



FO RRA TTER

1. Caprese 69 kr

på spätt med körsbärstomater, färsk basilika & olivolja

2. Grillad Halloumi 79 kr

med persika, rostade valnötter & honung

3. Parmaskinka & honungsmelonsallad 75 kr

med chevre & balsamicocrema

4. Bruschetta på vedugnsbakat bröd 75 kr

med mozzarella, Parmaskinka, cocktailtomater, ruccola & parmesan

SALLAD

1. Fetaost sallad 105 kr

med honungsmelon & olivolja

2. Ceasar sallad med lax 110 kr

krutonger, dressing & riven parmesan

3. Ceasar sallad med kyckling 105 kr

krutonger, bacon, dressing & riven parmesan

4. Blandsallad med Parmaskinka 110 kr

fetaost, granatäpple & balsamicocrema toppad med rostade valnötter

5. Insalata de frutti di mare 110 kr

i chili, vitlök & vitvin, körsbärstomater & ruccola, toppad med riven parmesan samt färskbakat vedugnsbröd

VEGETARISKT

1. Grillad Halloumi & snabbstekt chevre 140 kr

på stekta grönsaker toppad med fruktchutney & rostade valnötter samt kly potatis

2. Halloumi burgare 140 kr

med klyftpotatis, fruktchutney & het sås



PASTA

1. Pasta Scampi 125 kr

med spaghetti tomat & gräddsås toppad med kräftstjärtar & riven parmesan

2. Pasta Frutti di Mare 125 kr

med spaghetti, vitlök, vitvin, persilja, tomatsås & riven parmesan

3. Pasta Fettucine 125 kr

med lax, soltorkade tomater, chili, vitlök i gräddsås toppad med babyspenat & riven parmesan

4. Pasta Tortellini 125 kr

*fylld med rico a & spenat i tomatsås
toppad med mögelost, grillade grönsaker, ruccola & riven parmesan*

5. Fettucine con Prosciutto di Parma 125 kr

Pasta Fettucine i tomatsås toppad med parmaskinka, grillade grönsaker, fetaost, kapris & babyspenat

FISK & SKALDJUR

1. Lax- & scampispett 175 kr

med stekta grönsaker, limecreme, fruktchutney & grillad bakpotatis

2. Vedugnsbakad laxbit 160 kr

penslad med tomat & limepasta, citruscreme & hemlagat pota smos gräddat i vedugn

3. Stora scampi 179 kr

på spett, marinerad i chili, vitlök & vitvin med fruktchutney, vitlök & chilicreme med bakad potatis



FÅGEL & KÖTT

1. Vedugnsbakad kycklingfilé 155 kr

med färskost, tomatsås, stekta grönsaker & vedugnsbakad potatis

2. Fläskfié Oscar 159 kr

med bearnaisesås, kräftstjärtar, grön sparris och pommes frites

3. Entrecote 185 kr

med bearnaisesås och pommes frites

4. Black Angusbiff 240 kr

med bearnaisesås & pommes frites

5. Oxfilé 240 kr

med bearnaisesås & pommes frites

6. Gjutjärnsplanka 185 kr

i vedugn med Entrecote

7. Gjutjärnsplanka 240 kr

i vedugn med Angusbiff

8. Oxfilé Tournedos 240 kr

med stekta grönsaker, stekt chevre, rödvinssky & fruktchutney samt grillad bakpota s

9. Grillade lammkotletter 179 kr

med stekta grönsaker, fetaost & fruktchutney samt klyftpotatis

10. Husets texmex Hamburgare 120 kr

med bacon, ost, nachos, BBQ & het sås samt pommes frites

BARNMENY

1. Hamburgare (serveras naturell) alt. cheeseburgare med pommes frites 75 kr

2. Köttbullar med spaghetti 75 kr

3. Pizza margarita (tomatsås & mozzarellaost) 75 kr

4. Pizza vesuvio (tomatsås & mozzarellaost, skinka) 75 kr



DESSERT

1. Glass Crema Catalana (Glasskaka) 75 kr
2. Copa nate (gräddglass med valnötter) 75 kr
3. Chokladkaka med vispgrädde & chokladsås 60 kr

MOUSSERANDE

Zonin Prosecco 1821 Cuve e 340 kr

Italien, Valpolicella, Veneto, Glera.

Torr med nio tåga toner och ett friskt avslut. Passar bra till alla rätter, men framförallt som aperitif. Kan gärna följa hela måltiden, under förutsättning att rätterna inte är för starkt smaksatta

VITT VIN

Borgo San Leo Garganega

Glas **55 kr**

Flaska **210 kr**

Italien, Veneto, Garganega.

