

MOUSSERANDE SPARKLING WINE

BACH BRUT CAVA 89:-/349:- <i>SPANIEN</i> PASSAR TILL: FÖRRÄTTER MED SKALDJUR.	PROSECCO TREVISO 399:- <i>ITALIEN</i> PASSAR TILL: GRILLAD FISK.
CHAMPAGNE DE SAINT-MARCEAUX BRUT 135:-/595:- <i>FRANKRIKE, CHAMPAGNE</i> PASSAR TILL: APERTIF, ENKLARE FÖRRÄTTER.	

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT1095:- <i>FRANKRIKE, CHAMPAGNE</i> PASSAR TILL: APERTIF	MUMM CORDON ROUGE795:- <i>FRANKRIKE, CHAMPAGNE</i> PASSAR TILL: APERTIF & SKALDJUR.
PHILIPPONNAT GRAND BLANC EXTRA BRUT1295:- <i>FRANKRIKE, CHAMPAGNE</i> PASSAR TILL: SKALDJUR	

RÖTT VIN RED WINE

AP VINO ROSSO 79:-/309:- <i>ITALIEN, CORVINA</i> PASSAR TILL: ITALIENSKA RÄTTER OCH CHARK.	TORRE DE FALASCO RIPASSO119:-/429:- <i>ITALIEN</i> PASSAR TILL: VILT, MÖRKT KÖTT, SVAMP, TAPAS OCH OSTAR.
TORRE DEL FALASCO AMARONE 795:- <i>ITALIEN</i> PASSAR TILL: KRAFTFULLA RÄTTER AV KÖTT OCH LAGRAD HÄRDOSTAR.	GHOST PINES 129:-/495:- <i>USA, ZINFANDEL</i> PASSAR TILL: GRILLAT SMAKRIKT NÖTKÖTT.
LOUIS M MARTINI NAPA VALLEY 895:- <i>USA, CABERNET SAUVIGNON</i> PASSAR TILL: NÖTKÖTT ELLER GRIS	BAROLO CERRETTA DOCG 1095:- <i>ITALIEN, NEBBIOLO</i> PASSAR TILL: RÖTT KÖTT.

CARODORUM ROBLE 89:-/349:- <i>SPANIEN, TEMPRANILLO</i> PASSAR TILL: GRILLAT KÖTT OCH GRÖNSAKER.	L'ERMITAGE CUVÉE99:-/379:- <i>FRANKRIKE, SYRAH & MOURVÈDRE</i> PASSAR TILL: KYCKLING, OCH TAPAS.
SECRET DE LUNÈS EKO 99:-/399:- <i>FRANKRIKE, PINOT NOIR</i> PASSAR TILL: PASSAR DET MESTA.	PLAN B! "GT"495:- <i>AUSTRALIEN, CABERNET SAUVIGNON</i> PASSAR TILL: SMAKRIKA RÄTTER AV NÖT.
TRAPICHE OAK CASK 375:- <i>ARGENTINA, MALBEC</i> PASSAR TILL: SMÖRSTEKT SVAMP OCH GORGONZOLA.	MUSEUM REAL RESERVA695:- <i>SPANIEN, TEMPRANILLO</i> PASSAR TILL: SMAKRIKA RÄTTER OCH OXFILÉ.
PAPILLON 1595:- <i>ARGENTINA, MALBEC</i> PASSAR TILL: SMÖRSTEKT SVAMP OCH GORGONZOLA.	

VITT VIN WHITE WINE

AP VINO BIANCO 79:-/309:- <i>ITALIEN, GARGANEGA</i> PASSAR TILL: ELEGANTARE RÄTTER AV LJUST KÖTT, FISK & SKALDJUR.	DARK HORSE CHARDONNAY 99:-/399:- <i>USA, CHARDONNAY</i> PASSAR TILL: LÄTTARE SALLADER, CHÈVRE & SKALDJUR.
NOTRE DAME DE COUSIGNAC (EKO) 495:- <i>FRANKRIKE, RHÔNE</i> PASSAR TILL: VIT FISK OCH OSTAR.	GIESEN ESTATE109:-/445:- <i>NYA ZEELAND, SAUVIGNON BLANC</i> PASSAR TILL: FISK, SKALDJUR OCH CHÈVRE.

