

OUR MENU BRINGS TOGETHER THE BEST OF ITALIAN AND SWEDISH FOOD

FÖRÄTTER

STARTERS

BRUSCHETTA

Med marinerade tomater & parmesan
With marinated tomatoes & parmesan
95: -

BURRATA

Med cocktailtomater, basilika & säsongens frukt
With tomatoes, basil & seasonal fruit
125: -

SKAGEN TOAST

Skagenröra gjord av handskalade räkor med kaviar
Toast with shrimps, mayonnaise topped with caviar
140: -

CARPACCIO

Tuntskivad oxfilé, parmesan, tomater, ruccola & tryffelolja
Fillet of beef, served with parmesan, tomatoes & truffle oil
165: -

GAMBERI ALL’AGLIO

Chili & vitlöksfrästa tigerräkor (asc)
Chili & garlic-fried tiger prawns (asc)
145: -

HEMLAGAD PASTA

PASTA TARTUFO

Färsk tryffel, spenat & grädde. Toppad med mandlar
Fresh truffle, spinach & cream. Topped with almonds
235: -

KYCKLING PASTA

Kyckling, bacon, lök, vitt vin & grädde
Chicken, bacon, onion, white wine & cream
205: -

SPICY VODKA BURATTA

Tomatsås, vodka, Nduja, parmesan, grädde & buratta
Tomato sauce, Nduja, parmesan, cream & buratta
210: -

OXFILÉPASTA

Flamberad oxfilé med champinjoner, purjolök & gräddsås
Pasta with fillet of beef, mushrooms, leek & cream
230: -

PASTA GAMBERI

Scampi, tomater, citron, vitlök, vitt vin, chili & grädde
Scampi, tomatoes, lemon, garlic, white wine, chili & cream
240: -

Glutenfripasta 30: -

SALLAD

HALLOUMISALLAD

Med jordgubbar, avokado, balsamico & basilika
With strawberries, avocado, balsamico & basil-oil
190: -

CEASARSALLAD

Med kyckling, bacon, parmesan & krutonger
With chicken, bacon, parmesan & croutons
190: -

FÖRDRINKAR

Ett glas prosecco

98:-

Gin & tonic

115:-

Bellini

115:-

Aperol spritz

115:-

VARMRÄTTER

MAINS

Alla våra såser till varmrätterna är gluten & laktosfria

FRÅN STENKOLSGRILEN

TOMAHAWK - CA 1 KG

För 2-3 personer. 28 dagars hängmörad entrecôte på ben i en klassisk "yxa"-form. Från Donald Russell (Skottland)
28 Day Dry Aged ribeye steak on the bone in a classic "axe" shape. From Donald Russell (Scotland). For 2 or more
850: -

T-BONE STEAK - CA 900G

För 2-3 personer. Svensk hängmörad T-bone stek. Saftig biff och mör oxfilé i ett, grillad med ben för extra smak
Swedish T-bone steak. Beef and tender beef of fillet in one, grilled on the bone for extra flavor. For 2 or more
850:-

Tillbehör:

Vitlökssmör, rödvinsås & ugnstostad potatis

KYCKLINGFILÉ

Svensk kycklingfilé fylld med mozzarella & saltorkade tomater. Serveras med klyftpotatis & chili/basilika sås
Swedish chicken with mozzarella & sundried tomatoes. Served with potatoes & chili/basil sauce
240: -

ENTRECÔTE - 200 DAGAR GRAIN FED

Serveras med parmesan, rödvinsås & pommes
Served with red wine sauce, parmesan & fries
360: -

HUSETS OXFILÉ PLANKA

120 dagars grain fed oxfilé. Med hemlagad mos, baconinlindad sparris, rödvinsås & bearnaisesås
Fillet of beef on a plank - served with pommes duchesse, bacon-wrapped asparagus, red wine sauce & béarnaise
330: -

MOULES FRITES

Blåmusslor med vitt vin, färska kryddor & vitlök. Serveras med pommes och chilimayo
Blue mussels, wine & garlic. Served with fries & chilimayo
240: -

