

En Bra Början

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

Marinerade oliver	35:-
Getostkroket, vinäger, honung och valnöt	35:-
Saltrostade nötter/mandlar	35:-
Kalvbräss och picklad rödlök	50:-
Chorizo iberico och tryffelpeccorino	60:-
Alla fem	200:-

Bubbel

Prosecco Treviso extra dry DOC 80:-/glas

Champagne Perrier Jouët 109:-/glas

Alkoholritt Mousserande 54:-/glas

Alltid på Invito

Bellini (Går att få alkoholfri) 80:-

Vit persika och Prosecco Le Contesse.

Hot Passion 125:-

Absolut vodka, Cointreau, chili, passionsfrukt och citron.

Dry Martini 125:-

Beefeater 24, Dolin Vermouth.

Swedish Delight 125:-

Absolut vodka, vanilj, rabarber, citron och äggvita.

Champagne Mojito 125:-

Havana 3y, mynta, lime, äggvita och Champagne.



Avsmakningsmeny

Vi serverar vår avsmakningsmeny fram till kl 21.00.

För att alla ska kunna njuta av en trevlig middag ser vi gärna att hela bordet beställer denna.

Uova di pesce – Sikrom

Sikrom, grillad purjolök, potatiskräm, gräddfil, brynt smör och rökt renhjärta.

Tartaro – Tartar

Tartar på kryddsotad ren, röda vinbär, rödbetor, marconamandel och picklade senapsfrön.

Pesce – Piggvar

Piggvar, broccoli, gurka, ärtkräm, vitvinssås, olja med grön jalapeño, mandel, pankofriterad piggvarsslag och forellrom.

Anatra – Vildand

Stekt vildand, bakade betor, pumpapuré, björnbär och sky smaksatt med lagerblad och ingefära.

Ciocolato – Choklad

Chokladpastej, blond chokladkräm, havtornsgelé, havtornssorbet, havtornsmaräng och hasselnöt.

Meny 650:-

Vinpaket 550:-



Meny Gastronomico

Uova di pesce – Sikrom

Sikrom, grillad purjolök, potatiskräm, gräddfil, brynt smör och rökt renhjärta.

Filetto di manzo – Oxfilé

Oxfilé, tryffelpolenta, rödvinskokt syltlök, pancetta och champinjoner bakad i brynt smör.

Ciocolato – Choklad

Chokladpastej, blond chokladkräm, havtornsgelé, havtornssorbet, havtornsmaräng och hasselnöt.

Meny 580:-

Vinpaket 380:-

Meny Vegeteriano

Brodo – Buljong

Svampbuljong, eldad kål, picklad lök, rå svamp, gravad äggula och timjanolja.

Risotto – Risotto

Risotto, stekt svamp och picklad pumpa.

Cloudberry – Hjortron

Rulltårta, hjortron, vaniljglass och riven nougat.

Meny 400:-

Vinpaket 300:-



Förrätter

Tartaro – Tartar 169:-

Tartar på kryddsotad ren, röda vinbär, rödbetor, marconamandel och picklade senapsfrön.

Dryckesförslag: Les parcelles, maison pierre chainier 105:-

Uova di pesce – Sikrom 159:-

Sikrom, grillad purjolök, potatiskräm, gräddfil, brynt smör och rökt renhjärta.

Dryckesförslag: Secret de lunes, jeanjean 100:-/glas

Brodo – Buljong 95:-

Svampbuljong, eldad kål, picklad lök, rå svamp, gravad äggula och timjanolja.

Dryckesförslag: Kenwood chardonnay, Kenwood vineyards 105:-/glas

Pizza di Uova – Pizza med sikrom 99:-

Liten pizza blond, sikrom, västerbottensost, picklad rödlök och gräslök.

Dryckesförslag: Secret de lunes, jeanjean 100:-/glas

Pizza di fungo – Pizza med svamp 99:-

Liten pizza, svamp, picklad pumpa och en kräm på Karl-Johansvamp.

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

Barnmeny

Oxfile

Oxfile, 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:-**



Varmrätter

Filetto di manzo – Oxfilé 325:-

Oxfilé, tryffelpolenta, rödvinskokt syltlök, pancetta och champinjoner bakad i brynt smör.

