

# En Bra Början

Vi tycker att mat är det bästa som finns, vad sägs om lite snacks medan ni tittar i vår meny.

<b>Marinerade oliver</b>	<b>35:-</b>
<b>Friterade kikärter med chili</b>	<b>35:-</b>
<b>Saltrostade nötter/mandlar</b>	<b>35:-</b>
<b>Prosciutto och Parmesan</b>	<b>35:-</b>
<b>Svålchips med tryffelmajonnäs</b>	<b>35:-</b>
<b>2 ostar med marmelad</b>	<b>75:-</b>
	<b>Alla 225:-</b>

## Bubbel

**Prosecco Treviso extra dry DOC 80:-/glas**

**Champagne Perrier Jouët 109:-/glas**

**Mousserande alkoholfri 54:-/glas**

## Alltid på Invito

**Bellini (kan fås alkoholfri) 80:-**

Vit persika och prosecco.

**Invito Swizzle 125:-**

Rom, bergamot, persika, lime och mynta.

**Sommarland 125:-**

Vodka, hallon vita vinbärsmust, citron.

**111 nyanser av gult 125:-**

Limoncello, gul chartreuse, citron och prosecco.

**Negronish 125:-**

Pink gin, Campari och Cocchi Americano.



# Meny Gastronomico

## **Uova di pesce – Sikrom**

Sikrom med rostad bröd, hyvlad lök, gräddfil och krispig potatis.

## **Filetto di manzo – Oxfilé**

Oxfilé med sotad romansallad, friterad potatis, parmesan och majonnäs med kapris och sardell.

## **Ciocolato – Choklad**

Chokladkaka med chokladkräm, hallonsorbet, vaniljskum och karmeliserad vit choklad.

Meny 560:-

Vinpaket 380:-

# Meny Vegeteriano

## **Pomodoro – Tomat**

Tomatsallad med rostade pinjenötter, basilikakräm och mozzarella.

## **Risotto – Risotto**

Tomatrisotto med tomathack, pinjenöt, bryntsmör crumble, saltorkade tomater och örtsallad.

## **Fragole – Jordgubbar**

Jordgubbar, mandelkaka, citronkräm och vaniljglass.

Meny 410:-

Vinpaket 300:-



# Förrätter

## **Tartaro – Tartar 169:-**

Tartar på oxfilé, blekselleri, parmesan, tryffelmajonnäs och stekta brödsmlor.

*Tartar of fillet of beef, celery, parmesan, truffle mayonnaise and fried bread crumbs.*

*Dryckesförslag: The Brothers Pinot Noir, Giesen 130:-*

*Höganäs APA 80:-*

## **Pomodoro – Tomat 129:-**

Tomatsallad med rostade pinjenötter, basilikakräm, prosciutto och pancetta crumble och mozzarella.

*Tomato salad with roasted pine nuts, basil cream, prosciutto and pancetta crumble and mozzarella.*

*Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas*

## **Uova di pesce – Sikrom 159:-**

Sikrom med rostad bröd, hyvlad lök, gräddfil och krispig potatis.

*Roe with roasted bread, sliced onion, sour cream and crispy potatoes.*

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

# Barnmeny

## **Oxfilé**

Oxfilé, friterad potatis, sallad och aioli. **99:-**

## **Pizza bambino**

Tomatsås, ost och lufttorkad skinka **79:-**

## **Pizza bambino margarita**

Tomatsås och ost **79:-**

## **Carbonara**

Pasta Carbonara **79:-**

## **Friterad fisk**

Friterad fisk med potatis och aioli **79:-**

**Vid allergier – fråga personalen**



# Varmrätter

## **Filetto di manzo – Oxfilé 315:-**

Oxfilé med sotad romansallad, friterad potatis, parmesan och majonnäs med kapris och sardell.

