

## SOMMARMENY 2010

## Tapas

1. Ensalad de tomate con mozzarella Tomat och mozzarellasallad	42:-	12. El ajo y setas con chili Vitlök & chilifrästa champinjoner	39:-
2. En saladilla Andaluza Andalusisk sallad med kronärtskocka, manchegoost	49:-	13. Jamón Serrano con melón Serranoskinka med melon	45:-
3. Pan con Ajo Vitlöksbröd	32:-	14. Monta dito Fläskfilé på rostat bröd med aioli	45:-
4. Pan con Aceite Bröd med olivolja	35:-	15. Albóndigas Spanska köttbullar i tomatsalsa	45:-
5. Aceitunas marinadas Marinerade oliver	32:-	16. Pincho de Pollo Kycklingspett i tomatsalsa	45:-
6. Papas Arrugadas con Mojo Canarisk potatis	35:-	17. Calamares Friterad bläckfisk	45:-
7. Tortilla de patatas Spansk potatisomelett	39:-	18. Queso Manchego con mermelada de higo Manchegoost med fikonmarmelad	50:-
8. Esparragos con jamón serrano Stekt sparris, inlindad i serranoskinka	42:-	19. Mar y monte Tigerräkor & champinjoner på spett serveras med aioli	55:-
9. Chorizo con tomate Stekt spansk chorizo med tomat & vitt vin	49:-	20. Gambas con Ajo Vitlöksfrästa räkor	55:-
10. Dátiles enrollado con bacón Baconlindade dadlar	42:-	21. Plato Catalán Ett fat med chorizo, serranoskinka, manchegoost & oliver	1p. 65:- 4p. 230:-
11. Mejillones gratinados al ajillo Vitlöksmarinerade gröna musslor	55:-		

22. Kocken väljer 5 tapas favoriter 199:-/p

## Lite större rätter

23. Ört & vitlöksmarinerat grillspett med klyftpotatis (fläsk & oxfilé) serveras med bearnaisesås	205:-
24. Kalvytterfilé med balsamicogräddsås, serveras med timjanrostade rotfrukter	219:-
25. Rödingfilé med nygotatissallad toppad med forellrom	235:-
26. Räk & kräftsallad med ananas & chilidressing, toppad med havskräfta	135:-
27. Black Angus hamburgare med bacon & cheddarost serveras med pommes frites	135:-
28. Grands räkmacka på rustik baguette (handskalade)	165:-
29. Pasta med serrano, champinjoner, mozzarella och färsk spenat	115:-
30. Blackribs med coleslaw smaksatt med dijonsenap, serveras med klyftpotatis	105:-

## Barnmeny

Pasta Bolognese

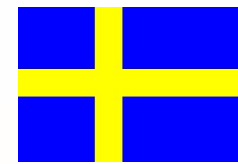
Hamburgare med pommes frites

Köttbulls &amp; prinskorvsspett med pommes frites

69:-

## Dessert

31. Vaniljglass med maräng, banan & chokladsås	78:-
32. Catalansk brylépudding med sangriamarinerade sommarbär	71:-
33. Jordgubbspannacotta med marinerade jordgubbar	74:-
34. Rabarberpaj med Sauce Anglaise	67:-



## SOMMARMENY 2010

## Tapas

1. Ensalad de tomate con mozzarella Tomat och mozzarellasallad	42:-	12. El ajo y setas con chili Vitlök & chilifrästa champinjoner	39:-
2. En saladilla Andaluza Andalusisk sallad med kronärtskocka, manchegoost	49:-	13. Jamón Serrano con melón Serranoskinka med melon	45:-
3. Pan con Ajo Vitlöksbröd	32:-	14. Monta dito Fläskfilé på rostat bröd med aioli	45:-
4. Pan con Aceite Bröd med olivolja	35:-	15. Albóndigas Spanska köttbullar i tomatsalsa	45:-
5. Aceitunas marinadas Marinerade oliver	32:-	16. Pincho de Pollo Kycklingspett i tomatsalsa	45:-
6. Papas Arrugadas con Mojo Canarisk potatis	35:-	17. Calamares Friterad bläckfisk	45:-
7. Tortilla de patatas Spansk potatisomelett	39:-	18. Queso Manchego con mermelada de higo Manchegoost med fikonmarmelad	50:-
8. Esparragos con jamón serrano Stekt sparris, inlindad i serranoskinka	42:-	19. Mar y monte Tigerräkor & champinjoner på spett serveras med aioli	55:-
9. Chorizo con tomate Stekt spansk chorizo med tomat & vitt vin	49:-	20. Gambas con Ajo Vitlöksfrästa räkor	55:-
10. Dátiles enrollado con bacón Baconlindade dadlar	42:-	21. Plato Catalán Ett fat med chorizo, serranoskinka, manchegoost & oliver	1p. 65:- 4p. 230:-
11. Mejillones gratinados al ajillo Vitlöksmarinerade gröna musslor	55:-		