Dryckesförslag:

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore 130:-/glas

Torre del Falasco Amarone della Valpolicella 160:-/glas

Pesce – Piggvar 285:-

Piggvar, broccoli, gurka, ärtkräm, vitvinsås, olja med grön jalapeno, mandel, pankofriterad piggvarsslag och forellrom.

Dryckesförslag: Sancerre blanc, domaine cirotte 130:-/glas

Carne di maiale – Gris 230:-

Bakad fläksida, lätrökt potatis rullad i chorizo, persilja och aska. Gräddkokt svartkål och picklade senapsfrön.

Dryckesförslag: Don´t tell gary, Mcpherson 110:-/glas

Anatra – Vildand 260:-

Stekt vildand, bakade betor, pumpapuré, björnbär och sky smaksatt med lagerblad och ingefära.

Dryckesförslag: Aglianico del Vulture, Feudi di San Gregorio 110:-/glas

Gnocchi – Gnocchi 229:-

Gnocchi, oxfilé, nduja, aubergine, paprika och blandade örter.

Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas

Risotto – Risotto 210:-

Risotto, svamp, friterad kalvbräss och picklad pumpa.
(går även att få vegetarisk)

Dryckesförslag: Carramimbre crianza, bodegas pingón 130:-/glas

Pasta di pancetta – Pancetta 199:-

Bucatini pasta, karamelliserad grädde, knapperstekt pancetta och blandade örter.

Dryckesförslag: Torre del falasco corvina, Cantina valpantena 85:-/glas



Pizza

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

Pizza di Margherita – Margherita 145:-

Tomatsås, mozzarella och basilika.

Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas

Pizza di Prosciutto – Lufttorkad skinka 159:-

Tomatsås, mozzarella, lufttorkad skinka, pesto, ruccola och confiterad tomat.

Dryckesförslag: Louise M Martini 110:-/glas

Pizza di Chorizo – Chorizo 155:-

Tomatsås, chorizo, persilja och tryffelpeccorino.

Dryckesförslag: Aglianico del Vulture, Feudi di San Gregorio 110:-/glas

Pizza di Uova – Sikrom 169:-

Blond pizza, crème fraîche, Västerbottensost, gräslök, picklad lök och sikrom.

Dryckesförslag: Secret de lunes, Jeanjean 100:-/glas

Pizza di fungo – Pizza med svamp 149:-

Kräm på Karl-Johansvamp, stekt svamp och picklad pumpa.

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

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

Pesto gjord på solrosfrön

Aioli

Jalapeno aioli

Vid allergier – fråga personalen



Dessert

Ciocolato – Choklad 99:-

Chokladpastej, blond chokladkräm, havtornsgelé, havtornssorbet, havtornsmaräng och hasselnöt.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 80:-

Cloudberry - Hjortron 99:-

Rulltårta, hjortron, vaniljglass och riven nougat.

Dryckesförslag: Pomino Vinsanto. 80:-

Mirtillo – Blåbär 99:-

Blåbärssorbet, blåbär och mandelkaka, rostad mandelmassa, ingefärsgele och vaniljskum smaksatt med punsch.

Dryckesförslag: Carmes de Rieussec Sauternes. 80:-

Gelatto – Glass 65:-

Vaniljglass med chokladsås.

Tartufi di cioccolato – Kaffegodis 55:-

Kaffegodis.

Dryckesförslag: Ron Zacapa 23, Guatemala. 32:-/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

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:-**
- Mariestads ofiltrerad Export 40cl **74:-**
- Sleepy Bulldog Summer Pale Ale 40cl **74:-**

Mellanöl & Folköl

- Spendrups Bryggeri Bistro Lager 4,2 33cl **62:-**
- Råå Lager 2,8 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:-**
- Beavertown Gamma Ray APA **80:-**
- Beavertown Neck Oil Session IPA **80:-**
- Veckans öl, fråga din servitör om vad det är denna vecka

Alkoholfritt vin

- Alkoholfritt vin 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:-**
- Brewdog Nanny State Hoppy Ale, 33 cl **39:-**
- Apelsinjuice, 33 cl **35:-**
- Mjölk, 25 cl **30:-**



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.

2016 – Secret de lunes, Jeanjean 100:-

Region: Frankrike, Languedoc. Druva: Viognier.

