

Färrätter

Vitlöksbröd **59:-**

Nygräddat vitlöksbröd med tillbehör. Välj mellan: Tzatziki eller limeaioli.

Skagenröra **79:-**

Serveras med handskalade räkor, dill och citron.

Hallaumi **79:-**

Grillad halloumi serveras med balsamvinäggrett, olivolja och färsk basilika.

Mozzarella Caprese **79:-**

Mozzarella serveras med skivor av färska tomater, mixsallad, balsamvinäggrett, olivolja, och färsk basilika.

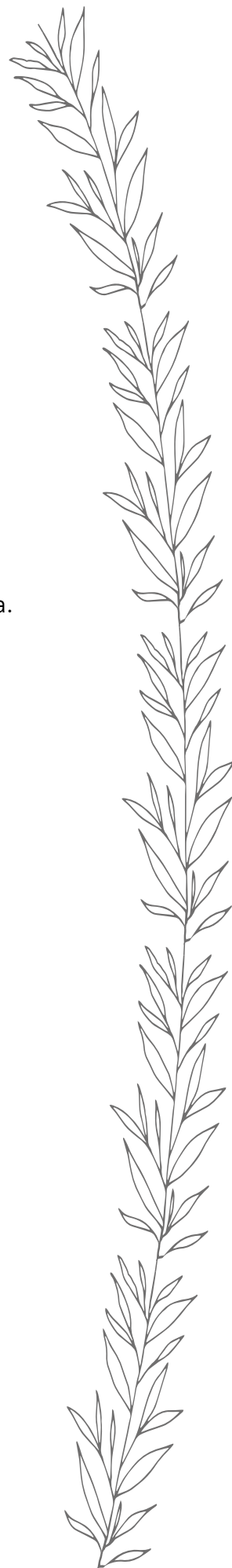
Chevré Chaud **79:-**

Gratinerad Chevréost serveras med marinerade betor, valnötter och honungsvinäggrett.

Gamberi di Aioli **99:-**

Scampi tillagad i olivolja tillsammans med skivad vitlök och sambal. Serveras med en bit vitlöksbröd och citron.

Känner vi inte till din allergi?
Fråga oss gärna vad maten innehåller.



Från grillen

Välj en eller en & en halv portion

1 **1 1/2**

Grillad oxfilé **259:-** **349:-**

För att uppnå den högsta kvalitén arbetar vi helst med grain-fed kött.

Fråga oss gärna om kvällens filé.

Grillad Entrecôte **259:-** **349:-**

Vår entrecôte har hög marmorering och alltid hög kvalitet.

Krankhjärtfilé **299:-** **389:-**

För bästa smakupplevelse äter du helst viltkött medium rare.

Black & White **249:-**

Oxfilé och fläskfilé serveras med grön sparris, rödvinsås, bearnaisesås.

Kycklingfilé **229:-**

Späckad kycklingfilé med Västerbottenost och färsk basilika.

Till dessa rätter serveras smörstekta grönsaker efter säsong.