*Fillet of beef with blackened romaine lettuce, fried potatoes, parmesan cheese and mayonnaise with capers and anchovies*

*Dryckesförslag:*

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

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

## **Pesce – Piggvar 269:-**

Piggvar, sikrom, gräslök, friterad potatis, Västerbottenost och vitvinsås.

*Turbot, roe, chives, fried potatoes, Västerbotten cheese and white wine sauce.*

*Dryckesförslag: Pomino Bianco, Frescobaldi 120:-/glas*

## **Gnocchi – Gnocchi 229:-**

Gnocchi med oxfilé, pesto, pancetta, valnöt, syrad zucchini och crème fraîche.

*Gnocchi with beef fillet, pesto, pancetta, walnut, zucchini and crème fraîche.*

*Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas*

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

## **Frutti di Mare – Skaldjur 239:-**

Tagliatellepasta med bläckfisk, blåmussla, rödräka, tomat, vitlök, chili och persilja.

*Tagliatelle pasta with squid, blue mussel, shrimp, tomato, garlic, chilli and parsley.*

*Dryckesförslag: Toni Grüner Veltliner, Weingut Soellner 100:-/glas*

## **Risotto – Risotto 195:-**

Tomatrisotto med tomathack, pinjenöt, bryntsmör crumble, saltorkade tomater och örtsallad.

*Tomato risotto with tomato sauce, pine nuts, brown butter crumble, sun dried tomatoes and herb salad.*

*Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas*

## **Insalata – Sallad 189:-**

Sallad med friterad getost, krutonger, saltrostade betor, picklad fänkål, rostade frön och bovete.

*Salad with fried goat cheese, croutons, salted beetroot, pickled fennel, roasted seeds and buckwheat.*

*Dryckesförslag: Sommelier Selection, Boschendal 105:-/glas*

*Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas*



# Pizza

*Vi bakar alla våra pizzor med mozzarellaost, vår egen tomatsås och färska råvaror. Går även att få glutenfria.*

## **Pizza di Margherita – Margherita 139:-**

Mozzarella och basilika.

*Mozzarella and basil.*

*Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas*

## **Pizza di Prosciutto – Lufttorkad skinka 155:-**

Mozzarella, lufttorkad skinka, pesto, ruccola och confiterad tomat.

*Mozzarella, prosciutto, pesto, arugula and tomato confit*

*Dryckesförslag: Le Focaie, Rocca di Montemassi 100:-/glas*

## **Pizza di Pancetta – Pancetta 149:-**

Pancetta, tomathack, picklad zucchini.

*Pancetta, tomato, pickled zucchini*

*Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas*

## **Pizza di Uova – Sikrom 169:-**

Blond pizza med crème fraîche, Västerbottenost, gräslök, picklad lök och sikrom.

*Blonde pizza with creme fraiche, Västerbotten cheese, chives, pickled onions and fish roe.*

*Dryckesförslag: Chablis, Domaine Louise Moreau 125:-/glas*

## **Pizza formaggio di capra – Getost 149:-**

Blond pizza med getost, betor, valnöt och honung.

*Blonde pizza with goat cheese, beet, walnut and honey.*

*Dryckesförslag: Carramimbre crianza, Bodegas Pingón 130:-/glas*

## **Sugen på en sås till pizzan? 30:- /styck**

Pesto gjord på solrosfrön

Aioli

Tryffelmajonnäs

Basilikakräm

## **Lavagna – Svarta tavlan**

Varje vecka erbjuder vi en ny maträtt på svarta tavlan.  
Fråga din servitör för denna veckas alternativ.



