

BORDET RUNT



Välj till ett dryckespaket på baksidan, med eller utan alkohol
Prova gärna vårt prisbelönta kaffe som vi rostar på plats

SHARINGMENY

SERVERING 1

Chark, Nocellaraoliver, bröd och boquerones (G)

SERVERING 2

Pannhusets gratinerade getostsallad med rödbetor och nötter
Wienerschnitzel med österrikisk friterad potatissallad och rödvinssky
med kapris & sardellsmör

SERVERING 3

Valfri pizza (G, L, MP)

SERVERING 4

Tiramisu (G, L, MP)



Allergener:

V = vegansk G = gluten L = laktos N = nötter MP = mjölkprotein M = mandel

Specialkost? Vi har alternativen, fråga personalen.

Undrar du var köttet kommer ifrån? Fråga oss gärna!

DRYCKESPAKET

Välj till ett dryckespaket med/utan alkohol – 350/275 kr

SERVERING 1 & 2

Alkoholfritt alternativ: I Miere (som betyder kustlandskap på sydsamiska) får en av våra äldsta nordiska örter sällskap av svenska äpplen, gröna krusbär och försommarens granskott.

Med alkohol: Chateau Ste Michelle är, med sina många prisbelönta viner, den mest framstående vingendomen i Washington State. Columbia Valleys potential, där solen skiner 300 dagar om året, har bidragit till detta lena, fylliga, balanserade vin med diskreta toner av ekfat och en lång eftersmak. Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av franska och amerikanska ekfat.

TILL DEN VEDUGNSBAKADE PIZZAN

Alkoholfritt alternativ: Raudr, fornnordiska för färgen röd, skapas av röda bär med sällskap av kryddiga blad och blommor från äng och skog, men även röktoner från en glödande brasa.

Med alkohol: Till pizza njuter vi av Barbera d'alba Paolina från Barbaresco, Italien. Ca 'del Baio har odlat vin sedan 1921 med samma familj vid rodret. Idag driver den fjärde generationen gården, som är belägen i hjärtat av Barbaresco. Nyanserad, elegant, med en diskret ekfatskaraktär, frisk syra och mogna tanniner. Läckert!

SERVERING 4

Alkoholfritt alternativ: En uppfriskande spritz med mousserande naturdryck som bas, smaksatt med aroniabär, tall och lavendel

Med alkohol: Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti. Ett Toskanskt vin med toner av torkad frukt, nötter och chokladkola i samspel med vanilj och lite kryddighet. Det finns många historier om hur vinet fick sitt namn. En säger att en munk på 1300-talet brukade dela ut vinet till sjuka människor i tron om att det hade läkande och mirakulösa egenskaper. Därför var vinet heligt (santo).