Välj en sås

Pepparsås

Bearnaise

Chilibearnaise

Rödvinssky

Kantarellsås

Limeaioli

Vitlökssmör

... och ett tillbehör

Potatisterrin med chevré

Idaho klyftpotatis

Pommes frites

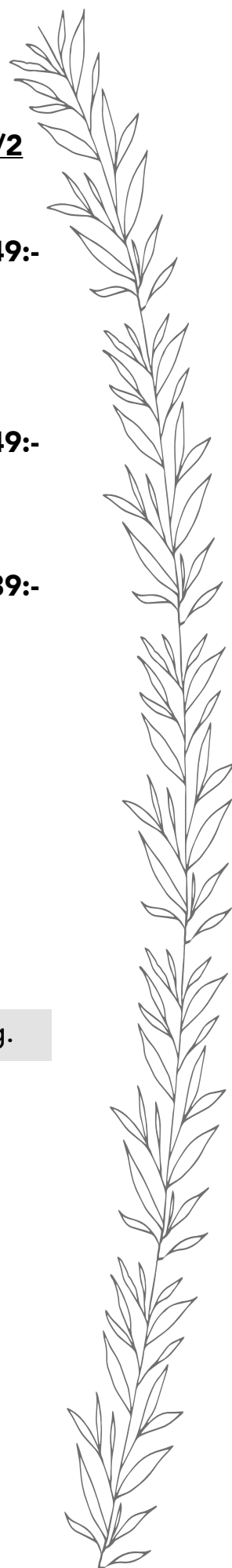
Coleslaw

Marinerade gulbetor

Palsternackschips

Kokt potatis

En & En halv
KÖK och BAR



Plankstek

Oxfileplanka **259:-**

Ungsgratinerad oxfile och hemlagat potatismos serveras med smörstekta grönsaker, baconlindad sparris, färsk tomat, bearnaisesås och rödvinsås.

Laxplanka **229:-**

Ungsgratinerad färsk fjordlax och hemlagat potatismos serveras med smörstekta grönsaker, skagenröra, färsk tomat, citron, dill.

Fläskfile på planka **229:-**

Ungsgratinerad fläskfile och hemlagat potatismos serveras med smörstekta grönsaker, baconlindad sparris, färsk tomat, bearnaisesås och rödvinsås.

Fisk

Grillad Lax **229:-**

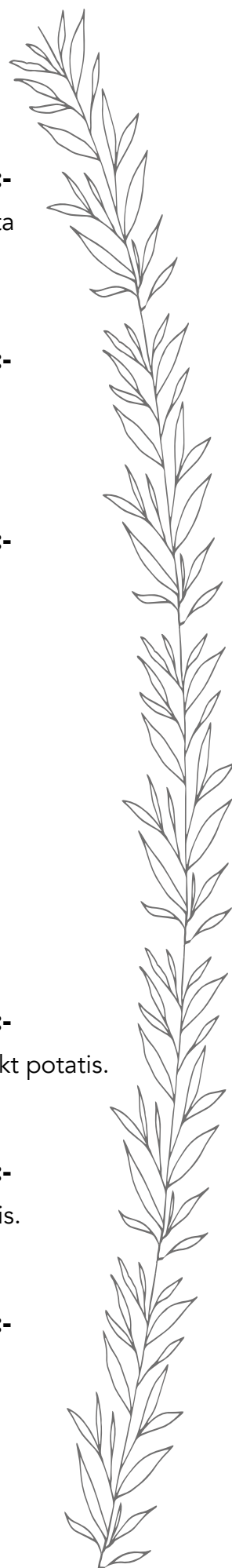
Marinerad färsk fjordlax serveras med honungsmarinerade betor och kokt potatis.

Scampi á la Indiana **239:-**

Jätteräkor, serveras med purjolök, paprika, ananas, curry och kokt potatis.

Gösfile **239:-**

Serveras med smörstekta kantareller och kokt potatis.



Pasta

Gourmépasta 169:-

Vitlöksmarinerad oxfilé, färska champinjoner, broccoli, purjolök, saltorkade tomater, pesto, tomat- och crèmesås, riven parmesanost. (Penne)

Husets Pasta 149:-

Vitlöksmarinerad fläskfilé, färska champinjoner, purjolök, saltorkade tomater, pesto, tomat- och crèmesås, riven parmesanost. (Penne)

À la Pala 149:-

Kycklingfilé, färska champinjoner, purjolök, saltorkade tomater, pesto, tomat- och crèmesås, riven parmesanost. (Penne)

Penne Verdure (vegetarisk)..... 149:-

Soltorkade tomater, säsongens färska grönsaker, pesto, vitlök, tomat & gräddsås. (Penne)

Till alla pastarätter serveras vitlöksbröd.

Sallad

Ceasarsallad 139:-

Räksallad 139:-

Halloumisallad 139:-



Burgare

BBQ Hamburgare **149:-**

200 gr. Black Angusburgare serveras på bröd med cheddarost, sallad, gurka, tomat, rödlök, BBQ sås.

Baconburgare **149:-**

200 gr Black Angusburgare serveras på bröd med cheddarost, sallad, gurka, tomat, rödlök, bacon.

Halloumiburgare (vegetarisk) **149:-**

Halloumi serveras på bröd, guacamole, sallad, gurka, tomat, rödlök.

