

Menyförlag

För er som har svårt att bestämma sig eller ingår i ett större sällskap har vi satt ihop två förmånliga menyförslag för att underlätta er kväll hos oss. Trerättersmenyn kostar 560 kronor och matchas fördelaktigt med ett vinpaket för 365 kronor.

Menyförlag 1:

Toast Dinner med löjrom från Kalix

Räkor, hummer, smörstekt lantbröd, rödlök och dill

Renytterfilé

Portvinssås, smörstekt shiitake, Västerbotten-gratinerad potatispuré med sidfläsk

Crème brûlée

Veckans sorbet

Menyförlag 2:

Carpaccio på älg

Inlagda kantareller, krasseemulsion, friterad jordärtskocka och Wrångebäck

Smörstekt kummelrygg

Vitvinssås, forellrom, spenat, gurka, fänkål och örtsvängd potatis

Mandelkaka

Havtorn, brynt smör och maräng

Cocktailmeny av Drinks20

Elderflower Southside Fruktig | Frisk
Bombay Sapphire | St. Germain Fläder | Mynta | Lime

Negroni Sbagliato Bitter | Läskande
Campari | Söt Vermouth | Prosecco

French 75 Fruktig | Läskande
Citadelle Gin | Citron | Prosecco

Hemingway Daiquiri Syrlig | Fruktig
Bacardi Carta Blanca | Maraschino | Grapefrukt | Lime

Rob Roy Spritig | Fruktig
Naked Malt | Söt Vermouth | Bitters

Margarita Syrlig | Fruktig
Patrón Silver | Cointreau | Lime

Alla cocktails innehåller 5cl sprit och kostar 148 kr

Alkoholfria Cocktails

Elderflower Southside 0,0% Syrlig | Fruktig 75
Fläder | Tonic | Lime | Mynta

Pippi På De Sju Haven 0,0% Fruktig | Läskande 98
Martini floreale | Guava | Kokosvatten | Citrus

Ananas Fruktig | Frisk 75
Ananas | Rooibos | Citron

Lemonad Fruktig | Läskande 75
Citrus | Salt | Soda

Förrätter

Ostron (Lilia Legris 3) Champagne- och schalottenlöksvinaigrette	42 kr/st
Toast Dinner22 med löjrom från Kalix Räkor, hummer, smörstekt lantbröd, rödlök och dill	175 kr
Carpaccio på älg Inlagda kantareller, krasseemulsion, friterad jordärtskocka och Wrångebäck	170 kr
Hummersoppa med konjak Hummer, räkor, Wrångebäcks-crème och fänkålscrudité	180 kr
Burratina Variation på tomater, friterade Valenciamandlar och örter	155 kr
Löjrom från Kalix (30 gram) Råraka, inlagd silverlök och smetana	240 kr
Osciètrakaviar (30 gram) Råraka, inlagd silverlök och smetana	795 kr
Svamptoast Kantareller, shiitake, smörstekt lantbröd, färsk tryffel	180 kr
Råbiff Äggula 63°C, rödbeta, kapris, pepparrot och potatiskrisp	180 kr
Charkuterier och ostar	180/340 kr

Allergier? Vänligen informera personalen.

Varmrätter

Smörstekt kummelrygg Vitvinsås, forellrom, spenat, gurka, fänkål och örtsvängd potatis	310 kr
Cajunsotad tonfisk Pernodbräserverade pilgrimsmusslor och citrusrisotto	295 kr
Renytterfilé Portvinsås, smörstekt shiitake, Västerbotten-gratinerad potatispuré med sidfläsk	305 kr
Grillad oxfilé Sauce bordelaise med anclever, tryffelstuvad kål och potatis- och jordärtskocksgratäng (Lägg till färsk tryffel +100 kr)	390 kr
Dinner22's Biff Rydberg Oxfilé, potatis, sojaglaserad lök, senapsemulsion och äggula 63°C	295 kr
Grillad rotselleri Tryffelstuvad kål, sojabrynt smör med hasselnötter och potatis- och jordärtskocksgratäng (Lägg till färsk tryffel +100 kr)	245 kr
Räksmörgås Majonnäs, inlagd silverlök, ägg och löjrom från Kalix	265 kr
Råbiff Äggula 63°C, rödbeta, kapris, pepparrot, potatiskrisp och husets pommes frites	295 kr

Allergier? Vänligen informera personalen.

Vårt kött

Vi samarbetar med Benny Granqvist som är kvalitetsansvarig på Scan i Linköping och även Dalsjöfors som ligger utanför Borås för att erbjuda noga selekterat svenskt kött som uppfyller våra höga krav.

Samtliga rätter serveras med Sauce béarnaise, tomat- och löksallad samt husets pommes frites.

Entrecôte från Dalsjöfors (300 gram) 370 kr

Biff från Dalsjöfors (300 gram) 365 kr

T-Benstek från Scan (från 900 gram) 985 kr
Biff och filé på ben. Rekommenderas för två personer

Clubsteak från Scan (från 900 gram) 885 kr
Biff på ben. Rekommenderas för två personer

Entrecôte på ben från Scan (från 900 gram) 945 kr
Rekommenderas för två personer

Allergier? Vänligen informera personalen.

Dessurter

Chokladtarte Vaniljglass, saltkaramell och björnbär	115 kr
Mandelkaka Havtorn, brynt smör och maräng	115 kr
Crème brûlée Veckans sorbet	95 kr
En kula glass eller sorbet Fråga efter kvällens smaker	55 kr
Tryffel	65 kr
Ostar Bröd och marmelad	135 kr

Till dessert

Hotshot	75 kr
Mauro Sebaste Moscato d'Asti	95 kr
Tesauo Recioto della Valpolicella	95 kr
Pajass Passito Moscato	95 kr
Vallado 10 yo Tawny Port	105 kr
Presskaffe	45 kr
Espresso enkel/dubbel	32/36 kr

Allergier? Vänligen informera personalen.

Dryck

Öl & Cider:

Mariestads Export 40cl	72 kr
Sleepy Bulldog 40cl	86 kr
Sitting Bulldog IPA 33cl	82 kr
Mariestads Continental 33cl	59 kr
Melleruds Pilsner 33cl	63 kr
Briska Demi Sec Sauvignon Blanc & äpple	75 kr

Alkoholfritt:

Richard Juhlin Mousserande	89 kr
Jus de Pomme	69 kr
Wisby Lager	45 kr
Easy Rider IPA	45 kr
Cola, Cola Zero	35 kr
Carl von Linné mineralvatten	45 kr