

MENY

FÖRRÄTT / STARTER

Bruschetta Fransk baguette, vitlöksmör, cocktailtomat, ruccolasallad, balsamicokaviar, basilicaolja **60kr**
French baguette with garlic butter, cocktail tomato, arugula, balsamico caviar basilica oil

Rökt lax med avocado, picklad ingefära, wasabi crème fraiche och rostade sesamfrön **120kr**
Smoked salmon with avocado, pickled ginger wasabi crème fraiche and roasted sesame seeds

Kvällsbuffén som förrätt (måndag—torsdag) **160kr**
Evening buffet as starter

Dagens Soppa från Buffén, med focacciabröd **85kr**
Soup of the day from our buffet with focaccia bread

HUVUDRÄTTER / MAIN DISH

Grand Burger **175kr**
2x100g burgare på nötfärs från Siljanschark. Bergslagskonditoriets bröd karameliserad lök, cheddarost, husets dressing. Coleslaw med sambal oelek
Hamburger 2x100 g burger Caramelized onion, cheddar cheese and house dressing, (100% beef). Coleslaw with sambal oelek

Caesarsallad **155kr**
Romansallad, rödlök, tomat, kyckling, bacon, krutonger, parmesan och dressing
Caesar salad Roman lettuce, red onion, tomato, chicken, bacon, croutons, dressing and parmesan

Räksmörgås King Size **175kr**
200 g handskalade räkor, majonnäs, på grovt bröd, citron, tomat, gurka, sallad och dill
King Size Open Shrimp Sandwich 200 g shrimps, mayonnaise, bread, lemon, tomato, cucumber, lettuce and dill

Caesarsallad Veggie, Halloumi **140kr**
Romansallad, rödlök, tomat, krutonger, parmesan och dressing
Caesar salad Veggie with Halloumi

Deluxe Halloumiburgare—I am veggie **155kr**
Halloumi med krispig sallad, husets dressing inlagd paprika, cheddarost, coleslaw och potatis
Halloumi Burger with crispy lettuce, the house dressing, pickled bellpepper, cheddar cheese, coleslaw and potatoes

Kvällsbuffé (måndag—torsdag) **225kr**
Evening Buffet (Monday—Thursday)

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.*

Kalvytterfilé 180g. Bearnaisesås, rökig barbeque, ugnspotatis och grönsaksspett **265kr**
Calf sirloin 180g. Sauce béarnaise and smoky barbeque, potatoes and vegetables skewer

Oxfile 180g. Bearnaisesås, rökig barbeque, ugnspotatis och grönsaksspett **295kr**
Tenderloin of Beef 180g. Sauce béarnaise and smoky barbeque, potatoes and vegetables skewer

Renytterfilé 180g. Lingon och vitlöksolja ugnspotatis och grönsaksspett **295kr**
Reindeer sirloin 180g. Lingonberries and galic oil, potatoes and vegetable skewer

Gulfenad Tonfisk 180g. vitlöksolja, sojamajonnäs, ugnspotatis **240kr**
Tuna. With garlic oil and mayonnaise with soysayce, potatoes and vegetables skewer

Veggie Halloumi med ugnrostade broccoli veggie aioli, rökig barbeque, ugnspotatis **170kr**
Halloumi cheese with roasted broccoli veggie aioli, smoky barbeque, potatoes and vegetables skewer

EFTERÄTTER / DESSERTS

Hemlagad vaniljglass med chokladsås **105kr**
Home made vanilla ice cream with chocolate sauce

Havtorn Bavaois med havtornskompott och chokladsmulor **135kr**
Sea Buckthorn bavaois with sea buckthorn compote and chocolate crumbles

Hemgjord Chokladtryffel **20kr/st**
Home made chocolate truffle
-Coffee Kahlua with almonds (contains alcohol)
-Salted Caramel
-Chocolate Truffle



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

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
Colli Tortonesi Rosso	120/495kr
Rocca Guicciarda	120/595kr
Crozes Hermitage	695kr

Vitt vin / White wine

Cono Sur sauvignon blanc	90/295kr
La Gascongne	85/295kr
Chablis Lucien Beau	120/525kr
Cono Sur Riesling	90/295kr

Rosévin / Rosé wine

McPherson	90/295kr
Rosé de Marsannay,	495kr
Louis Jadot	

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
Paulaner 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

Somersby Pear 33cl	55kr
Somersby 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
--------------	----------