Våra burgare serveras med coleslaw och pommes

Barnmeny

Köttbullar **79:-**

Köttbullar med potatismos, lingonsylt, gräddsås.

Pannkaka **69:-**

Tre st pannkakor serveras med grädde, lingonsylt.

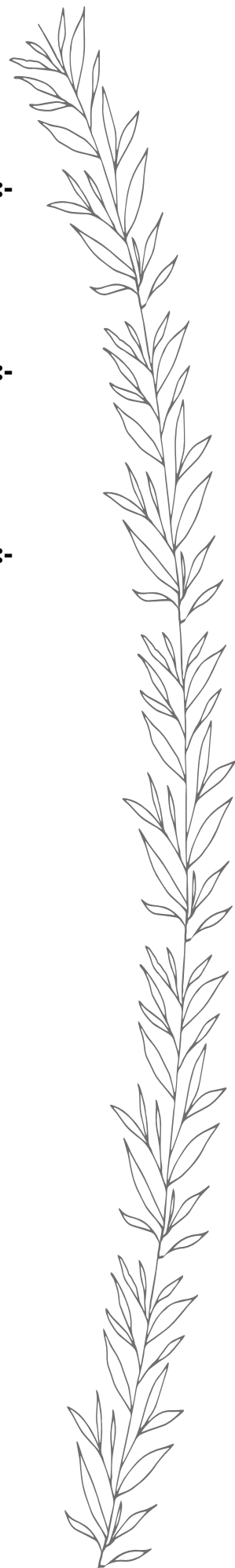
Grillad korv **69:-**

Grillkorv serveras med pommes.

Hamburgare **79:-**

90 gr hamburgare serveras med bröd och pommes.

En & En halv
KÖK och BAR



Dessert

Glassfrassa 69:-

Vaniljglass serveras med chokladsås och valnötter.

Cheesecake 79:-

Serveras med hallonsås.

Chokladfondant 79:-

Serveras med chokladsås.

Tiramisu 79:-

Savoiardikex doppade i espresso och amaretto, täckt av mascarponekräm, riven choklad.

Sorbet 69:-

Två kulor hallon- och citronsorbet.

Kaffedrinkar 4 cl 6 cl

Irish coffee 79:- 119:-

Kaffe, whiskey, farinsocker, grädde

Coffee D.O.M 79:- 119:-

Kaffe, Bénédictine, grädde

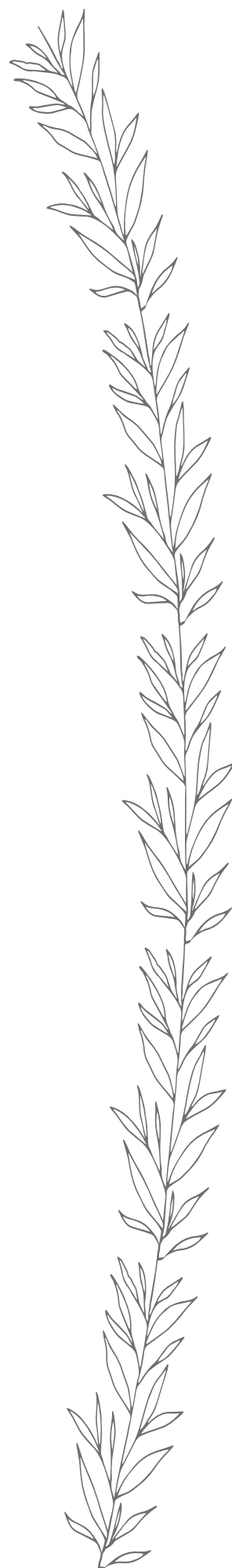
French Coffee 79:- 119:-

Kaffe, Cointreau, grädde

Coffee Bailey 79:- 119:-

Kaffe, Baileys likör, grädde

Kaffe/te 25:-



Dryck

STARKÖL FAT

	40 cl	50 cl
Norrlands Guld	49:-	55:-
Mariestads Continental	49:-	55:-
Krušovice	55:-	65:-
Newcastle Brown Ale	55:-	65:-