GÖSFILÉ

Med smör, vitlök, vitt vin & tomater. Serveras med citron spenat & pressad potatis
Pike-perch fillet with garlic, white wine, tomatoes, lemon spinach & pressed potatoes
280: -

SVENSK - 100% WAGYU BURGARE

Med ost, sallad, chili mayo & pommes
with cheese, salad, chili mayo & fries
240: -

PIATTO VEGETARIANO

Friterad buffel mozzarella, tomat sallad, nybakat bröd, olivtapenade, ricottakräm & pesto
Mozzarella, pesto, tomato sallad, bread & dip
220: -

SMÅPLOCK

APPETIZER

SNACKS

OLIVER / ROTFRUKTS CHIPS / MARCONA MANDLAR
65: -

NYBAKAT VITLÖKSBRÖD

Serveras med olivtapenade & ricottakräm
75: -

PARMARULLADER

Parmaskinka med tomat, buffelmozzarella och ruccola
140: -

SWEDISH CAVIAR DELUXE

Flatbread pizza med Kalix löjrom, crème fraiche, parmesan, lök & dill
290: -

CHARKPLATÅ (FÖR 2 PERSONER)

Ett urval av delikatata charkuterier & premium ostar
Serveras med bröd, frukt, marmelad & oliver
250: -

NAPOLITANSK PIZZA

(VÅRA PIZZOR SERVERAS MED FIORI DI LATTE & TIPO 00 MJÖL)

500 GRADERS PIZZAUGN

LAVASTEN FRÅN SORRENTO

SALAMINO

Stark salami, champinjoner, paprika & lök
Spicy salami, mushrooms, peppers & onions
190:-

MORTADELLA DI PISTACCHIO

Med crème fraiche, zucchini & pistagekräm
With crème fraiche, zucchini & pistachio
200: -

BURRATA CON PESTO

Burrata, saltorkade tomater, pesto, basilika & balsamico
Burrata, sun-dried tomatoes, pesto, fresh basil & balsamic
210: -

DELLO CHEF

Parmaskinka, cocktailtomater, buffelmozzarella, parmesan & ruccola
Parma, tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan & arugula
210: -

BAROLO

Oxfilé, cocktailtomater, rödlök & bearnaisesås
Beef fillet, cocktail tomatoes, red onion & bearnaise sauce
240:-

TARTUFO

Tryffelsalami, fikonmarmelad, crème fraiche, parmesan & färsk basilika
Truffle salami, fig jam, crème fraiche & parmesan
230: -

ALLA PIZZOR GÅR ATT FÅ GLUTENFRIA 30:-

OBS! FÖRDRÖJNING KAN SKE MELLAN PIZZA OCH Á LA CARTE!

BARNMENY

ENDAST FÖR BARN UNDER 12 ÅR

Barn vesuvio eller margharita 105: -

Barn kyckling pasta 105: -

Oxfilé med pommes & bearnaisesås 240: -

FÖR MINST 2 PERSONER

“EAT LIKE ITALIANS”

ANTIPASTI FÖRRÄTTER

Buffelmozzarella caprese & Nybakat vitlöksbröd.
Serveras med olivtapenade & ricottakräm

SECONDI PIATTI VARMRÄTT

Grillmix Med entrecôte, oxfilé & kycklingfilé.
Serveras med pommes, bearnaisesås & rödvinsås

DOLCI EFTERRÄTT

Hemlagad tiramisú
Klassisk hemlagad italiensk kaffe dessert

2 RÄTTER 445:- /PERSON

3 RÄTTER 495:- /PERSON

DRYCK

ALKOHOLFRITT

LÄSK/SODA	39:-
Coca cola, Cola zero, Sprite zero, Fanta, mineralvatten	
JUICE	39:-
Apelsin & tranbär	
ALKOHOLFRI ÖL	59:-
CIDER	59:-
RÖTT/VITT VIN	69:-
ALKOHOLFRIA DRINKAR	79:-
REDBULL	49:-

