

138,00

Poseidon

Det Græske Spisehus

Nørrebro 2, 6400 Sønderborg, Tlf. +45 74 43 50 51
www.restaurant-poseidon.dk



*Åbningstider: Alle ugens dage fra kl. 17.30-24.00
(køkkenet lukker kl. 22.00)*

*Vi modtager gerne selskaber op til 80 personer,
men skal festen/mødet afholdes andetsteds,
klarere vi også mad ud af huset (op til 200 pers.)*

Salater og forretter

1. TZATZIKI..... 54,-
Græsk yoghurt med agurk og hvidløg
2. HORIATIKI..... 65,-
Græsk bondesalat med feta og oliven
3. FETA I OVN..... 65,-
Med tomat, peberfrugt, løg og oliven
4. GARIDES SAGANAKI..... 68,-
Rejer i pikant tomatsauce gratineret med feta
5. KALAMARIA TIGANITA..... 59,-
Blæksprutte, paneret og dybstegt. Hertil Tzatziki.
6. SPANAKOPITTA..... 59,-
Græsk spinattærte med filodej
11. DIP TALLERKEN..... 59,-
Tzatziki, Melitzanosalata og Taramosalata. Serveres med hjemmebagt brød
12. MEZES (1 PERSON)..... 79,-
Et spændende udpluk af græske forretter
13. MEZES (2 PERSONER)..... 152,-
Et spændende udpluk af græske forretter for 2 personer

Til alle forretter serveres hjemmebagt flûtes med husets hvidløgssmør

Traditionelle, græske hovedretter

9. SOFRITO.....179,-
Steak af oksefilet i hvidløgssauce. Specialitet fra Korfu
18. STIFADO..... 148,-
Kalvekød med perleløg i en skøn sauce krydret med kanel og nelliker.
19. ARNI KLEFTIKO.....158,-
Langtidsbagt lammekølle i egen sauce.
20. KOTOPOULO GEMISTO.....146,-
Kyllingefilet fyldt med frisk tomat, feta og oregano. Hertil fetasauce
21. MOUSSAKAS..... 138,-
Aubergine og kartoffel taglagt med kødsauce og bechamelsauce. Hertil Tzatziki

Fiskeretter

17. KALAMARIA TIGANITA.....138,-
Blæksprutte, paneret og dybstegt. Hertil Tzatziki, salat og pommes frites.
24. DAGENS FISK.....Dagspris
Spørg venligst tjeneren
25. SOLOMOS SHARAS.....168,-
Grillet laksekotelet. Hertil Tzatziki.
26. PSARI PLAKI..... 146,-
Pangasiusfilet. Ovnbagt med frisk tomat, løg, hvidløg og peberfrugt

Vore hovedretter serveres med græske, ovnbagte oreganokartofler med mindre andet er nævnt

Grillretter

28. BIFTEKI (Fylt med feta + kr. 10,-)..... 138,-
Græsk hakkebøf. Hertil serveres Tzatziki samt pommes frites
30. GYROS..... 118,-
Marineret svinekød. Hertil Tzatziki og pommes frites
31. SOUVLAKI HIRINO..... 148,-
2 grillspyd med svinekød. Serveres med Tzatziki
32. FILETO KATO SAMIKO..... 179,-
Mør steak af oksefilet. Hertil dagens grøntsager samt Mavrodaphnesauce

Grill platter

33. MIX GRILL..... 169,-
Gyros, Souvlaki og Bifteki. Serveres med græsk bondesalat og Tzatziki
34. SOUVLAKI PIKILIA 179,-
3 grillspyd med kylling, oksefilet og svinekød. Hertil Tzatziki samt græsk bondesalat
35. GRILL PIKILIA..... 189,-
Et spændende udpluk af græske grillretter. 4 stk. kød. Hertil græsk bondesalat og Tzatziki

Husets specialitet

Spændende udvalg af for- og hovedretter fra det græske køkken. Vores absolutte "Bestseller" (min. 2 personer).