SOLITÄR RIESLING 99:-/399:- <i>TYSKLAND, RIESLING</i> PASSAR TILL: LÄTTA SKALDJURSRÄTTER & MINDRE KRYDDIGA RÄTTER.	DOMAINE LAROCHE CHABLIS SAINT GERMAIN 595:- <i>FRANKRIKE, CHABLIS</i> PASSAR TILL: FLÅSK, FISK & SAFFRANSSÅS.
AVELEDA89:-/349:- <i>PORTUGAL, ALVARHINO</i> PASSAR TILL: RÄKOR OCH SPARRIS.	

ALKOHOLFRI ALCOHOL FREE

MARIESTADS ALKOHOLFRI 33CL45:-	EASY RIDER IPA 33CL49:-
PÄRONCIDER ALKOHOLFRI 33CL45:-	ALKOHOLFRI RÖTT55:-
ALKOHOLFRI VITT55:-	

LÄSK SODA

COCA COLA 33CL35:-	COCA COLA ZERO 33CL35:-
SPRITE 33CL35:-	FANTA 33CL35:-
LOKA NATURELL 33CL35:-	LOKA CITRUS 33CL35:-

ÖL BEER

HEINEKEN 40CL (FAT)69:-	SHIPPUL OF IPA 40CL (FAT)79:-
CARLSTAD GLUTENFRI 33CL 84:-	EASY JACK IPA 35,5CL79:-
MELLERUDS KLASSISKA ALE 33CL74:-	GUINNESS 50CL 89:-
MARIESTADS CONTINENTAL 33CL69:-	MARIESTADS EXPORT 50CL 89:-
SLEEPY BULLDOG PALE ALE 33CL79:-	SOL 33CL74:-
STAROBRNO 33CL74:-	WISBY WEISSE 50CL 89:-

CIDER CIDER

BRISKA PÄRON 33CL69:-	BRISKA ROSÉ 33CL69:-
BACARDI BREEZER WATERMELON 84:-	

FROST MENY

FÖRRÄTTER STARTERS

VITLÖKSBRÖD.....84:-
UGNSBAKAT ITALIENSKT LANTBRÖD MED VITLÖKSSMÖR, ÖRTER, MOZZARELLA OCH AIOLI.
GARLIC BREAD WITH MOZZARELLA CHEESE AND AIOLI.
REKOMMENDERAD DRYCK: HEINEKEN 40CL 69:-

KANTARELLSOPPA.....129:-
KRÄMIG KANTARELLSOPPA SERVERAS MED VITLÖKSBRÖD.
CREAMY CHANTERELLE SOUP SERVED WITH GARLIC BREAD.
REKOMMENDERAT VIN: SECRET DE LUNES 99:-/399:-

TOAST SKAGEN.....139:-
SKAGENRÖRA PÅ TOAST TOPPAD MED STENBITSROM.
CRAYFISH TOAST WITH BLEAK ROE
REKOMMENDERAT VIN: SOLITÄR RIESLING 99:-/399:-

CHILIMARINERAD SCAMPI.....145:-
CHILI & VITLÖKSMARINERAD SCAMPI MED ITALIENSKT LANTBRÖD OCH AIOLI.
CHILI AND GARLICMARINATED SCAMPI WITH BREAD AND AIOLI.
REKOMMENDERAT VIN: GIESEN ESTATE 109:-/445:-

VEGANSK TOAST SKAGEN.....119:-
VEGANSK SKAGENRÖRA MED TOFU OCH TÅNGKAVIAR, SERVERAS PÅ ITALIENSKT LANTBRÖD.
VEGAN SKAGEN-MIXTURE ON TOFU WITH SEAWEED CAVIAR SERVED ON A TOAST.
REKOMMENDERAT VIN: SOLITÄR RIESLING 99:-/399:-



PASTA PASTA

POLLO A LA PALERMO.....179:-
LINGUINE MED KYCKLINGFILÉ, ÖRTSÅS OCH WOKADE GRÖNSAKER.
TOPPAS MED BACON, PARMESAN OCH ROSTADE PINJENÖTTER.
LINGUINE WITH CHICKEN, BACON, FRIED VEGETABLES, PARMESAN AND PINE NUTS.
REKOMMENDERAT VIN: L'ERMITAGE CUVÉE 99:-/379:-

PASTA FRUTTI DI MARE.....189:-
LINGUINE MED HANDSALADE KRÄFTSTJÄRTAR, SCAMPI, BLÅMUSSLOR
OCH WOKADE GRÖNSAKER I EN KRÄMIG VITVINSSÅS.
*LINGUINE WITH CRAYFISH, MUSSELS, SCAMPI, FRIED VEGETABLES IN A WHITE
WINE SAUCE.*
REKOMMENDERAT VIN: DARK HORSE 99:-/399:-