STARKÖL FLASKA

Heineken 33 cl.	55:-
Sol 33 cl.	55:-
Sleepy Bulldog Pale Ale 33 cl.	55:-
Oppigårds Single Hop 33 cl.	59:-
Oppigårds Indian Tribute 33 cl.	59:-
Oppigårds Amarillo 33 cl.	59:-
Bulldog IPA 33 cl.	65:-
Mariestads Export 50 cl.	65:-
Paulaner Hefe-Weiss Beer 50 cl.	69:-

CIDER/ALKOLÄSK

Briska olika smaker 33 cl.	59:-
Bacardi breezer 25 cl.	69:-

ALKOHOLFRITT

Mjök	20:-
Lättöl	25:-
Loka naturell/lime	25:-
Läsk	29:-
Alkoholfri öl	45:-
Alkoholfri cider 33 cl.	45:-
Alkoholfri drink	49:-
RedBull	49:-
Alkoholfritt vin, rött	55:-

SNAPS

	per/cl
Fernet Branca	20:-
Gammel Dansk	20:-
Jägermeister	20:-
Absolut Vodka, olika sorter	20:-
O.P Andersson	20:-
Akvavit	20:-

LIKÖR

	per/cl
Strega	20:-
Likör 43	20:-
Galliano	20:-
Bénédictine D.O.M	20:-
Drambuie	20:-
Sambuca	20:-
Cointreau	20:-
Midori	20:-
Amaretto	20:-
Tia Maria	20:-
Grand Marnier	20:-
Baileys	20:-
Kahlua	20:-
Punch	20:-
Grappa	20:-
Frangelico	20:-

WHISKEY

	per/cl
JB	20:-
Famous Grouse	20:-
Jack Daniels	20:-
Jameson	20:-
Highland Park 12 y.	28:-
Laphroaig 10 y.	28:-
Chivas Regal 12 y.	28:-
Glenlivet 12 y.	28:-

KONJAK

Grönstedts	25:-
Monopol	25:-
Päron cognac	25:-
Calvados Boulard	25:-
Renault	25:-
Rémy Martin	25:-

Vin

RÖTT VIN

Cono Sur Tocornal, Chile **65:-** **270:-**

Druvor: Cabernet Sauvignon

Medelfylligt, ganska mjukt vin med behaglig fruktighet.

Trapiche Oak Cask, Argentina **69:-** **285:-**

Druvor: Malbec 100%

Ett fylligt, smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon och körsbär.

Dark Horse Zinfandel, USA **79:-** **325:-**

Druvor: Zinfandel 87%, Petite Sirah 6%, Petite Verdot 4%, övriga rödvinsdr. 3%

Klassisk Zinfandel med stor och frisk doft med mörka nypon och mogna körsbär. Smaken är medelfyllig, generös och frisk med körsbärskärnor och mörka plommon.

Secret de Lunès Pinot Noir EKO, Frankrike **349:-**

Druvor: Pinot Noir 100%

Medelfylligt, mjukt och ungfruktigt vin med toner av körsbär, hallon och jordgubbar, en antydning till lakrits, fin mineralstruktur och avrundande tanniner.

Valpantena Amarone, Italien **579:-**

Druvor: Corvina 70%, Rondibella 25%, Cabernet Sauvignon 5%

Fyllig, rik smak av mörka bär, torr choklad, och körsbär.

VITT VIN

Tocornal Sauvignon Blanc, Chile **65:-** **270:-**

Druvor: Sauvignon Blanc 100%

Torrt, medelfylligt vin med bra friskhet och inslag av tropisk frukt och citrus (citronskal, grapefrukt).

Wildflower, Australien **69:-** **285:-**

Druvor: Chardonnay 80%, Sauvignon Blanc 20%

Medelfylligt friskt vin, med smak av persika, passionsfrukt, gula äpplen, krusbär.

ROSÉVIN

Barefoot White Zinfandel Rosé, Usa **65:-** **270:-**

Druvor: Zinfandel

Frisk och härlig smak av mosade jordgubbar, hallon, solmogna päron och saftig ananas.

Mousserande vin eller Champagne - fråga vår personal.