Ung, strukturerad smak av sommarfrukt och mandel. Ren, klar eftersmak. Passar utmärkt till soppor, fisk, skaldjur, ljust grillat kött eller som aperitif

Zonin Insolia Chardonnay 300 kr

Italien, Sicilien, Insolia och Chardonnay.

Fruktigt och aromatiskt vin med inslag av exotiska frukter, lime och persika med friskt avslut. Perfekt start på en middag, serveras med fördel till fisk- och skaldjursrätter

Rozza di Montemassi Calasole 350 kr

Italien, Toscana, Maremma, Vermentino.

Subtil, nyanserad smak med inslag av citron och mandel. Vinets trevliga friskhet gör det till ett utmärkt komplement till kräftdjur, råkor och vit fisk



ROSE

Borgo San Leo Claretto

Glas **55 kr**

Flaska **210 kr**

Italien.

Ung, fräsch och fruktig smak. Ett krispigt vin med en hint av kryddor. Utmärkt som aperitif, till förrätter, ljust kött eller pasta



ROTT VIN

Borgo San Leo Sangiovese

Glas **55 kr**

Flaska **210 kr**

Italien, Apuglien. Sangiovese.

Ungt, strukturerat vin med smak av frukt och toner av gräs. Balanserad eftersmak. Passar bra till buffé, mat, charkuterier och mellanlagrade ostar. Även en utmärkt aperitif

Zonin Montepulciano d'Abruzzo 300 kr

Italien, Abruzzo. 92% Montepulciano, 8% Sangiovese.

Fruktig smak med inslag av fat, körsbär, hallon och örter. Utmärkt till smärkrika pastar, risotto, grillat kött och mellanlagrade ostar

Zonin Nero d'Avola Merlot 300 kr

Italien, Sicilien. Nero d'Avola och Merlot.

Ett fylligt och balanserat vin med kryddig smak och inslag av skogsbär, viol och lakrits. Utmärkt till stekar, köttfärs och lagrade ostar

Rocca di Montemassi le Focchie Sangiovese 340 kr

Italien, Toscana. Sangiovese.

Fruktigt med inslag av mörka bär och mogna körsbär, med en hårt rostad ton av kaffe. Lång och mjuk eftersmak med fruktiga inslag. Utmärkt till smärkrika rätter av nötkött eller lamm, gärna med inspiration från det italienska köket. Passar även förträffligt till italienska ostar, till exempel Pecorino

Albino Chianti 340 kr

Italien, Chianti. 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

Balanserat vin med ung, fräsch fruktighet och kryddiga toner tillsammans med smak av körsbär och mörk frukt. Utmärkt till kött, kyckling, smärkrik pasta, grillade grönsaker och lagrade ostar.

Zonin Amarone della Valpolicella 690 kr

Italien, Valpolicella

Ett stort vin från druvor som får torka på ställningar fram till i slutet av januari. Detta resulterar i ett fylligt, balanserat och elegant vin med inslag av mogna körsbär, choklad och kryddor. Passar perfekt till fylliga italienska rätter, vilt och lagrade ostar



SPRITDRYCKER

Irländsk whiskey

Jameson

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Amerikansk whiskey

Four Roses

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Chivas Regal

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Cognac

Martell VS***

4cl **96 kr**

6cl **120 kr**

Eau de Vie

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Rom

Havanna Club

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Gin

Beefeater London Dry Gin

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Likör

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Xanté

Bailey's

Malibú



Strega
Amaretto
Kalhua

Shots

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Maybe

Bitter

Minttu

Sambuca

Övriga spritdrycker

4cl **80 kr**

6cl **96 kr**

Tequila

Absolut Vodka

O L OCH ÖVRIGA DRICKER

Dryck 25 kr

7-up

Apelsinjuice

Lingondryck

Pepsi

Mineralvatten

Zingo

Kaffe och te 25 kr

Coffee

Tea

Espresso, single

Cappuccino

Kaffe och te 28 kr

Espresso, double

Caffe Latte

Alkoholfritt

Carlsberg 28 kr

alkoholfri o l, 33 cl



Vin 55 kr

alkoholfritt, ro tt eller vitt, per glas

Fato l

Falcon

0,4 l **45 kr**

0,5 l **55 kr**

Staropramen

0,4 l **49 kr**

0,5 l **59 kr**

Carlsberg Hof

0,4 l **45 kr**

0,5 l **55 kr**

Flasko l

Tuborg 55 kr

50cl

Eriksberg 55 kr

50cl

Guinness 45 kr

33cl

Samuel Adams 45 kr

33cl

Budweiser 40 kr

33cl

Kilkenny 40 kr

33cl

Mariestad 55 kr

50 cl

Brooklyn 50 kr

35,5 cl

La tto l 25 kr

33cl

Cider & Alkola sk



Pa roncider 40 kr

33cl

A ppelcider 40 kr

33cl

Smirnoff Ice 45 kr

33cl