

# MENY



RESTAURANGEN

## — FÖRRÄTT —

**Rödbetsbruschetta** med honungsgratinerad chevreost samt en bladsallad  
89:-

**Dagens Charkbricka:** En variation av kallskuret kött ost i gott sällskap.  
Halv: 115:- / Hel: 159:-

## — SMÅRÄTTER —

**Fish & Chips** med Remouladesås  
129:-

### **Halloumi Wurst**

Tjock grillkorv och halloumiost i bistro briochebröd serveras med en senapspiccalilli och pommes frites  
98:-

## — SALLADER —

### **Feta Sallad**

Fetaost, vattenmelon, gurka, svarta oliver, tomat, rostade pumpafrön, avocadocremè  
148:-

### **Kyckling Sallad**

Stekt kycklingbröst med bladsallad, tomat, rödlök balsamicomarinerade rödbetor,  
brödkrutonger, honungsrostade valnötter  
158:-

(Vid allergi fråga personalen)

## HUVUDRÄTT

### **Halloumi & Kikärtor (vegetarisk)**

Grillad Halloumiost med kikärtor, paprikasås, tomat och färska örter  
158:-

### **Ugnsbakad Laxfilé**

Serveras på en salladsbädd samt rostade rödbetor och avocadocreame  
178:-

**Marinans burgare** med bacon, pulled pork med korean bbq sås, cheddar, picklad lök och aioli

Serveras med en sallad och pommes frites. 180g / 360g

Enkel: 169:- / Dubbel: 225:-

### **Entrecote**

250 gr på en bädd av grillade grönsaker serveras med rödvinsky,

Argentinsk criollasalsa samt rostad lök och rostad färskpotatis

285:-

## EXTRA TILLBEHÖR

### **Pommes Frites**

35:-

**Liten mixsallad** med vinegrette

28:-

### **Vitlöksbröd**

45:-

### **Grillade grönsaker**

35:-

### **Såser/dip**

Bearnaisesås, Aioli, Koriandermayo, Chimichurri, Salsa Criolla,  
Remouladsås, Srirachamayo, Korean Barbeque sås, Avodocreame

15:- / st

(Vid allergi fråga personalen)

## SUSHI

### **Laxcocktail**

Rättika, rödbeta, wakame, chuka ika, inlagd salladslök, kimchisesam, avocado, flygfiskrom och limesdressing  
138:-

### **Räkcokctail**

Rättika, rödbeta, wakame, chuka ika, inlagd salladslök, kimchisesam, avocado, sarris, koriander, flygfiskrom och Srirachamayo  
148:-

### **Kockens val**

**Oku** 10 bitar, 7st nigiri och 3 st maki  
148:-

**Tono** 12 bitar, 8 st nigiri och 4 st maki  
198:-

**Geisha** 4 st Lax, 4 st Räka, "nigiri"  
155:-

**Sashimi combo** 16 st, 8 nigiri och 8 st sashimi  
259:-

**Sashimi** 16 st  
285:-

**Shake maki** Lax, grillad gurka, flygfiskrom, avocado och pepparotscremé  
155:-

**Tempura ebi maki** Friterade räkor, Panko, sparris, avocado, inlagd salladslök, Kimchisesam  
178:-

**Spicy magari maki (Het)** Tonfisk, grillad gurka, avocado, inlagd salladslök, gräslök och het chilisås  
189:-

**California roll** Crabsticks, gurka, avocado, mayo och sesamfrö  
139:-

**Green roll (Veg)** Panko, grönsallad, avocado, paprika, grillad gurka, inlagd salladslök, srirachamayo  
155:-

(Vid allergi fråga personalen)

## BARNMENY

**Pannkakor** (3 pannkakor med sylt och vispgrädde)  
65:-

**Ostburgare** "junior" med pommes frites  
75:-

**Korv & Köttbillespett** med pommes frites  
60:-

## DESSERT

**Cremé Brulé**  
88:-

**Chokladbrownie** med vaniljglass och nötter  
85:-

(Vid allergi fråga personalen)

## DRYCK

### WHISKEY

Famous Grouse	21:-/cl
Tenjako (Japan)	24:-/cl
Laphroaig 10 yo	34:-/cl
Mcallan 12 yo	38:-/cl
Bowmore 12 yo	35:-/cl
Jim Beam	24:-/cl

### RUM

Plantation Grande reserve	26:-
Plantation VO Anniversary	39:-
Plantation 2 star White	24:-

### COGNAC

Claude Chatelie VS	28:-/cl
Pirre Ferrand 10 Generation	31:-/cl
Pirre Ferrand Cognac 1840	36:-/cl

### ÖL

Fatöl Norrlands Guld 40cl	58:-
Fatöl Sahip full of IPA 40cl	68:-
Krusovice 33cl	55:-
Mariestad 50cl	73:-
Sapporo (Japan) 33cl	57:-
Hazy Bulldog IPA 33cl	59:-
EKO Bulldog Pale Ale 33cl	59:-
Blue Moon (Veteöl) 33cl	67:-
Tail of a Whale 33cl	56:-
Beavertown Neck Oil 33cl	59:-
Mellerud EKO Mellanöl 33cl	52:-