22. Kocken väljer 5 tapas favoriter 199:-/p

## Lite större rätter

23. Ört & vitlöksmarinerat grillspett med klyftpotatis (fläsk & oxfilé) serveras med bearnaisesås	205:-
24. Kalvytterfilé med balsamicogräddsås, serveras med timjanrostade rotfrukter	219:-
25. Rödingfilé med nygotatissallad toppad med forellrom	235:-
26. Räk & kräftsallad med ananas & chilidressing, toppad med havskräfta	135:-
27. Black Angus hamburgare med bacon & cheddarost serveras med pommes frites	135:-
28. Grands räkmacka på rustik baguette (handskalade)	165:-
29. Pasta med serrano, champinjoner, mozzarella och färsk spenat	115:-
30. Blackribs med coleslaw smaksatt med dijonsenap, serveras med klyftpotatis	105:-

## Barnmeny

Pasta Bolognese

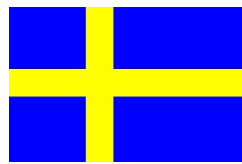
Hamburgare med pommes frites

Köttbulls &amp; prinskorvsspett med pommes frites

69:-

## Dessert

31. Vaniljglass med maräng, banan & chokladsås	78:-
32. Catalansk brylépudding med sangriamarinerade sommarbär	71:-
33. Jordgubbspannacotta med marinerade jordgubbar	74:-
34. Rabarberpaj med Sauce Anglaise	67:-



## DRYCKESMENY

SANGRIA 39:- /GLAS ELLER 189:-/KANNA



Glas...59:-	Husets röda eller vita 1/2...135:-	1/1...245:-
-------------	---------------------------------------	-------------

Vita viner

Bellingham Sauvignon Blanc—Sydafrika 335:-  
Torrt, lätt till medelfylligt. Smakrikt med inslag av krusbär och viss kryddig ton.  
Passar till: Apertif, räksmörgås och lättare fiskrätter

Santa Ana Torrontes—Argentina **ekologiskt** 325:-  
Frisk och fyllig smak med ton av tropisk frukt och citrus  
Passar till: Fisk och lättare köträtter

Röda viner

Chianti Piccini Sangiovese—Italien 295:-  
Medelfylligt och ganska smakrikt vin med inslag av bär och kryddor  
Passar till: Ljust kött och vegetarisk pasta

Mirassou Merlot—Kalifornien 365:-  
En härligt syltig Merlot med toner av bigarråer och björnbär, balanserat med eleganta rostade toner  
Passar till: Bland annat hamburgaren

Santa Ana Cabernet Sauvignon—Argentina **ekologiskt** 325:-  
Mjuk, välbalanserad, bärig smak med inslag av svarta vinbär  
Passar till: Kryddiga köträtter

Marques Casa Concha Syrah—Chile 420:-  
Mycket mogen och tät, anmärkningsvärt fokuserat på smak, erbjuder björnbär och körsbärs smaker

## Starköl

På fat  
Heiniken 28cl 42:-  
40cl 52:-  
Spendrups Old Gold 30cl 42:-  
40cl 52:-

På flaska  
Cruzcampo 49:-  
Starobrno 49:-  
Corona 53:-  
Mariestad 50cl 59:-  
Wisby sleepy bulldog pale ale 53:-  
St Peter's cream stout 50cl 69:-  
Spendrups mellanöl 45:-

## Starkcider

Briska Päron el. Granat äpple 49:-

Snaps  
O.P Andersson 16:-  
Skåne Akvavit 16:-  
Bäska Droppar 16:-  
Svartvinbärsbrännvin 16:-  
Aalborgs jubileum 16:-  
Gammeldansk 16:-  
Jägermeister 16:-  
Fernet Branca 16:-  
Bokma Genever 16:-  
Tequila Sauza gold 16:-  
Tequila Herencia 18:-  
Sambuca 16:-

Whisky blended  
Bell's 16:-  
Famous Grouse 16:-  
Jack Daniel's 17:-  
Jameson 17:-

Whisky Single malt  
Oban 20:-  
Lagavulin 16yo 21:-  
Craggamore 12yo 19:-  
Laphroaig 10yo 19:-  
The Macallan 12yo 21:-  
Highland Park 19:-  
Famous Grouse Malt 19:-  
Bowmore Islay 19:-  
Yamasaki Pure Malt 22:-

## Alkoholritt

Mineral/Lättöl 25:-  
Läsk 25:-  
Juice 25:-  
Ett glas vitt vin eller rött vin 30:-