FATÖL

NORRLANDS LJUS EKO	69:-
KRUSOVICE	79:-
SHIP FULL OF IPA	79:-

FLASKÖL

CARLSBERG HOF	69:-
SOL	79:-
MENABREA BIONDA	79:-
DAURA DAMM (GLUTENFRI)	79:-
HEINEKEN	79:-
SLEEPYBULLDOG PALE ALE	79:-
WISBY WEISSE (50CL)	89:-
MARIESTADS (50CL)	89:-

CIDER/ALKOLÄSK

PÄRONCIDER	79:-
JORDGUBB & RABARBER CIDER	79:-
RIESLING OCH PERSIKA CIDER	79:-
SMIRNOFF ICE	89:-
BREEZER	89:-

KAFFE

KAFFE	39:-
ESPRESSO	39:-
TEA	39:-
CAPPUCINO	45:-
DOPPIO ESPRESSO	45:-
CAFE LATTE	45:-

KAFFEDRINKAR

IRISH COFFÉ	115:-/155:-
BAILEYS COFFE	115:-/155:-
CAFE CONGRESS	115:-/155:-
CAFE KARLSSON	115:-/155:-
ESPRESSO MARTINI	115:-/155:-
HOT SHOT	95:-

VINI BIANCHI VITT VIN

TRAPICHE SAUVIGNON BLANC ARGENTINA	98:- / 395:-
Argentina. Druva: Sauvignon Blanc. Friskt, torrt, fruktigt vin med inslag av grapefrukt & sparris	
PASQUA CHARDONNAY-GRILLO EKO	110:- / 410:-
Italien. Druvor: Chardonnay, Grillo. Torr, frisk, fruktig smak med lätta aromatiska toner av päron, honungsmelon och gula äpplen	
SOLITÄR RIESLING TROCKEN	135:- 485:-
Tyskland. Druva: Riesling. Lättare, medelstor, frisk & saftig smak med inslag av lime, mineral, smultron & vita persikor med pigga syror	
HAHN CHARDONNAY	455 :-
Usa. Druva: Chardonnay. Fyllig med friska toner av mogen stenfrukt, smör & solmogen citron	

ROSÉ VIN

MIRADOU ROSÉ	98:- / 395:-
Frankrike. Medelfylligt, torrt, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär & röda vinbär. Avslutningen är frisk & läskande	

VINI ROSSI RÖTT VIN

TRAPICHE MALBEC	98:- / 395:-
Argentina. Druva: Cabernet Sauvignon. fruktigt, medelfylligt vin med inslag av mörka bär & choklad. Mjukt avslut med diskret fatton	
PASQUA NERO D’AVOLA-SHIRAZ EKO	110:- / 410:-
Italien. Druvor: Nero d’Avola & Shiraz. Medelfyllig och pigg fruktig smak med härliga toner av skogshallon och vinbär	
ROBERTO SAROTTO BARBERA D’ASTI DOCG	135:- / 485:-
Italien, Druva: Barbera. Mjuk fruktig smak med struktur & viss stramhet. Torr men samtidigt saftig stil med lång varm fruktig eftersmak	
NACA PRIMITIVO EKO	425 :-
Italien. Druva: Primitivo. Medelfyllig, fruktig med bra frisk syra & mjuka tanniner. En god frisk frukt av plommon & mogna körsbär	
TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC	495:-
Italien. Druvor: Corvina, Corvinone & Rondinella. Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad & lite mandel, fat & örter	
VALPANTENA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	675:-
Italien, Druvor: Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon. Fyllig, rik smak av mörka bär, torr choklad, körsbär. Fina toner av fat och trevlig friskhet och värme	

BAROLO VINER

En ny kung i stan. De italienska vinerna från Barolo började produceras runt 1800- talet och blev snabbt kända för sin utmärkande kvalitet, något som belönades med en hedersbenämning “En kung bland viner och ett vin för kungar”

BAROLO ROBERTO SAROTTO DOCG	245:- / 895:-
Nebbiolo. Generös, torr smak med härlig mogen bärfrukt. Fin stramhet och tanninstruktur. Lång eftersmak och en liten begynnande mognadston	
BAROLO TRESURI DOCG	995 :-
Nebbiolo. Torrt, fyllig & harmonisk smak med mjuka tanniner. Lång eftersmak. Toner av körsbär, rosor & söt lakrits	
BAROLO CERETTA DOCG	1195:-
Nebbiolo. Fyllig, nyanserad & elegant smak med inslag av torkad frukt, violer och tryffel. Eftersmaken är lång & där fatens kryddiga karaktär kommer fram	

