

Förrätt

Vitlöksbröd

*Vitlökssmörgratinerad chiabatta med ruccola och vitlöksdip
Garlic bread.*

*Chiabatta bread gratinée in garlic butter, with ruccola lettuce
and a garlic dip.*

54.-

Bruschetta

*En mix på tomat, rödlök, rostad paprika, persilja och vitlök
toppad med chèvreost på grillat bröd med ruccola.*

Bruschetta

*A mix of tomato, red onion, roasted pepper, parsley and onion
topped with Chèvre cheese on grilled bread with ruccola lettuce.*

79.-

Tzatziki och oliver

Tzatziki and olives

54.-

Soppa

*Liten saffransoppa med färska kräftstjärtar och krutonger.
Small saffron soup with fresh crayfish tails and croûtes.*

79.-

Antipasti, liten/stor

*Ett urval av italienska charkuterier
och andra delikatesser.*

Antipasti, small/large

A selection of Italian cold cuts and other delicatessen.

84/159.-

Starten

Varmrätt

från grillen

Oxfile

Högsta kvalitet från svenska gårdar. 210g.

Fillet of beef

Top quality from Swedish farms. 210g.

365.-

Iberico-karré

Spansk smakrik delikatessgris. 180g.

Tenderloin

Spanish tasty delicatessen pork. 180g.

249.-

Majskycklingbröst

Supreme med vingbenet kvar. 180g.

Maize chicken breast

Supreme with wing-bone. 180g.

239.-

Gödkalv

Ytterfile med kappa. 220g.

Prime veal

Outer fillet. 220g.

249.-

Tillbehören är:

Chèvreostgratinerad potatis fondant.

Långbakat sidfläsk.

Skysås.

Rostad och vitlöksmarinerad lång paprika.

The accompaniments are:

Potatoes fondant gratinée with Chèvre cheese.

Extra baked bacon.

A gravy sauce.

Roasted long pepper marinated with garlic.

Torsk

Mittdelen av filén. Serveras med rödvinssås, sidfläsk, rostad paprika, cocktailtomater samt potatis och blomkålspuré.

Cod

The center-part of the fillet. Served with a red wine sauce, bacon, roasted pepper, cocktail tomatoes, and potatoes and a cauliflower purée.

249.-

Grappas fisk- rotfruktsoppa

Laxfile, torskfile, blåmusslor, hjärtmusslor, färska kräftstjärtar samt crème fraîche.

Grappa's fish and root vegetable soup

Fillet of salmon, fillet of cod, mussels, cockles,

fresh crayfish tails and crème fraîche

229.-

Main course

from the grill

Lounge menu

Hamburgare - Vincé k. 100 % nötkött

Hemlagad 200g serveras med smält cheddarost och tillbehör på chiabattabröd med vitlöksdressing, djävulssås samt färska pommes frites och majskolv.

+ 10kr bacon/salami/parmaskinka.

Hamburger – Vinc k – 100% beef

Home-made 200 g., served with melted Cheddar cheese and accompaniments on chiabatta bread with a garlic dressing, "devil's sauce" and fresh French fries and a corn cob.

Bacon/salami/Parma ham is 10:- extra.

159:-

Ribs

Glaserade reuben serveras med coleslaw, vitlöksdressing, djävulssås, färska pommes frites samt majskolv.

Ribs

Glazed ribs served with coleslaw, a garlic dressing, "devil's sauce", fresh French fries and a corn cob.

169:-

Salad

Caesarsallad

Romansallad, rödlök, soltorkade tomater, hyvlad parmesanost, caesardressing, cocktailtomater, glaserad majskycklingbröst samt bacon och krutonger.

Caesar salad

Roman lettuce, red onion, sun-dried tomatoes, grated Parmesan cheese, caesar dressing, cocktail tomatoes, with glazed maize chicken and bacon and croûtes.

159:-

Osttallrik

Pecorino, parmesan, chèvre, gorgonzola med marmelad samt valnötter och kex.

Cheese platter

Pecorino, Parmesan, Chèvre and Gorgonzola with marmalade, walnuts and bisquits.

149:-

Lounge menu

Salad

Pasta

Alla pastarätter serveras med ruccola samt hyvlad parmesanost.

Zafferano

Maniche rigate-pasta med hackade tomater och saffranssås med blåmusslor, vongolemusslor samt kräftstjärtar och laxfiléspett.

Zafferano

Pasta Maniche rigate with chopped tomatoes and a saffron sauce with mussels, vongole mussels, and crayfish tails and a fillet of salmon skewer.

159.-

Digione

Pappardelle-pasta med svensk oxfilé, rödlök, färsk vitlök, cocktailtomater, rosépepparkorn i crème fraîche- och dijonsenapssås.

Digione.

Pasta Pappardelle with Swedish fillet of beef, red onion, fresh garlic, cocktail tomatoes, rosé peppercorn in a crème fraîche and Dijon mustard sauce.

159.-

Verdure

Frästa grönsaker med vitlöksås samt ruccola och hyvlad parmesanost + parmaskinka 20.-

Verdure

Frizzled vegetables with a garlic sauce, ruccola lettuce and grated Parmesan cheese.

+ Parma ham 20.-

142.-

För Barnen

Pasta med kycklingsfilé

Pasta with fillet of chicken

89.-

Kycklingnuggets med friterad potatis

Chicken nuggets with deep-fried potatoes

89.-

Plättar med sylt och grädde

Small pancakes with jam and whipped cream

59.-

Glass med topping och kex

Ice-cream with a topping and biscuits

39.-

Pasta

All pasta courses are served with ruccola lettuce and grated Parmesan cheese.

For the children

Pizza

I alla pizzor ingår tomatsås samt en ostblandning av mozzarella och cheddar.

Margherita

Tomatsås, mozzarella.

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese.

89.-

Parma

*Parmaskinka, olivolja, ruccola, hyvlad
parmesanost, cocktailtomater.*

Parma

Parma ham, olive oil, ruccola lettuce, grated

Parmesan cheese and cocktail tomatoes.

169.-

Code-cozze

*Kräftstjärtar, musslor i skal, rödlök, tomater, färsk vitlök, crème
fraîche, dill.*

Code-cozze

*Crayfish tails, mussels in their shell, red onion, tomatoes,
fresh garlic, crème fraîche, dill.*

169.-

Vegetale

*Rödlök, kronärtskocka, kalamataoliver,
grillad paprika, vitlök, ruccola.*

Vegetale

*Red onion, artichoke, Kalamata olives, grilled pepper,
garlic, ruccola lettuce.*

159.-

Miele

Chèvreost, honung, pinjenötter, ruccola

Miele

Chèvre cheese, honey, pine kernels, ruccola lettuce.

159.-

Pizza

All pizzas are made with tomato sauce and a cheese mix of mozzarella and cheddar cheese.

Dessert

Chokladtrippel

Chokladbakelse, chokladpannacotta, tiramisuglass.

Chocolate triple

Chocolate pastry, chocolate pannacotta, tiramisú ice-cream.

85.-

Crème brûlée

Med en kula sorbet, samt färska bär.

Caramel custard

With a scoop of sorbet and fresh berries.

85.-

Sorbet

Tre sorters sorbet.

Three varieties of sorbet.

49.-

Godis

Olika kaffegodisar.

Goodies

Various sweets to go with the coffee.

39.-



Kaffe

Tryffel

2 cl husets

Grappa.

85.-

Grappas last aid

Coffee, truffle and

2 cl house Grappa.

Dessert