

Innan maten

Bubbel

Prosecco treviso extra dry DOC 80:-/glas

Champagne Perrier Jouët 109:-/glas

Sparkling alkoholfri 54:-/glas

Alltid på Invito

Bellini (kan fås alkoholfri) 80:-

Vit persika och Prosecco Le Contese.

Söt smak av persika och frisk Prosecco. En äkta italiensk klassiker från Harrys bar i Venedig.

Negroni 125:-

Beefeater, Carpano Classico, campari.

Den perfekta fördrinken med bittra smaker av Campari, söt vermouth och gin. Italienarnas säkra kort.

Dry Martini 125:-

Beefeater 24, Cocchi Americano.

Torr, krut torr dry martini som knappast behöver närmare presentation.

Cocktails

Astrakan (kan fås alkoholfri) 125:-

Beefeater, Pomme Verte, Lillet, citron, lönnsirap, Champagne.

Pink Apple Brandy Sour 125:-

Torres Brandy 15y, Bitter Truth Pink Gin, äppelcordial, citron och äggvita.

SlånbärsCollins 125:-

Hayman Sloe gin, muscovado, citron och soda.



Månadens vinförslag

Nere i södra Italien finns ett underbart vackert distrikt som heter Apulien, där produceras en väldigt stor del av Italiens vin. Tack vare klimat och jordmån så är det idealiskt att odla framförallt blå druvor. Det finns många små producenter som ofta går ihop i så kallade kooperativ och tillverkar helt fantastiska viner. Här kommer ett sådant vin som vi på Invito tycker extra mycket om:

2016 Luccarelli Bianco Puglia IGT

Region: Apulien. Druvor: Verdeca, Malvasia Bianca och Trebbiano.

Smak: Medelfylligt vin med trevlig värme, fruktig smak av persikor, melon samt kryddighet. Bra balans och lite varm eftersmak.

2016 Luccarelli Rosso Del Salento IGT

Region: Apulien. Druvor: Sangiovese, Malvasia Nera och Aglianico.

Smak: Medelfylligt vin packat med solmogna mörka bär och fruktiga tanniner. Ett vin med bra balans och varm, saftig, trevlig eftersmak.

Glas 110:-

Flaska 440:-



Meny Invito

Salmone – Lax

Tartara på lax och torsk med citronmajonnäs, gurka och pumpakärnor.

Vitello – Kalv

Kalventrecôte med confiterad potatis, rödvinsås och vitlöksstekt broccoli.

Ciocolato – Choklad

Chokladpannacotta med hallonkompott smaksatt med vanilj.

Meny ^{530:-}

Vinpaket ^{320:-}

Meny Vegeteriano

Barbabetola – Betor

Sallad på betor, brynt smör, getost, honung och rostade pinjenötter.

Formaggio di capra – Getost

Grönsakslasagne med ruccola, fetaost och tomat.

Tiramisu – Tiramisu

Klassisk tiramisu.

Meny ^{440:-}

Vinpaket ^{290:-}



Förrätter

Salmone – Lax 149:-

Tartara på lax och torsk med citronmajonnäs, gurka och pumpakärnor.

Tartara on salmon and cod with lemon mayonnaise, cucumber and pumpkin seeds.

Dryckesförslag: Luccarelli Bianco Puglia IGT 110:-/glas

Spendrups Bistro Lager och 4 cl Gammal Norrlands akvavit 142 :-

Selvaggia – Vilt 159:-

Viltröra med hjort, ren, älg och majonnäs på rostat bröd, pepparrot och inlagd lök.

Wild deer, deer, moose and mayonnaise on toast, horseradish and onion.

Dryckesförslag: Luccarelli Rosso del Salento 110:-/glas

Barbabetola – Betor 139:-

Sallad på betor, brynt smör, getost, honung och rostade pinjenötter.

Salad on beet, browned butter, goat cheese, honey and roasted pine nuts.

Dryckesförslag: Cuatro Pasos Mencía 100:-/glas

Vid allergier – fråga personalen

Barnmeny

Pannkakor

Vaniljglass och jordgubbssylt. 79:-

Pasta carbonara

Carbonara med spaghetti pasta, äggula, bacon, vitlök och grädde.

