

Rött vin / Red wine

Cono sur organic, pinot noir	90/295kr
Cono sur Los Gansos	90/295kr
El Coto, Rioja	90/325kr
Crasto Superior	120/495kr
Amarone	650kr
Côte-du-Rhone-Village	120/495kr
Rocca Guicciarda	120/595kr
Crozes Hermitage	695kr

Vitt vin / White wine

Cono sur sauvignon organic	90/295kr
La Gascongne	85/295kr
Chanblis Lucien Beau	120/525kr
Riesling Cono Sur	90/295kr

Rosévin / Rosé wine

Cono sur bicicleta, Pinot noir	80/250kr
Rosé de Marsannay, Louis Jadot	495kr

Bubblor / Bubbles

Prosecco Treviso	80/250kr
Lavit brut Cava	80/250kr
André Clouet Grande	695kr
Pierre Peters Brut	750kr
Philipponat Royal	775kr

Öl / Beer

Mariestad Export 33cl	55kr
Melleruds Pilsner 33cl	55kr
Sol 33cl	55kr
Starobrno 33cl	55kr
Sleepy Bulldog Pale Ale 33cl	55kr
New Castle Brown Ale	55kr
Daura Damm (gluten free)	65kr
Paulander Hefe-Weissbier 50cl	70kr
Walhöll Ask Pale Ale 33cl	60kr
Mariestad, Continental 33cl	50kr

Fatöl / Draft beer

Gränges Pilsner	55kr
Fullship IPA	60kr
Brutal Brewing	60kr

Cider

Sommersby Pear 33cl	55kr
Sommersby Blackberry 33cl	55kr
Strongbow Apple cider 33cl	55kr

Alkoholfritt / Non Alcoholic

Loka Naturell / Citron 33cl	25kr
Coca Cola 33cl	25kr
Cola Zero 33cl	25kr
Fanta 33cl	25kr
Sprite 33cl	25kr

Red wine TorresNatureo, Syrah 85kr/flaska

White Wine TorresNatureo, Muscat 85kr/flaska

Beer, Mariestad 45kr

Beer, Easy Rider Bulldog 45kr

Cider, Briska hallon & vinbär 45kr

Avec

Irish Coffee	90/124kr
--------------	----------

MENY

FÖRRÄTTER / STARTERS

Oxfilecarpaccio Oxfile, parmesan, kapris, pinjenötter, salt, citron, nötströssel. Tenderloin of beef carpaccio , parmesan, caper, nuts, salt, lemon.	140kr
Laxsashimi med ingefärspanzu Salmalax, avocado, Salladslök, gurka, picklad rödlök, krasse, laxrom, sesamfrön, Ingefärssoja. Salmon sashimi with ginger ponzu. Salma salmon, avocado, onion, cucumber, pickled onion, roe, sesame. Ginger soy sauce.	145kr
Bruschetta Fransk baguette, vitlöksolja, cocktailtomat, rödlök, mixsallad. French baguette with garlic oil, cocktail tomato, red onion, mix salad.	60kr
Dagens Soppa från Buffén* Med Focacciabröd Soup of the day from our buffet with focaccia bread	85kr

Kvällsbuffén som förrätt (måndag – torsdag)* <i>Evening buffet as starter</i>	160kr
---	--------------

LÄTT & GOTT / LIGHT MEALS

Caesarsallad Romansallad, rödlök, tomat, kyckling, bacon, krutonger, parmesan och dressing Caesar salad <i>Roman lettuce, red onion, tomato, chicken, bacon, croutons, dressing and parmesan</i>	155kr
Räksmörgås King Size 200 g handskalade räkor, majonnäs, rundkaka, citron, tomat, gurka, sallad och dill King Size Open Shrimp Sandwich <i>200 g shrimps, mayonnaise, bread, lemon, tomato, cucumber, lettuce and dill</i>	175kr

VEGETARISK / VEGGIE

Caesarsallad Veggie, Halloumi Romansallad, rödlök, tomat, krutonger, parmesan och dressing Caesar salad Veggie <i>with Halloumi</i>	140kr
Deluxe Halloumiburgare Halloumi, stekt champinjon, balsamico, tryffelmajoj, inlagd jalapeño, pepper jack ost, coleslaw och potatis Halloumi Burger <i>with mushroom, balsamic, truffle mayonnaise, pickled jalapeño, pepper jack cheese, coleslaw and potatoes</i>	155kr

VARMRÄTTER / MAIN DISH

Kvällsbuffé (måndag – torsdag)* <i>Evening Buffet (Monday – Thursday)</i>	225kr
Grand Burger 2x100g burgare på nötfärs från Siljanschark. Bergslagskonditoriets bröd, ättiksinlagd rödlök, pepper jack ost, tryffel-majo. Cole Slaw. Hamburger 2x100 g burger , pickled red onions, pepper jack cheese and mayonnaise with trufffle (100% beef). Cole slaw.	175kr
Biff Rydberg <i>En klassiker. Bitar av oxfile, råstekt potatis, lök, senapscreme och äggula</i> Beef Rydberg. <i>A swedish classic. Diced tenderloin and potatoes, onion, mustard creme and egg yolk</i>	210kr

BLACK ROCK GRILL

Vi hettar upp en sten till ca 400 grader. Sedan läggs köttet eller fisken upp på den glödheta bädden och vi serverar den omedelbart till dig. Du steker själv köttet eller fisken till din egen perfekta stekningsgrad allteftersom du skär upp. *Grill your own meat on a 400 celsius degreed black stone.*

Biff 180g. Bearnaisesås, rökig barbeque, ugnspotatis Striploin of Beef 180g. <i>Sauce béarnaise and smoky barbeque, potatoes</i>	265kr
Oxfile 180g. Bearnaisesås, rökig barbeque, ugnspotatis Tenderloin of Beef 180g. <i>Sauce béarnaise and smoky barbeque, potatoes</i>	295kr
Gulfenad Tonfisk 180g. Aioli, sojamajonnäs, ugnspotatis Tuna. <i>With aioli and mayonnaise with soysayce, potatoes</i>	240kr

Veggie Halloumi med ugnrostade broccoli chimichurri, rökig barbeque, ugnspotatis **170kr**
Halloumi cheese with roasted broccoli, chimichurri, smoky barbeque, potatoes

Extras			
Örtsmör	30:-	Ugnrostade grönsaker	40:-
Aioli	30:-	Rostad broccoli	40:-
Sojamajonnäs	30:-	Extra potatis	40:-
Vitlöksolja	10:-	Halloumi	45:-
Tryffelmajonnäs	30:-		
Chimichurri	30:-		
Rökig Barbeque	30:-		
Bearnaisesås	30:-		

EFTERÄTTER / DESSERTS

Modern Tiramisu med kaffejelly Modern Tiramisu with coffee jelly.	120kr
Hemlagad vaniljglass med varm chokladsås <i>Home made vanilla ice cream with warm chocolatesauce</i>	120kr
Hallonparfait med vaniljerumble <i>Hallon parfait with vanilla crumble</i>	130kr
Hemgjord Chokladtryffel <i>Home made chocolate trufffle</i> -Coffe Kahlua with almonds (alcohol) -Salted Caramel (non-alcohol) -Chocolate Truffle	20kr/st



Har du någon allergi? Fråga gärna vår personal för mer exakt innehållsförteckning

***Avvikelser kan förekomma**