LASAGNE.....179:-
HEMBAKAD LASAGNE SERVERAS MED RÖD PESTO OCH AIOLI.
LASAGNA WITH RED PESTO AND AIOLI.
REKOMMENDERAT VIN: AP VINO ROSSO 79:-/309:-

FISK & SALLAD FISH & SALAD

LAXFILÉ.....239:-
GRILLAD LIME- OCH CHILIMARINERAD LAXFILÉ MED SPARRIS,
HOLLANDAISESÅS OCH POTATISPURÉ.
SALMON FILLET WITH HOLLANDAISE, ASPARAGUS AND A POTATO PURÉE.
REKOMMENDERAT VIN: SOLITÄR RIESLING 99:-/399:-

TORSKRYGG.....289:-
SMÖRSTÉKT TORSKRYGG SERVERAS MED SAFFRANSSÅS, SAUTERADE
GRÖNSAKER, KNAPERSTÉKT BACON OCH FÄRSKPOTATIS.
BACK OF COD SERVED WITH A SAFFRON SAUCE, BACON, AND FRESH POTATOES.
REKOMMENDERAT VIN: GISEN ESTATE 109:-/399:-

CAESARSALLAD.....179:-
KLASSISK CAESAR PÅ KYCKLING, SERVERAS MED KRUTONGER,
COCKTAILTOMAT OCH BACON.
CAESARSALLAD WITH FILLET OF CHICKEN.
REKOMMENDERAT VIN: L'ERMITAGE CUVÉE 99:-/379:-

3-RÄTTERS ERBJUDANDE 3-COURSE MENU

FÖRRÄTT

**CHILIMARINERAD SCAMPI
CHILI & VITLÖKSMARINERAD SCAMPI MED BRÖD
OCH AIOLI.**
*CHILI AND GARLICMARINATED SCAMPI WITH BREAD AND
AIOLI.*

**TOAST SKAGEN
SKAGENRÖRA PÅ TOAST TOPPAD MED
STENBITSROM.**
CRAYFISH TOAST WITH BLEAK ROE.

VARMRÄTT

**OXFILÉ
SERVERAS MED PEPPARSÅS, SAUTERADE
GRÖNSAKER OCH POMMES FRITES.**
*GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE AND
FRENCH FRIES.*

**TORSKRYGG
SMÖRSTÉKT TORSKRYGG SERVERAS MED
SAFFRANSSÅS, SAUTERADE GRÖNSAKER,
KNAPERSTÉKT BACON OCH FÄRSKPOTATIS.**
*BACK OF COD SERVED WITH A SAFFRON SAUCE, BACON,
AND FRESH POTATOES.*

DESSERT CRÈME BRÛLÉE

CLASSIC CRÈME BRÛLÉE.

469:-

VINPAKET 239:-

(REKOMMENDERAT VIN TILL SAMTLIGA MATRÄTTER)

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

FLÄSKFILÉ.....239:-
GORGONZOLAGRATINERAD FLÄSKFILÉ MED CHILIBEARNAISE OCH FRITERAD KLYFTPOTATIS.
GORGONZOLA GRATINED PORK TENDERLOIN, SERVED WITH A CHILIBEARNAISE SAUCE, SERVED WITH POTATOE WEDGES.
REKOMMENDERAT VIN: CARODORUM ROBLE 89:-/349:-

CHICKEN PARMA.....229:-
GRILLAT KYCKLINGBRÖST GRATINERAS MED ÖRTMOZZARELLA OCH PARMASKINKA. SERVERAS MED
CHILIBEARNAISE OCH FRITERAD KLYFTPOTATIS.
BREAST OF CHICKEN WITH PARMA HAM AND MOZZARELLA, SERVED WITH POTATOE WEDGES,
REKOMMENDERAT VIN: L'ERMITAGE CUVÉE 99:-/379:-

OXFILÉ.....299:-
OXFILÉ SERVERAS MED PEPPARSÅS OCH POMMES FRITES.
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES.
REKOMMENDERAT VIN: VALPOLICELLA RIPASSO RIPASSO 119:-/429:-

ENTRECÔTE.....299:-
GRILLAD ENTRECÔTE SERVERAS MED CAFÉ DE PARIS SMÖR OCH POMMES FRITES.
RIBEYE WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER AND FRENCH FRIES.
REKOMMENDERAT VIN: VALPOLICELLA RIPASSO 119:-/429:-