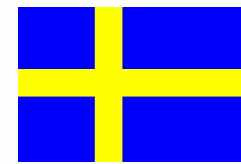
## Kaffe/ Coffee

Kaffe/Te 22:-  
Espresso enkel 22:-  
Espresso dubbel 25:-  
Cappuccino 25:-  
Café latte 30:-

## Avec

Cognac  
Grönstedts Monopol 17:-  
Grönstedts VO 17:-  
Grönstedts Extra 19:-  
Martell Noblige 21:-  
Remy Martin VSOP 20:-

Likör  
Xanté 17:-  
Southern Comfort 16:-  
Cointreau 17:-  
Drambuie 17:-  
Kahlua 16:-  
Bailey's Irish Cream 16:-  
Amaretto 16:-  
Grand Marnier 17:-  
Golden Strike 17:-  
Galliano 16:-  
Tequila Rose 15:-



## DRYCKESMENY

SANGRIA 39:- /GLAS ELLER 189:-/KANNA



Glas...59:-	Husets röda eller vita 1/2...135:-	1/1...245:-
-------------	---------------------------------------	-------------

Vita viner

Bellingham Sauvignon Blanc—Sydafrika 335:-  
Torrt, lätt till medelfylligt. Smakrikt med inslag av krusbär och viss kryddig ton.  
Passar till: Apertif, räksmörgås och lättare fiskrätter

Santa Ana Torrontes—Argentina **ekologiskt** 325:-  
Frisk och fyllig smak med ton av tropisk frukt och citrus  
Passar till: Fisk och lättare köträtter

Röda viner

Chianti Piccini Sangiovese—Italien 295:-  
Medelfylligt och ganska smakrikt vin med inslag av bär och kryddor  
Passar till: Ljust kött och vegetarisk pasta

Mirassou Merlot—Kalifornien 365:-  
En härligt syltig Merlot med toner av bigarråer och björnbär, balanserat med eleganta rostade toner  
Passar till: Bland annat hamburgaren

Santa Ana Cabernet Sauvignon—Argentina **ekologiskt** 325:-  
Mjuk, välbalanserad, bärig smak med inslag av svarta vinbär  
Passar till: Kryddiga köträtter

Marques Casa Concha Syrah—Chile 420:-  
Mycket mogen och tät, anmärkningsvärt fokuserat på smak, erbjuder björnbär och körsbärs smaker

## Starköl

På fat  
Heiniken 28cl 42:-  
40cl 52:-  
Spendrups Old Gold 30cl 42:-  
40cl 52:-

På flaska  
Cruzcampo 49:-  
Starobrno 49:-  
Corona 53:-  
Mariestad 50cl 59:-  
Wisby sleepy bulldog pale ale 53:-  
St Peter's cream stout 50cl 69:-  
Spendrups mellanöl 45:-

## Starkcider

Briska Päron el. Granat äpple 49:-

Snaps  
O.P Andersson 16:-  
Skåne Akvavit 16:-  
Bäska Droppar 16:-  
Svartvinbärsbrännvin 16:-  
Aalborgs jubileum 16:-  
Gammeldansk 16:-  
Jägermeister 16:-  
Fernet Branca 16:-  
Bokma Genever 16:-  
Tequila Sauza gold 16:-  
Tequila Herencia 18:-  
Sambuca 16:-

Whisky blended  
Bell's 16:-  
Famous Grouse 16:-  
Jack Daniel's 17:-  
Jameson 17:-

Whisky Single malt  
Oban 20:-  
Lagavulin 16yo 21:-  
Craggamore 12yo 19:-  
Laphroaig 10yo 19:-  
The Macallan 12yo 21:-  
Highland Park 19:-  
Famous Grouse Malt 19:-  
Bowmore Islay 19:-  
Yamasaki Pure Malt 22:-

## Alkoholritt

Mineral/Lättöl 25:-  
Läsk 25:-  
Juice 25:-  
Ett glas vitt vin eller rött vin 30:-

## Kaffe/ Coffee

Kaffe/Te 22:-  
Espresso enkel 22:-  
Espresso dubbel 25:-  
Cappuccino 25:-  
Café latte 30:-

## Avec

Cognac  
Grönstedts Monopol 17:-  
Grönstedts VO 17:-  
Grönstedts Extra 19:-  
Martell Noblige 21:-  
Remy Martin VSOP 20:-

Likör  
Xanté 17:-  
Southern Comfort 16:-  
Cointreau 17:-  
Drambuie 17:-  
Kahlua 16:-  
Bailey's Irish Cream 16:-  
Amaretto 16:-  
Grand Marnier 17:-  
Golden Strike 17:-  
Galliano 16:-  
Tequila Rose 15:-