# Dessert

## **Cheesecake – Cheesecake 99:-**

Fryst smultroncheesecake med honung, vanilj och kaksmulor.  
*Frozen wild strawberry cheesecake with honey, vanilla and cookie crumbs.*

*Dryckesförslag: Pio Cesare, Moscati d'Asti. 80:-*

## **Fragole - Jordgubbar 99:-**

Jordgubbar, mandelkaka, citronkräm och vaniljglass.  
*Strawberries, almond cake, lemon cream and vanilla ice cream*  
*Dryckesförslag: Pio Cesare, Moscati d'Asti. 80:-*

## **Ciocolato – Choklad 99:-**

Chokladkaka med chokladkräm, hallonsorbet, vaniljskum och karmeliserad vit choklad.  
*Chocolate cake with chocolate cream, raspberry sorbet, vanilla foam and caramelized white chocolate*  
*Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 80:-*

## **Gelatto – Glass 65:-**

Vaniljglass med chokladsås.  
*Vanilla ice cream with chocolate sauce.*

## **Tartufi di cioccolato – Tryfflar 99:-**

Två tryfflar.  
*Two chocolate truffles.*  
*Dryckesförslag: Ron Zacapa 23, Guatemala. 32:-/cl*

## **Dessert och starkvin 20:- /cl**

Tesauro Recioto della Valpolicella DOC, Italien  
Pomino Vinsanto DOC, Italien  
Pio Cesare, Moscati d'Asti, 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:-**



# Öl och Alkoholfritt

## Fatöl

- Norrlands Guld 40cl **65:-**
- Birra Moretti 40cl **72:-**
- A Ship Full of IPA 40cl **74:-**
- Brutal Brewing Roatating tap **74:-**
- Mariestads ofiltrerad Export 40cl **74:-**
- Sleepy Bulldog Summer Pale Ale 40cl **74:-**

## Mellanöl

- Spendrups Bryggeri Bistro Lager 33cl **62:-**

## Cider på flaska

- Briska päron 33cl **65:-**
- Strongbow 33cl **65:-**

## Flasköl

- Höganäs Miss behave IPA **80:-**
- Höganäs APA **80:-**
- Wisby Weisse 50cl ( Veteöl ) **79:-**
- Brutal Brewing Raw Law Mango Sour **90:-**
- Veckans öl, fråga din servitör om vad det är denna vecka

## Alkoholfritt vin

- Alkoholfritt vin rött/vitt Glas/Mousserande **54:-**

## Läsk & vatten

- Loka, 33 cl **35:-**
- Coca Cola, 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 Pomino Bianco, Frescobaldi 120:-**

*Region: Italien, Toscana. Druvor: Chardonnay och Pinot Bianco*

Smak: Medelstor, tät, elegant, koncentrerad smak med läcker citrus, mineral och diskret ton av salmiak, fat och örter. Lång, ihållande och komplex 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.

**2016 Sommelier Selection, Boschendal 105:-**

*Region: Sydafrika, coastal region. Druvor: Chenin blanc.*

Smak: Smakrikt elegant med mineraltoner och citrus och en melonfruktighet. Rent och friskt avslut.

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

*Region: Tyskland, Mosel. Druvor: Riesling.*

Smak: Lätt/medelfyllig, med karaktäristisk mineralton. En aning mogen sötma som balanseras av tilltalande, friska, rena syror och toner av gul frukt och citrus.

**2016 Toni Grüner Veltliner, Weingut Soellner 100:-**

*Region: Österrike, Niederösterreich. Druvor: Grüner Veltliner.*

Smak: Torr, ungdomlig, frisk och fruktig med toner av päron, persika, honungsmelon, citrusfrukter samt inslag av örter och nymald vitpeppar.





# Viner vi serverar på glas

## ROSÉ

### **2016 Miradou Rosé, Château Gassier 90:-**

*Region: Frankrike, Provence. Druvor: Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah och Caladoc.*

Smak: Medelfylligt, torrt, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Avslutningen är frisk och läskande.

### **2017 – Esprit, Château de Berne 110:-**

*Region: Frankrike, Provence. Druvor: Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Cinsault, Merlot.*

Smak: Bra balanserad rose med en ljusrosa klädsel. Ett delikat vin med smak av sommarfrukt såsom färsk jordgubbe och hallon..