TOFU STEAK.....189:-
PANERAD TOFU STEAK MED VEGANSKT CAFÉ DE PARIS SMÖR OCH STÉKT POTATIS.
TOFU STEAK WITH A VEGAN CAFÉ DE PARIS BUTTER AND COOKED POTATOES.
REKOMMENDERAT VIN: SECRET DE LUNES 99:-/399:-



BISTRO BISTRO

TAPAS PLATE.....239:-
GRILLSPETT PÅ SCAMPI OCH OXFILÉ, KRÄFTSTJÄRTSTOAST, VALNÖTSFYLLDA BACONLINDADE DADLAR, PARMARULLE FYLLED MED
ÖRTMARINERAD MOZZARELLAOST, FRITERAD KLYFTPOTATIS OCH AIOLI.
BEEF TENDERLOIN SKEWERS, SCAMPI, SHRIMPSTOAST, MOZZARELLA, PARMA HAM, DATES AND FRIED POTATOES.
REKOMMENDERAT VIN: VALPOLICELLA RIPASSO 119:-/429:-

CLUB SANDWICH.....169:-
SANDWICH PÅ KYCKLINGBRÖST, BACON, TOMAT, RÖDLÖK, SALLAD OCH MAJONNÄS. SERVERAS MED COLESLAW, SALTGURKA OCH
POMMES FRITES.
CLUB SANDWICH WITH CHICKEN & BACON, SERVED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES.
REKOMMENDERAT VIN: L'ERMITAGE CUVÉE 99:-/379:-

BACON CHEESE BURGER.....169:-
HÖGREVSBURGARE MED RÖDLÖK, PEPPERJACK OST, BACON OCH TOMAT, SERVERAS MED COLESLAW, SALTGURKA OCH POMMES
FRITES.
BACON & CHEESEBURGER SERVED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES.
REKOMMENDERAT VIN: AP VINO ROSSO 79:-/309:-

GETOSTBAKAD ZUCCHINI.....179:-
ZUCCHINI INLINDAD CHÈVRE TOPPAD MED HONUNG OCH VALNÖTTER, SERVERAS MED ROSTAD POTATIS.
EGGPLANT BAKED WITH CHÈVRE, ROASTED POTATOES, HONEY AND WALNUTS.
REKOMMENDERAT VIN: DARK HORSE 99:-/399:-

BARN MENY CHILDRENS MENU

HAMBURGARE.....69:-
SERVERAS MED SALLAD, TOMAT, DRESSING OCH POMMES FRITES.
BURGER WITH FRIES
REKOMMENDERAD DRYCK: COCA COLA

PANNKAKOR.....69:-
SERVERAS MED JORDGUBBSSYLTT OCH GRÄDDE.
PANCAKES WITH STRAWBERRYJAM AND WHIPPED CREAM.
REKOMMENDERAD DRYCK: MJÖLK

KYCKLINGFILÉ.....89:-
SERVERAS MED POMMES FRITES OCH BEARNAISE.
FILLET OF CHICKEN WITH FRENCH FRIES AND SAUCE BERNAISE.
REKOMMENDERAD DRYCK: SPRITE

DESSERTER DESERTS

CHOKLADTRYFFEL.....35:-
CHOKLADTRYFFEL SMAKSATT MED APELSINLIKÖR.
CHOCOLATE TRUFFLE WITH ORANGE LIQUEUR.

CRÈME BRÛLÉE.....89:-
CLASSIC CRÈME BRÛLÉE.

LAKRITS PANNACOTTA.....89:-
SERVERAS MED EN HALLONCOULIS.
LICUORICE PANNACOTTA SERVED WITH A RASPBERRYCOULIS.

GLASS MED HJORTRONSYLT.....99:-
VANILJGLASS MED VARM HJORTRONSYLT.
(SORBET FINNS FÖR LAKTOSINTOLLERANTA)
ICECREAM SERVED WITH WARM CLODBERRY JAM.

CHOCOLATE TARTUFO.....109:-
ITALIENSK GLASSDESSERT MED SMAK AV CHOKLAD OCH EN KÄRNA AV
AMARETTO, SERVERAS MED GRÄDDE OCH BÄR.
ITALIAN CHOCOLATE DESSERT FAVOURED WITH AMARETTO.



VEGANSK CHOKLADMousse.....89:-
CHOKLADMousse SERVERAS MED BÄR.
VEGAN CHOCOLATE MOUSSE WITH STRAWBERRIES.

**ALLERGIER
VÄNLIGEN MEDDELA PERSONALEN OM DU HAR NÅGON FORM AV
MATALLERGI!**

FRÖST