Smak: Viognier-viner från Languedoc är lättare, torrare och friskare i smak än kusinerna från norra Rhône-dalen. Denna Viognier är torr med rika toner av aprikoser, persikor, nektariner och fint inslag av kaprifol. Smaken är avrundad och aromatisk med ett påtagligt friskt avslut.

2016 – Sancerre blanc, Domaine Cirotte 130:-

Region: Frankrike, Loire. Druvor: Sauvignon blanc.

Smak: Intensiv, torr och fruktig, med inslag av svartvinbärsblad, päron och gröna äpplen, med en antydning till hagtornsblom, lindblommor och mangofrukt. Riktigt bra struktur, rik koncentration och härlig, frestande friskhet.

2016 Petit Chablis, Domaine Laroche 130:-

Region: Frankrike, Bourgogne. Druvor: Chardonnay.

Smak: Torr, mycket frisk, ungdomlig smak med tydlig mineralkaraktär, inslag av påtagliga toner av citrus och limeblommor, gröna äpplen och gröna päron. Mineraltonerna som har central plats i smakpaletten är avrundade och omges av härliga friska, livfulla fruktsyror. Behaglig, avrundad avslutning.



Viner vi serverar på glas

Vita

2016 Kenwood chardonnay, Kenwood vineyards 105:-

Region: USA, Kalifornien. Druvor: Chardonnay.

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

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.

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.

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.



Viner vi serverar på glas

RÖDA

2012 Aglianico del Vulture, Feudi di San Gregorio 110:-

Region: Italien, Basilicata. Druva: Aglianico.

Smak: Fylligt vin med välbalanserad, rustik smak med markerade tanniner och mineral, smak av mörka bär, kryddor och aromatisk, lång eftersmak.

2015 – Etna rosso, Le vigne di eli 160:-

Region: Italien, Sicilien. Druva: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Smak: Solvarm doft av mogna röda bär och toner av viol, mineral och örter. Den pigga syran bär upp smaken av både röda bär och örter. I eftersmaken framträder torkade blommor tillsammans med mineraliska toner och torra, nästan kalkiga tanniner.

2016 – Don't tell Gary, Mcpherson 110:-

Region: Australien, Central Victoria. Druva: Shiraz.

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

2016 – Castillo de Molina, Viña San Pedro 105:-

Region: Chile, Maule Valley. Druva: Carmenére.

Smak: Nyanserat, balanserat och smakrikt vin med fatkaraktär och smak av svarta vinbär, körsbär, ceder, viol och mynta.

2014 – Chinon Les Parcelles 105:-

Region: Frankrike, Loire. Druva: Cabernet Franc

Smak: Klassiskt, urtypiskt Chinon med sin angenäma friskhet under den påtagliga frukten. Medelfyllig smak med livfulla aromer av svarta vinbär, jordgubbar, hallon, körsbär och fullmogna, mörka plommon, avrundad med medelstor friskhet och en touch av läder och gröna toner av löv och mynta. De behagliga tanninerna och den eleganta strukturen gör den här Chinon mycket tilltalande och mycket tillgänglig.



Viner vi serverar på glas

RÖDA

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.

RÖDA CORAVIN

2013 – Barolo Tresuri DOCG, Mauro Sebaste 235:-

Region: Italien, Piemonte. Druva: Nebbiolo

Smak: Toner av körsbär, rosor och söt lakrits. Fyllig och harmonisk smak med mjuka tanniner. Lång eftersmak.

2013 Brunello di Montalcino DOCG, Castelgiocondo 225:-

Region: Italien, Toscana Druvor: Brunello.

Smak: Medelstor, fruktig och mjuk smak av söta körsbär kombinerad med fruktiga tanniner och toner av fat, kaffe, mörk choklad samt mandel. Komplex, lång, torr och varm eftersmak med inslag av örter.

2012 Château Paveil de Luze 235:-

Region: Frankrike, Bordeaux Druvor: Cabernet sauvignon. Merlot

Smak: Mogen doft av röda bär, cassis, läder, kaffe, tobak och mörk choklad. Tillgängligt vin med rik fruktighet, bra balans och perfekt mognad.



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

Box 32:-
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:-



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:-
Ron Zacapa XO, Guatemala 45:-
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:-
Delamain Pale and Dry XO 40:-

Calvados

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