8 lækre bidder..... 179,-/person

Vore hovedretter serveres med græske, ovnbagte oreganokartofter med mindre andet er nævnt

Børnenes favoritter (optil 12 år)

36. BØRNE SOUVLAKI..... 65,-
Grillspyd med svinekød og pommes frites
37. KALAMARIA MED POMMES FRITES..... 65,-
Blæksprutte – friskpaneret og dybstegt
38. GYROS..... 65,-
Marineret svinekød med pommes frites
39. BØRNE BIFTEKI..... 65,-
Grillet hakkebøf med pommes frites
40. BØRNE-IS..... 45,-

Desserter

41. YAOURTI MED MELI..... 59,-
Græsk yoghurt med honning og friske frugter
42. KARIDOPITTA..... 59,-
Græsk valnøddekage med vanilleis
43. POSEIDON PAGOTO..... 65,-
Isanretning med 4 kugler is og frisk frugt
44. MILO STO FOURNO..... 59,-
Æble bagt i kanelrirup med Grand Marnier og Metaxa. Hertil vanilleis samt flødeskum

Kaffe – The

45. KAFFE..... 22,-
46. THE..... 22,-
47. GRÆSK KAFFE..... 22,-
48. FRAPPÉ (populær kold neskafe)..... 35,-
49. FRAPPÉ MED VANILLEIS..... 48,-
50. IRISH COFFEE..... 52,-
51. METAXA KAFFE..... 52,-
52. POSEIDON KAFFE (med Metaxa og Kahlua)..... 55,-

Husets vine

NEMEA SPECIAL (hvid eller rød)

Tør græsk kvalitetsvin

53. 0.75 L..... 146,-
54. 0.375 L..... 88,-
55. Pr. glas..... 35,-

Retsina

KOURTAKI RETSINA

Traditionsrig græsk hvidvin med mild harpiks smag

56. 0.75 L..... 149,-

Hvidvine

57. MAKEDONIKOS TSANTALI..... 186,-
Dejlig græsk halvtør hvidvin. Frisk og frugtig. Perfekt til f.eks. Mezes!
58. LEYDA SAUVIGNON BLANC..... 218,-
Behagelig tør Chilensk hvidvin. Dejlig sprød aroma leder tankerne hen på hyldeblomst. Perfekt til fisk og kylling.
59. VILLA MARIA PRIVATE BIN RIESLING.....295,-
Topvin fra New Zealands mest præmierede vinhus. En halvtør Riesling når den er allerbedst. Spændstig og frisk med vidunderlige noter fra æble, citrus, passion og ananas

Rosévine

60. CALLIGA ROSÉ.....208,-
Husets – og i øvrigt en af Europas – bedste rosévine. Farve, fylde og frugt beskriver bedst denne anbefalelsesværdige vin.
61. 2007 PONT NEUF ROSÉ.....208,-
Aromatisk, fransk rosévin. Vidunderlig duft af skovjordsbær og kirsebær. Rigtig dejlig sammen med vore fiske- og fjerkræretter.

Rødvine

62. LEYDA RESERVE CARMENERE..... 325,-
Denne vin er helt sin egen – 100% chilensk men alligevel har den fået plads i vores græske menukort. Vi kan slet og ret ikke undvære den! Fed og fyldig med en helt særlig lang og blød eftersmag. Ideel til vore grillretter
63. DEAKIN SKIRAZ/CABERNET..... 208,-
Cabernet Sauvignon giver klasse – Shiraz giver en dejlig krydret vin – australsk møde græsk. Perfekt til traditionelle græske ovn- og gryderetter – men også til en græsk hakkebøf med feta!
64. NAOUSSA BOUTARI..... 196,-
Uden sidestykke den mest populære vin i Grækenland. Xinomavrodruen og egefadslagringen giver en kraftig krydret smag – helt typisk græsk og perfekt til det traditionelle græske køkken.
65. OINODEIA..... 345,-
En flot kombination af Cabernet, Agiorgitiko og Syrak. En klassevin fra det nordlige Grækenland.
66. GRAND RESERVE BOUTARI..... 298
Xinomavrovin fra Naoussa regionen i det nordlige Grækenland. Først forkæles man med en rig bouquet af oliven, kanel og egetræ. Oplev herefter hvorledes frugt og tanniner er i perfekt balance for så til sidst at nyde den vidunderligt lange eftersmag. Ikke mærkeligt vinen kaldes "Kongen" i sit hjemland