79:-



Kyckling pasta

Kycklingpasta med spaghetti pasta, krämig pesto, zucchini, lök och paprika. 79:-



Varmrätter

Vitello – Kalv 269:-

Kalventrecôte med confiterad potatis, rödvinssås och vitlöksstekt broccoli.

Veal entrecote with confit potatoes, red wine sauce and garlic fried broccoli.

Dryckesförslag:

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore DOCG 130:-/glas

Torre del Falasco Amarone della Valpolicella DOC 160:-/glas

Agnello – Lamm 279:-

Lammrostbiff med sötpotatispure smaksatt med brynt smör, rosmarinkräm och rödvinssås med sherryvinäger.

Lamb steak with sweet potatoes flavored with browned butter, rosemary cream and red wine sauce with sherry vinegar.

Dryckesförslag: Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG 130:-/glas

Merluzzo – Torsk 259:-

Torskrygg med rostad blomkål, potatisstomp smaksatt med dill och gräslök, och brynt citronsmör.

Cod with roasted cauliflower, potato stomp flavored with dill and chives, and browned lemon butter.

Dryckesförslag: Chablis, Domaine Louis Moreau 125:-/glas

Pollo – Kyckling 199:-

Kycklingpasta med spaghetti pasta, krämig pesto, grillad paprika, lök, zucchini.

Chicken pasta with spaghetti pasta, creamy pesto, grilled peppers, onion, zucchini.

Dryckesförslag: Luccarelli Rosso del Salento IGT 110:-/glas

Carbonara – Carbonara 189:-

Carbonara med spaghetti pasta, äggula, bacon, vitlök och grädde.

Carbonara with spaghetti pasta, egg yolk, bacon, garlic and cream.

Dryckesförslag: Cuatro Pasos Mencía 100:-/glas

Formaggio di capra – Getost 189:-

Grönsakslasagne med ruccola, fetaost och tomat.

Vegetable lasagna with ruccola, feta cheese and tomato.

Dryckesförslag: Zinfandel, Kenwood Vineyards 110:-/glas



Dessert

Ciocolato – Choklad 125:-

Chokladpannacotta med hallonkompott smaksatt med vanilj.
Chocolate panna cotta with raspberry compote flavored with vanilla.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 85:-

Tiramisu – Tiramisu 125:-

Klassisk tiramisu.

Classic Tiramisu.

Dryckesförslag: Pomino Vinsanto DOC. 85:-

Caramella – Tryfflar 85:-

2 st hemgjorda chokladtryfflar.

2 home-made chocolate truffles.

