

# OLIVENFÖRE MATEN

## APEROL SPRITZER

APEROL, PROSECCO & SODA

99:-

## GINGER AND PEAR

XANTE, FÄRSK INGEFÄRA, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

109:-

## PASSION BELLINI

PASSION JUICE & CHAMPAGNE

99:-

## DRY MARTINI

GIN, TRIPPLE SEC, OLIV

109:-

## HALLON BELLINI

HALLON, WILDBERRY LIKÖR & CHAMPAGNE

109:-

## MANGO LEMONADE

MANGOVODKA, PASSIONSJUICE, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

109:-

## ITALY BREEZER

APEROL, LIMONCELLO & CHAMPAGNE

109:-

## RED SALMIAK

LAKRISLIKÖR, HALLONLIKÖR, TRANBÄRSJUICE, ÄGGVITA

109:-

## GREEK SIDE

COINTREAU, METAXA, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

109:-

## WHISKEY SOUR

BOURBON, CITRON, SOCKERLAG, ÄGGVITA

109:-

# OLIVEN FÖRRÄTTER / STARTERS

## LÖJROM



SERVERAS PÅ NYSTEKT POTATIS OCH SAGANAKIFLARN, VISPAD SMETANA, DILLPICKLAD RÖDLÖK OCH NURICHIPS

SERVED ON FRESHLY BAKED POTATO AND SAGANAKIFLAKES, WHIPPED CREAM, DILLPICKLED RED ONIONS AND NURICHIPS

129:-

## CARPACCIO

CARPACCIO GJORD PÅ NÖTKÖTT, FRITERAD KAPRIS, ÖRTPICKLAD LÖK, YUZU OCH KALLPRESSAD RAPS OLJA MED KNAPRIG SALLAD

CARPACCIO MADE ON BEEF, FRIED CAPERS, HERBPICKLED ONIONS, COLD-PRESSED RAPESEED AND YUZU OIL WITH CRISPY SALAD

129:-

## GAMBAS AL AJILLO



HETA RÄKOR SOM SERVERAS I GJUTJÄRNSPANNA

SPICY SHRIMPS SERVED IN A SEAMLESS PAN

119:-

## FRITTATA



LJUMMEN ITALIENSK OMELETT FYLLD MED FETAOST, BLADSPENAT OCH LÖK SAMT CHIPS PÅ SPINATA CALABRA

LUKEWARM ITALIAN OMELETTE STUFFED WITH FETA CHEESE, LEAF SPINACH AND ONION SERVED WITH CHIPS ON SPINATA CALABRA

109:-

## ZUPPA DI TOPINAMBUR



KRÄMIG JORDÄRTSKOCKSSOPPA SERVERAS MED SMÖRSTEKT KARL-JOHAN SVAMP OCH CRUNCH PÅ SALAMI

CREAMY EARTHENCRAFT SOUP SERVED WITH BUTTER FRIED PORCINI MUSHROOMS AND SALAMI CRUNCH

99:-

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:-

## TIROSALATA



FETAOSTDIPP MED VIRGIN OLIVOLJA, VITLÖK, OREGANO OCH CHILI

FETA CHEESE WITH VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, OREGANO AND CHILI