### LÄSK & ALKOHOLFRITT

Coca Cola 33 cl	32:-
Coca Cola Zero 33 cl	32:-
Fanta 33 cl	32:-
Sprite 33 cl	32:-
Loka Naturell 33 cl	32:-
Apelsinjuice	35:-
Äppeljuice	35:-
Tranbärsjuice	35:-
Red Bull	45:-
Alkoholfri drink	55:-
Alkoholfritt rött vin	78:-
Alkoholfritt vitt vin	78:-
Mellerud Alkoholfri öl	35:-
Kaffe ink påtår	28:-
The	28:-

(Vid allergi fråga personalen)

# VINLISTA

## VITT VIN

GLAS/FLASKA

### Art De France Blanc

84kr/378kr

**Ursprung:** Frankrike, Languedoc, IGP Pays d'Oc  
**Druvor:** Chardonnay 65%, Sauvignon Blanc 35%  
**Smak:** Fräscht och krispigt vin med smak av ananas, citron, Granny Smith äpple, gul melon, päron och rosa grapefrukt.

### Sauvignon Blanc Klassik

119kr/536kr

**Ursprung:** Österrike, Steiermark, Südsteiermark, Sausal  
**Druvor:** Sauvignon Blanc 100%  
**Smak:** Fräscha aromer av grapefrukt, saftiga persikor och svartvinbärsblad, en antydning till nylockad mynta och citron zest. Ett trevligt möte mellan de varmare tonerna av mogen citrusfrukt och de svalare mineraltonerna. Ett klassiskt vin från Wohlmut!

### Kuentz Bas Riesling Mosaik EKO

128kr/576kr

**Ursprung:** Frankrike, Alsace, AOC Alsace  
**Druvor:** Riesling 100%  
**Smak:** Torr, frisk och fruktig med mineraltoner och en balanserad avslutning med återkommande citrus och tropisk frukt.

### Domaine Louis Moreau Chablis

146kr/657kr

**Ursprung:** Frankrike, Bourgogne, AOC Chablis  
**Druvor:** Chardonnay 100%  
**Smak:** Torr, fräsch, mineralig smak med frisk syra. Toner av mogna vinteräpplen, citrus och marsipan samt en lång krispig avslutning.

## ROSÉVIN

### Art de France Rosé

84kr/378kr

**Ursprung:** Frankrike, Languedoc, IGP Pays d'Oc  
**Druvor:** Grenache 55%, Cinsault 45%  
**Smak:** Torr, fruktig och fräsch med toner av hallon, rödavinbär, smultron, mandarin och blodapelsin. Bra mineralitet med en hint örter som ger vinet ett fräscht avslut.

### Esprit Gassier Rosé

142kr/639kr

**Ursprung:** Frankrike, Provence, AOP Côtes de Provence  
**Druvor:** Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle  
**Smak:** Torr, balanserad och fräsch med behagliga inslag av vita persikor, tangeriner och grapefrukt följda av hallon, körsbär och blodapelsin och en antydning till kanderad apelsinzest. Uppfriskande och fräsch smak.

## RÖTT VIN

### Art De France Rouge

84kr/379kr

**Ursprung:** Frankrike, Languedoc, IGP Pays d'Oc  
**Druvor:** Merlot 60%, Syrah 40%  
**Smak:** Medelfylligt, fruktigt vin med smak av mogna mörka och röda bär, litet lakrits och garrigue-örter (herbes de Provence). Behagliga tanniner i det mineraliga avslutet.

### Coto Vintage Crianza

106kr/477kr

**Ursprung:** Spanien, Rioja, DOCa Rioja  
**Druvor:** Tempranillo 100% (från Alavesa)  
**Smak:** Medelfylligt, mjukt och med en fin balans mellan sin mörka plommonfrukt och lätt rostade fatter, viss mintchoklad i slutet. Ett modernt, välbalanserat Rioja vin.

### Louis M Martini Sonoma County Cabernet Sauvignon

139kr/635kr

**Ursprung:** USA, Kalifornien, Sonoma County  
**Druvor:** Cabernet Sauvignon 83%, Petite Sirah 7%, Malbec 4%, andra druvor 3%  
**Smak:** Vinet är smakrikt och har en generös, varm fruktton av björnbär och mogna körsbär. Det har mjuka tanniner och en lång, balanserad avslutning med vaniljtoner.

### Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore DOC

144kr/648kr

**Ursprung:** Italien, Veneto  
**Druvor:** Corvina, Corvinone och Rondinella  
**Smak:** Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel, fat och örter. Ett maffigt vin med rik fruktighet och koncentration och varm, lång och ihållande eftersmak.

## MOUSSERANDE VIN

### Codorníu 1551 Brut

95kr/427kr

**Ursprung:** Spanien, Katalonien, DO Cava  
**Druvor:** Macabeo, Xarel.lo, Parellada  
**Smak:** Torrt, friskt, med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet, och så den eleganta moussen med en balanserad friskhet i avslutet.

## CHAMPAGNE

FLASKA

### Philipponnat Royale Réserve Brut

1400kr

**Ursprung:** Frankrike, Champagne  
**Druvor:** Pinot Noir 65%, Chardonnay 30% och Pinot  
**Smak:** Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och Meunier 5% balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödiga toner.



RESTAURANGEN