Dessertvine

67. SAMOS, 8 cl..... 29,-
Hvid
68. MAVRODAPHNE, 8 cl..... 29,-
Rød

Aperitiffer

69.	OUZO LEMON.....	48,-
70.	MAVRODAPHNE COOLER.....	48,-
71.	SAMOS FIZZ.....	48,-
72.	METAXA COCKTAIL.....	55,-

Spiritus

73.	2 cl.....	35,-
	<i>Metaxa 5-stjernet, Ouzo, Whisky, Gin, Vodka, Rom, Tequila</i>	

Likør

74.	2 cl.....	35,-
	<i>Grand Marnier, Drambuie, Contreau, Baileys, Kahlua</i>	

Vermouth

75.	4 cl.....	35,-
	<i>Cinzano, Campari, Martini Bianco, Martini Dry</i>	

Øl og sodavand

76.	MYTHOS, græsk øl, 0,33 L.....	32,-
77.	TUBORG FADØL 0,25 L.....	30,-
	TUBORG CLASSIC 0,25 L.....	34,-
78.	TUBORG FADØL 0,50 L.....	48,-
	TUBORG CLASSIC 0,50 L.....	54,-
79.	TUBORG FADØL 0,75 L.....	65,-
	TUBORG CLASSIC 0,75 L.....	72,-
80.	SODAVAND 0,25 L.....	25,-
81.	SODAVAND 0,50 L.....	36,-
	<i>Coca-Cola alm./light, Fanta appelsin, Lemon, Sprite</i>	
82.	DANSKVAND/JUICE 0,25 L.....	25,-
	DANSKVAND/JUICE 0,50 L.....	36,-

Poseidon - Havets Gud

Poseidon var søn af Kronus og Rhea. Han havde 5 søskende: Zeus, Demeter, Hestia, Hera og Hades. De skulle senere dele deres kræfter og reagere verden.

Da Zeus overvandt og dræbte sin far, Kronus, blev han hersker over himmel og jord og samtidig far til alle guder og mennesker.

Zeus delte sit rige med de 2 brødre Hades og Poseidon. Han blev herefter selv jordens og luftens gud. Hades blev underverdens gud, mens Poseidon blev havets' gud.

De "gamle" grækere forestillede sig Poseidon som en stærk magtfuld gud med stort hvidt skæg. Han kunne, med sin farlige trefork, skabe enorme bølger, og dermed gøre livet særdeles farligt for søfolket.

Poseidon blev gift med Amphitritte (havets gudinde), men havde også børn med mange andre kvinder; Triton (Amphitritte), Polyphemus (Thoosa), Antaeus (Moder Jord), Orion (Euryale), Pelias og Neleus (Tero), Pegasus og Chrysaor (Medusea) samt Atlas (Cleito). Flere af disse børn var uhyrer.

For Grækerne, hvis land er omgivet af vand, havde Poseidon meget stor betydning, og for at vise ham deres respekt opførte de mange bygninger og statuer til ære for ham i bl.a. Sounion, Korinth, Eleysina, Korfu og på Sicilien. Disse monumenter er i dag store turistattraktioner. Grækerne lavede endvidere festivaller og atletikstævner til ære for Poseidon.

Som kendetegn havde Poseidon, treforken, delfinen og hesten.