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC	98:- / 455:-
Italien, veneto Druvor: Prosecco, medfyllig, Fräsch och Fruktig smak av citrus, päron, persika & mineral	
PASQUA PROSECCO <u>ROSÉ</u> DOC	98:- / 455:-
Italien friskt och fruktigt	
BOLINGER	1295 :-
Frankrike, Champagne	

LIKÖR

BAILYES	25:-
LIMONCELLO	25:-
AMARETTO	25:-
KAHLÚA	25:-

WHISKEY

GRANTS	25:-
JAMESON	25:-
THE FAMOUS GROUSE	25:-
JOHNNIE WALKER BLACK	30:-
JACK DANIEL’S	30:-
CHIVAS REGAL	30:-

SIX CLASSIC OF MALT

TALISKER 10 ÅR	30:-
GLENKINCHIE	30:-
OBAN 14 ÅR	30:-
CRAGGANMORE 12 ÅR	30:-
DALWHINNIE 15 ÅR	35:-
LAGAVULIN 16 ÅR	39:-

COGNAC & CALVADOS

GRÖNSTEDS MONOPOLE	25:-
CALVADOS BOULARD	25:-
MARTELL **VS	30:-

ROM

PLANTATION XO 20TH	40:-
RON ZACAPA 23ÅR	45:-

GRAPPA

BERTA UNICA	30:-
BERTA ELISI	32:-
BERTA VILLA PRATO INVECCHIATA	34:-
BERTA RESERVE NIZZA	38:-
BERTA RESERVE ROCCANIVO	57:-
BERTA RESERVE BRIC DEL GAIAN	57:-

BARENS TIPS

BLUEBERRY SOUR	115:-/155:-
AMARETTO SOUR	115:-/155:-
WHISKEY SOUR	115:-/155:-
LIMONCELLO SOUR	115:-/155:-
PORNSTAR MARTINI	115:-/155:-
HUGO SPRITZ	115:-/155:-
LIMONCELLO SPRITZ	115:-/155:-

The DO 89:- LCI

TIRAMISÚ Á LA BAROLO

Hemlagad klassisk italiensk dessert
Homemade tiramisú

CRÈME BRÛLÉE

Med karamelliserat socker och bär
With caramelized sugar and berries

STELLA DI NUTELLA

Serveras med hemslagen kokosgrädde
Nutellacake with digestive biscuits.
Served with coconutcream

AFFOGATO

Espresso med vanilj gelato
Espresso with a scoop of vanilla gelato

BAILEYS PANNACOTTA

Toppad med riven choklad
Topped with grated chocolate

CHEESECAKE CREME

Serveras med hemslagen sorbet
Served with home made sorbet

Homemade GEL ATO

49:-

TAHITIAN VANILLA

BELGIAN CHOCOLATE

SALTED CARAMEL

PISTACHIO

STRACIATELLA

The SOR BET

LEMON

MANGO

COFFEE

cocktails

HOT SHOT 95:-

Galliano, kaffe och grädde

IRISH COFFE

Jameson, farinsocker, kaffe och grädde

BAILEYS COFFE

Baileys, kaffe och grädde

CAFE CONGRESS

Baileys, kaluha, kaffe, och grädde

CAFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, kaffe och grädde

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa och Espresso

4CL. 115:- / 6CL. 155:-

the AVE C

1CL

30.-

32.-

34:- Berta Villa Prato Invecchiata

38:- Berta Reserve Nizza

GRAPPA

Berta Unica

Berta Elisi

COGNAC / CALVADOS

25.- Grönsteds monopol

25:- Calvados bouland

30:- Martell **vs

ROM

40:- Plantation xo

45:- Ron zacapa 23år

SIX CLASSIC OF MALT

30.- Talisker 10år

30:- Glenkiinchie

30:- Oban 14år

35:- Cragganmore 12 år

39:- Dalwhinnie