## RÖDA

### **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.

### **2014 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.



# Viner vi serverar på glas

## RÖDA

**2012 Torre del Falasco Amarone della Valpolicella, Cantina Valpantena 160:-**

*Region: Italien, Veneto. Druva: 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.

**2015 Le Focaiè, Rocca di montemassi 100:-**

*Region: Italien, Toscana. Druva: Sangiovese.*

Smak: Fruktig med inslag av mörka bär och mogna körsbär samt en rostad ton av kaffe. Lång och mjuk eftersmak med fruktiga inslag.

**2016 Chateau Grand Renom, Maison Antoine Moueix 115:-**

*Region: Frankrike, Bordeaux. Druva: Merlot och Cabernet Franc.*

Smak: Medelfylligt, fruktigt, med torr, elegant struktur, blåbär, björnbär, espresso, tobak, kakaopudrade mörka körsbär. Bra fruktsyra, avrundade tanniner och fruktighet i avslutningen.

**2013 The Brothers, Giesen 130:-**

*Region: Nya Zeeland, Marlborough. Druva: Pinot noir.*

Smak: Mycket fruktig och maffig smak med inslag av körsbär, blåbär, kryddor och en balanserad fatkaraktär.

**2014 – Carramimbre crianza, Bodegas Pingón 130:-**

*Region: Spanien, Ribera del Duero. Druva: Tinta del Pais och Cabernet Sauvignon.*

Smak: Intensivt med härliga mjuka tanniner. Våldigt ”stort” vin med kryddighet, mogen röd frukt med inslag av tobak och mörk choklad. Ett komplext vin med ett kraftfullt avrundat avslut.

**2015 Louise M martini 110:-**

*Region: USA, Sonoma County Druvor: Cabernet sauvignon, Petite sirah, Malbec.*

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.



# 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:-

Macallan 12 yrs (Speyside) 30:-

Macallan Amber (Speyside) 30:-

Macallan Sienna (Speyside) 40:-

The Glenlivet Nadurra  
(Speyside) 32:-

Glenrothes 2001 (Speyside)  
36:-

Craigellachie 17 yrs (Speyside)  
36:-

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

Blantons Gold Edition 32:-

## Mackmyra whisky

Mackmyra "sherryfat" 35:-

Mackmyra "sherryfat, rökig"  
35:-

## Box whisky

The Explorer single malt 60:-

Box Dálvve ( Box signaturmalt,  
lagrad på bourbonfat ) 32:-

## Japansk whisky

Nikka from the barrel 36:-

## Likörer

Baileys 25:-

Cointreau 25:-

D.O.M. Bénédicte 25:-

Frangelico 25:-

Galliano 25:-

Disaronno Amaretto 25:-

Kahlua 25:-

Limoncello 25:-

Drambuie 25:-

Carlshamn Flaggpunch 25:-

Suze 25:-



**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 Levi Grappa Barbaresco 40:-  
Romano Levi Grappa Barolo 40:-  
Romano Levi Grappa Moscato 34:-  
Romano Levi Grappa Riser Paglierina 40:-  
Josmeyer Framboise 38:-  
Josmeyer Kirsch 38:-

## **Rom**

Ron Zacapa 23, Guatemala 32:-  
Malteco 20 años, Guatemala 40:-  
Diplomatico reserva exclusiva, Venezuela 32:-  
Ron Esclavo XO, Dominikanska republiken 40:-  
Tres Hombres Porto, Dominikanska republiken 40:-  
Escudero, Cuba 32:-  
Havana Club Unión, Cuba 60:-  
Plantation XO, Barbados 32:-  
Origenes 18 , Panama 40:-  
Rhum J.M. XO, Martinique 32:-

## **Cognac**

Martell VSOP 30:-  
Martell Cordon Bleu 40:-  
Martell XO 50:-

## **Calvados**

Lecompte 12 yo 35:-  
Drouin Hors D´age 40:-

