

VI ÄR INTE SOM ALLA ANDRA!

VI ANSTRÄNGER OSS LITE EXTRA FÖR ATT HITTA RÅVAROR VI
VERKLIGEN TYCKER OM. ÖDLADE UTAN VARKEN
BEKÄMPNINGSMEDEL ELLER KONSTGÖDSEL. VI TROR PÅ MAT UTAN
KONSTIGA TILLSATSER. OCH PÅ ATT DJUR SKA FÅ LEVA MER
NATURLIGT. VI HOPPAS DET SMAKAR!



Vi är en krav-certifierad restaurang

TRE RÄTTERS MENYER

MENY IL BAROLO

BRUSCHETTA

GRILLAD KYCKLINGFILÉ

CHOKLADPANNACOTTA

299:-

MENY MEDITERANEO

TOASTSKAGEN

TORSKRYGGFILÉ

CITRON OCH LIMESORBET

389:-

MENY DELLO CHEF

CARPACCIO

FILE 'MIGNON OXFILE'

TIRAMISU

455:-

FÖRDRINK/APERITIF

ETT GLAS BUBBEL	79:-	APEROL SPRITZ	85:-
MARTINI BIANCO/ ROSSO 4CL	64:-	GIN & TONIC 4CL	85:-

FÖRRÄTTER/STARTERS

BRUSCHETTA — MED ROSTAT LANTBRÖD, TOMAT, PARMASKINKA OCH
RUCCOLA. BRUSCHETTA WITH TOMATO, PARMHAM AND ROCKETSALAD. 75:-

BUFFELMOZARELLA CAPRESE — MED SKIVADE TOMATER.
MOZZARELLA WITH SLICED TOMATOES. 85:-

KLASSISK TOASTSKAGEN MED STENBITSROM.
TOAST WITH SHRIMPS, MAYONNAISE AND TOPPED WITH LUMPFISH ROE. 95:-

FRÄSTA BLÅMUSSLOR MED VITTVIN, FÄRSKA KRYDDOR OCH TOMATER.
FRIED BLUEMUSSELS WITH WHITE WIN, FRESH HERBS AND TOMATOES. 105:-

CARPACCIO TUNT SKIVAD OXFILE´ SERVERAS MED PARMESANOST,
COCKTAILTOMATER, RUCCOLA OCH OLIVOLJA.
THIN SLICED FILLET OF BEEF. 125:-

TILLBEHÖR OCH ATT DELA PÅ/SIDEORDERS

"GÅR ÄVEN SOM FÖRRÄTTER"

OLIVER 35:-	BAROLOS LILLA BONDSALLAD 65:-
VITLÖKSBRÖD MED TZATSIKI 49:-	POMMES MED BEA. 59:-
FRITERAD SÖTPOTATIS ,CHILIAIOLI 69:-	CHARKBRICKA MED TILLBEHÖR 125:-
NACHOSKORG, MOROTSTAVAR, PICKLES. MED DIPPSÅSER 69:-	GRILLAD NÖT CHORIZO M.BRÖD 69:-

DESSERT

TIRAMISU - KLASSISK ITALIENSK DESSERT. TIRAMISU - CLASSIC ITALIAN DESSERT.	70:-
NUTELLA PAJ – MED GRÄDDE OCH JORDGUBBAR NUTELLA CAKE WITH CREAM AND STRAWBERRYS.	70:-
PÄRON OCH CHOKLAD CAKE M. GRÄDDE. PEAR AND CHOCOLATE CAKE WITH CREAM.	70:-
CHOKLAD PANNACOTTA- MED FÄRSKA JORDGUBBAR. CHOCOLATE PANNACOTTA WITH FRESH STRAWBERRYS.	70:-
EKOLOGISK HASSELNÖTS GLASS- MED CHOKLADSÅS (VUNNIT PRIS FÖR BÄSTA GLASS). ORGANIC HAZELNUT ICE CREAM.	75:-
CREME ´ BRULEÉ- MED KARAMELLISERAD SOCKER CREME ´ BRULEE ´ WITH SUGAR.	75:-
LIME OCH CITRON SORBET- MED HALLONCOULIS. LIME AND LEMON SORBET WITH RASPBERRY SAUCE.	75:-

KAFFEDRINKAR

4CL. 85:- 6CL. 125:-

IRISH COFFE, JAMESON, FARINSOCKER, KAFFE OCH GRÄDDE
BAILEYS COFFE, BAILEYS, KAFFE OCH GRÄDDE
CAFE CONGRESS, BAILEYS, KALUHA, KAFFE OCH GRÄDDE
CAFE D.O.M, BENEDICTINE, KAFFE OCH GRÄDDE
CAFE KARLSSON, BAILEYS, COINTREAU, KAFFE OCH GRÄDDE

ALLERGIER

Har du allergier måste du viddala oss!

Vi hanterar skaldjur, nötter, mejeriprodukter, fisk, ägg, soja, rotfrukter, senap
sesamfrön, glutenprodukter och muskot i vårt kök. Vi hanterar uteslutande
naturliga råvaror från valda små leverantörer och gårdar. Det vi kompletterar är
senap, chilisås, ketchup och liknande råvaror. I dessa kan e-ämnen förekomma. Vi
använder både torkade kryddor och färska örter.

Vi kan inte garantera att vår meny är fri från dessa produkter.