR VÅRA SMÅ GÄSTER

För framtidens livsnjutare – upp till 10 år.

Panos Pasta Junior 159
Rigatoni med grekiska köttbullar.

Kotopoulo 159
Marinerat kycklingspett med krispiga pommes.