Dryckesförslag: Plantation XO Anniversary, rom från Barbados 32:- per cl

Dessert och starkvin 20:- /cl

Tesauro Recioto della Valpolicella DOC, Italien

Pomino Vinsanto DOC, Italien

Carmes de Rieussec Sauternes, Frankrike

10 Tawny Port, Croft, Portugal

Aszú 5 puttonyos, Tokaj Oremus, Ungern

Kaffe & te

Kaffe 35:-

Te – välj mellan svart, grönt eller rött 35:-

Enkel Espresso 32:-

Dubbel Espresso 36:-

Espresso Macchiato 38:-

Latte Macchiato 42:-

Cappuccino 40:-

Kaffe Latte 42:-



Till maten

Fatöl

Norrlands Guld 40cl 65:-

Birra Moretti 40cl 72:-

A Ship Full of IPA 40cl 74:-

Brutal Brewing Sherry Monster Stout 40cl 74:-

Melleruds Klassiska Ale 40cl 74:-

Sleepy Bulldog Pale Ale 40cl 74:-

Mellanöl

Spendrups Bryggeri Bistro Lager 33cl 62:-

Cider på flaska

Briska päron 33cl 65:-

Strongbow 33cl 65:-

Flasköl

Brutal Brewing Cirrus 33cl 72:-

Krusovice Imperial 33cl 72:-

Wisby Weisse 50cl (Veteöl) 79:-

Grimbergen Blonde 33cl 88:-

Vuur & Vlam IPA-ish 88:-

Flasköl från det lokala bryggeriet

Stenhammaren

Attaque Ale 33 cl 76:-

Kacklan English IPA 33 cl 76:-

Schwartzman Stout 33 cl 76:-

Alkoholfritt vin

Alkoholfritt vin rött/vitt Glas 54:-

Läsk & vatten

Loka, 33 cl 35:-

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero, 40 cl 35:-

Mariestads Alkoholfri öl, 33 cl 35:-

Easy Rider Alkoholfri IPA, 33 cl 35:-

Apelsinjuice, 33 cl 35:-

Mjök, 25 cl 30:-



Rudenstams Äppelmust , 33 cl 45:-

Rudenstams mousserande vitvinbärsdryck, 33 cl 45:-



Viner vi serverar på glas

Vita

2015 Torre del Falasco Garganega, Cantina Valpantena 85:-

Region: Italien, Veneto/Venedig. Druvor Garganega.

Smak: Medelfylligt vin med fräsch syra, bra koncentration samt mineralrik lång kryddig smak och eftersmak.

2016 Luccarelli Rosso Del Salento IGT 110:-

Region: Apulien. Druvor: Sangiovese, Malvasia Nera och Aglianico.

Smak: Medelfylligt vin packat med solmogna mörka bär och fruktiga tanniner. Ett vin med bra balans och varm, saftig, trevlig eftersmak.

2015 Chablis, Domaine Louis Moreau 125:-

Region: Frankrike, Bourgogne. Druva: Chardonnay.

Smak: Torr, fräsch, mineralig smak med frisk syra. Toner av mogna vinteräpplen, citrus och marsipan samt en lång krispig avslutning.

2015 Kenwood Chardonnay, Kenwood Vineyards 105:-

Region: USA, Sonoma County. Druvor: Chardonnay.

Smak: Smakrikt, fruktigt vin med ton av ek och inslag av päron, äpple, lime, ingefära, mineral och vanilj.

2016 Prüm Blue Riesling Kabinett, S.A. Prüm 115:-

Region: Tyskland, Mosel. Druvor: Riesling.

Smak: Lätt medelfylligt, med karaktäristisk mineralton, aningen mogen sötma, som balanseras av tilltalande, friska, rena syror och toner av gul frukt och citrus.

2016 Von Gösing, Weingut Soellner 105:-

Region: Österrike, Wagram. Druvor: Riesling.

Smak: Torrt vin med en elegant frukt ton av citrus och tropisk frukt med bra balans.



Viner vi serverar på glas

RÖDA

2016 Luccarelli Rosso Del Salento IGT 110:-

Region: Italien, Apulien. Druvor: Sangiovese, Malvasia Nera och Aglianico.

Smak: Medelfylligt vin packat med solmogna mörka bär och fruktiga tanniner. Ett vin med bra balans och varm, saftig, trevlig eftersmak.

2015 Torre del Falasco Corvina, Cantina Valpantena 85:-

Region: Italien, Veneto. Druvor: Corvina.

Smak: Medelfylligt vin med toner av björnbär, moreller, mörk choklad, körsbärskärnor samt pigg syra och fruktig, lång eftersmak.

2013 Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore, Cantina Valpantena 130:-

Region: 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, varm, lång och ihållande eftersmak.

2012 Torre del Falasco Amarone della Valpolicella 160:-

Region: Italien, Veneto/Venedig. Druvor: Corvina, Rondinella och Cabernet Sauvignon.

Smak: Fyllig, rik, koncentrerad smak av mörk frukt, mörka bär som plommon, moreller, körsbär, blåbär, björnbär med inslag av fat, choklad och viol.

2013 Castello di Nipozzano Riserva Chianti Rufina, Frescobaldi 130:-

Region: Italien, Toscana. Druvor: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot och Cabernet Sauvignon.

Smak: Medelstor, komplex, intensiv och elegant, torr smak med toner av moreller, rostat kaffe, mörk choklad, örter, fat och charkuterier bra tannin- och syrastruktur samt lång, komplex eftersmak.

2015 Clos de Miran Côtes de Rhône, Domaine Clos de Miran 120:-

Region: Frankrike, Orange. Druva: Syrah, Grenache.