54:-

## 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:-

## CHEVICE



LIMEMARINERAD SKREI OCH TONFISK SERVERAS MED KNIPPLÖK, ÖRTER OCH JALAPENO,  
TOPPAD MED YUZUKRÄM

LIMEMARINATED SKREI AND TUNA SERVED WITH BISCUITS, HERBS AND JALAPENO, TOPPED WITH YUZU CREAM

74:-

## 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

# OLIVENVARMA 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 SAGANAKI MED RÖDLÖK, TOMAT & OREGANO

OVEN BAKED SAGANAKI WITH SMOKED ONION, TOMATO & OREGANO

79:-

## KALAMARES



### PANERADE BLÄCKFISKRINGAR SOM SERVERAS MED LIMEAIOLI

BREADED SQUID RINGS SERVED WITH LIME AIOLI

69:-

## SMÅ KYCKLINGSPETT



### GLASERADE MED MANGO, CHIPOTLE SAMT EN HET DIP

GLAZED WITH MANGO, CHIPOTLE AND A HOT DIP

79:-

## GARIDES SAGANAKI



### FETAOSTGRATINERADE GAMBAS RÄKOR I TOMATSÅS SMAKSATT MED CHILLI OCH VITLÖK

FETA CHEESE-GRATINATED GAMBAS IN TOMATO SAUCE FLAVORED WITH CHILLI AND GARLIC

74:-

# 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 & ARIKOS SAMT SVARTKÅLSCHIPS

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

69:-

# ASPARAGUS



SMÖRSTEKT SPARRIS MED ÖRTEMULSION OCH SPIANATA CALABRA

BUTTERED ASPARAGUS WITH HERB EMULSION AND SPIANATA CALABRA

59:-

# SÖTPOTATIS POMMES



SERVERAS MED AIOLI

SWEET POTATO FRIES SERVED WITH AIOLI

49:-

# VITLÖKSBRÖD



GARLIC BREAD

49:-

# OLIVENKÖTT/MEAT

## POLLASTRE DE MORO



FYLLD MAJSKYCKLINGBRÖST SERVERAS MED KRÄMIG SVAMPPRISOTTO

STUFFED CORN CHICKEN BREAST SERVED WITH CREAMY MUSHROOM RISOTTO

199:-

## CANA DEL CORDERO



UGNSBAKAT LAMLÄGG MED BAKAD TOMAT, KARL-JOHAN SVAMP SAMT INGEFÄRSDOFTANDE  
LAMMSKY SERVERAS MED SMÖRSTEKT POLENTA

OVENBAKED LAMB WITH BAKED TOMATO, PORCINI MUSHROOMS AND GINGER SCENTED LAMBSAUCE SERVED WITH  
BUTTERED POLENTA

239:-

## TRIOLOGI PÅ HJORT



ENBÄRSMARINERAD HJORTRACK, DOLMADES PÅ HJORTFÄRS OCH GRILLAD SALSICCIA SERVERAS  
MED SVAMPSÅS SAMT EN JORDÄRTKOCKSPURÉ

JUNIPER BERRY MARINATED DEER RACKS, DOLMADES ON DEER MINCE AND GRILLES SALSICCIA SERVED WITH  
MUSHROOM SAUCE AND A ARTICHOKE PUREE

259:-

## CONTROFILETTO



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

GRILLED OXBACK SERVED WITH HOMEMADE BEARNAISE AND FRIED SWEET POTATOES,  
CRISPY FRIES, 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 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,  
LITEN BONDSALLAD, GRILLADE GRÖNSAKER OCH BEARNAISE

SKEWERS OF GRILLED LEMON AND GARLIC MARINATED PORK FILLET SERVED WITH POTATO POTATOES,  
SMALL SALAD, GRILLED VEGETABLES AND BEARNAISE

199:-

## SOUVLAKI MIX



GRILLSPETT PÅ KYCKLING, OXFILÉ OCH SALSICCIA VARVAT MED GRÖNSAKER SERVERAS MED  
TZATZIKI, AJVAR, KLYFTPOTATIS OCH FÄRSKA PRIMÖRER