Smak: Härligt fruktig med mjuka taniner och inslag av körsbär, blåbär, eukalyptus och integrerad ekfatskaraktär. Lång eftersmak.

2015 Cuatro Pasos Mencía, Martín Codax 100:-

Region: Spanien, Bierzo Druvor: Mencía.

Smak: Frisk fruktig smak med fin len struktur. Övervägande fruktiga toner av röd frukt och lena tanniner, rund och balanserad eftersmak.

2013 Zinfandel, Kenwood Vineyards 110:-

Region: USA, Sonoma County Druva: Zinfandel.

Smak: Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av hallon, granatäpple, lakrits, vitpeppar, kanel och vanilj.



Avec

(Alla priser per 1 cl)

Skotsk maltwhisky

Laphroigh 10 yrs (Islay) **30:-**
Lagavulin 16 yrs (Islay) **36:-**
Ardbeg 10 yrs (Islay) **30:-**
Ardbeg Corryvreckan **35:-**
Talisker 10 yrs (Skye) **30:-**
Macallan 12 yrs (Speyside) **30:-**
Macallan Amber (Speyside) **30:-**
Macallan Sienna (Speyside) **40:-**
The Glenlivet Nadurra (Speyside) **32:-**
Benriach Solstice 17 yrs **36:-**
Glenrothes 2001 (Speyside) **36:-**
Craigellachie 17 yrs (Speyside) **36:-**
Oban 14 yrs (Highland) **31:-**
Highland Park 18 yrs (Highland) **32:-**
Springbank 15 yrs (Campbeltown) **40:-**

Skotsk blended

whisky

Ballentine´s Finest **25:-**
Chivas Regal 12 yrs (Speyside) **30:-**
Monkey Shoulder (Speyside) **30:-**

Irish whiskey

Jameson **25:-**
Jameson Black Barrel **30:-**
Redbreast 15 yo **32:-**
Midleton Very Rare **40:-**

Bourbon &

Tennessee

Blantons Gold Edition **32:-**

Mackmyra whisky

Mackmyra "sherryfat" **45:-**
Mackmyra "sherryfat, rökig" **45:-**

Box whisky

The Explorer single malt **60:-**
Box Dálvve (Box signaturmalt, lagrad på bourbonfat) **32:-**

Japansk whisky

Nikka from the barrel **36:-**

Likörer

Bailys **25:-**
Cointreau **25:-**
Grand Marnier **25:-**
D.O.M. Benedict **25:-**
Frangelico **25:-**
Galiano **25:-**
Disarano Ameretto **25:-**
Kahlua **25:-**
Limoncello **25:-**
Xante **25:-**
Southern Comfort **25:-**
Drambuie **25:-**
Carlshamn Flaggpunch **25:-**
Suze **25:-**

Calvados

Lecompte 12 yo **35:-**
Drouin Hors D'age **40:-**

Tequila

Arette anejo **32:-**

Armagnac

Armagnac de Montal **40:-**



Avec (Alla priser per 1 cl)

Grappa / Eau-de-Vie

- Grappa di Barolo 9 ANNI **30:-**
- Marolo Grappa di Gewürztraminer **38:-**
- Grappa PO' di Moscato **30:-**
- Grappa di Sassicaia **40:-**
- Romano Levis Grappa Barbaresco **40:-**
- Romano Levis Grappa Barolo **40:-**
- Romano Levis Grappa Moscato **34:-**
- Romano Levis Grappa Riser Paglierina **40:-**
- Josmeyer Framboise **38:-**
- Josmeyer Kirsch **38:-**

Rom

- Ron Zacapa 23, Guatemala **32:-**
- Diplomatico reserva exclusiva, Venezuela **32:-**
- Havana Club Unión, Cuba **80:-**
- Plantation, Trinidad **32:-**
- Plantation XO, Barbados **32:-**
- Rhum J.M. XO, Martinique **32:-**

Cognac

- Martell VSOP **30:-**
- Martell Cordon Bleu **60:-**
- Martell XO **85:-**
- Martell Creation Grand Extra **135:-**