LAPPED SKEWERS OF CHICKEN, BEEF, LAMBSALSICCIA 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

## KOLGRILLAD TONFISK



SERVERAS MED EN KRÄMIG PARMESAN- OCH VITVINSRISOTTO, TOPPAD MED YUZU OCH FLAKES PÅ SPINATA CALABRA

SERVED WITH A PARMESAN AND WHITE WINE RISOTTO, TOPPED WITH YUZU AND FLAKES ON SPINACH CALABRA

239:-

## BAKAD SKREI



BAKAD TORSKRYGG MED EN VARIATION PÅ KÅL SAMT EN SÅS PÅ CHAMPAGNE OCH CHORIZO, SERVERAS MED JORDÄRTSKOCKSPURÉ

BAKED COD WITH A VARIETY OF CABBAGE AND A SAUCE OF CHAMPAGNE AND CHORIZO SERVED WITH ARTICHOKE PUREE

239:-

# OLIVENPASTA/PASTA

## LINGUINE É GAMBERI



LINGUINE PASTA MED CHILI OCH JALAPENOS, FRÄSTA TIGERRÄKOR I EN MUSTIG TOMATSÅS

LINGUINE PASTA WITH CHILLI AND JALAPENOS, FRIED TIGER PRAWNS IN A MUSTY TOMATO SAUCE

169:-

# OLIVENVEGETARISKT/VEGETARIAN

## MOUSSAKA



VEGETARISK MOUSSAKA GJORD PÅ QUORNFÄRS, KARL-JOHAN SVAMP, POTATIS, AUBERGINE SAMT EN BECHAMEL SMAKSATT MED FETAOST

VEGETARIAN MOUSSAKA MADE ON QUORN MINCE, PORCINI MUSHROOMS, POTATO, EGGPLANT AND A BECHAMEL FLAVORED FETA CHEESE

169:-

# 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

89:-

## 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

## KEY LIME PIE



SERVERAS MED YUZUKRÄM OCH FÄRSKA BÄR

SERVED WITH YUZU CREAM AND FRESH BERRIES

89:-

## TRIOLOGI PÅ CREME BRULEE



HASSELNÖT/NOUGAT, SALTAKRITS OCH VANILJ

HAZELNUT/NOUGAT, SALT LICORICE AND VANILLA

99:-

## TIRAMISU



OLIVENS VARIATION PÅ TIRAMISU

OLIVENS VARIATION ON TIRAMISU

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

149:-

### FLYTANDE DESSERT

VINTERGATAN 109:-

XANTE

FRANGELICO

BAILEYS

GRÄDDE

# OLIVENÖL&CIDER



## FATÖL

FALCON EXPORT	68:-
PORETTI	74:-
STAROPRAMEN	76:-

## PÅ FLASKA



ERIKSBERG 50cl	78:-
ERDINGER HEFE 50cl	78:-
MYTHOS 50cl	78:-
CARLSBERG EXPORT 33cl	64:-
CORONA 33cl	64:-
CARLSBERG HOFF 33cl	62:-
PRIPPS BLÅ 33cl	LÄTTÖL 39:-

## FRÅN BROOKLYN



BROOKLYN LAGER 35,5cl	68:-
BROOKLYN BROWN ALE 35,5cl	68:-
BROOKLYN IPA 35,5cl	74:-

## FRÅN DUGGES



DUGGES AVENY 33cl	68:-
DUGGES ALL THE WAY 33cl	SEASON IPA 68:-
DUGGES HIGH FIVE 33cl	IPA 74:-

## ALKOHOLFRITT



ISVATTEN	9:-
LÄSK	LITEN 25:- STOR 29:-
COCA COLA	
FANTA	
SPRITE	
COCA COLA ZERO	
JUICE	
CARLSBERG NON ALCOHOLIC	39:-
ERDINGER WEISSBIRE NON ALCOHOLIC	39:-
SOMMERSBY APPLE CIDER NON ALCOHOLIC	39:-
RÖTT VIN NON ALCOHOLIC	59:-
VITT VIN NON ALCOHOLIC	59:-

## CIDER

SOMMERSBY 33cl	68:-
PÄRON	
BJÖRNBÄR	
ROSÉ	
FLÄDER/LIME	

# OLIVENKAFFE&AVEC

## STARKSPRIT

### ROM

HAVANNA CLUB 7.Y.O	22:-
DIPLOMATICO RESERVA	28:-
ZACAPA	34:-
PLANTATION 20.Y.O	38:-

### GRAPPA

FATTORIA DI CAVALCASELL	22:-
CAMPO DEI GIGLI GRAPPA ROSSO DI AMARONE	34:-

### CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE	24:-
BOULARD X.O	34:-

### COGNAC

GRÖNSTEDT MONOPOL	23:-
METAXA BRANDY	23:-
REMY MARTIN V.S.O.P	28:-
BRAASTAD X.O	36:-
CHATEAU DE BEAULON NAPOLEON 20.Y.O	48:-

### LIKÖRER

SAMBUCCA	22:-
COINTREAU	
DRAMBUIE	
GRAN MARNIER	
KAHLUA	
BAILEYS	

### ÖVRIGA SPRITSORTER

BACARDI	22:-
GIN	
TEQUILA	
VODKA	

### APFERTIF

MARTINI BIANCO/ROSSO	15:-
ÖVRIGA APFERTIFER	22:-

- SAKNAS NÅGOT - FRÅGA DIN KYPARE -

/cl

## WHISKEY

### BLENDED 22:-

FAMOUS GROUSE  
JAMESON

### SINGLE MALT

GLENFIDDICH	26:-
GLENMORANGIE 12.Y.O	28:-
DALWINNIE 10.Y.O	28:-
LAPHROAIG 10.Y.O	28:-
BOWMORE 10.Y.O/15.Y.O	28:-/34:-

/cl

## KAFFE

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

# OLIVENDRINKAR

## KAFFEDRINKAR

4cl 109:-

### 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, KAHILUA, KAFFE, GRÄDDE

### GREEK COFFEE (ISLATTE)

FRAPPE MED BAILEY'S & BENEDICT

### ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO, KAHILUA, VODKA

## KLASSIKER

### MOJITO

BACCARDI, CARTA BLANCA, MYNTA, LIME, RÖRSOCKER, 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