

Pannhuset

KAFÉ & KROG



FÖRDRINK

Cava Brut.....	80
Torr och frisk med karaktär av grönt äpple och citrus	
Pannhuset Sling.....	155
En husfavorit! En fruktig och fräsch drink som för tankarna till exotiska stränder, mixad med omsorg av vår barpersonal	
Thai-Basil smash.....	145
Gin sour möter thaibasilika och kokosskum	
Margarita con Spicynäs.....	145
Klassisk margarita möter jalapeno och agavesirap	
Melon sour.....	145
Sött och syrligt och fräscht	
Negroni Fiero.....	145
En modern twist på den klassiska Negronin, lite lättare, lite fruktigare	
Dark & Stormy.....	145
En kryddig och uppfriskande mix av mörk rom, lime och ginger beer	
Gin & Tonic London Dry/Pink Gin.....	145
Välj mellan rabarbertonic och originaltonic	
Spritz, Aperol- Hugo- Limoncello.....	165
Sommarens bästa fördringar	
Testbricka med tre av B&Ms öl (16 cl st).....	115



SNACKS

Oliver.....	60
Rökta marcona mandlar.....	60
La Peral blåmöglost.....	60
Serranoskinka.....	60
Salami spinata 20g.....	60

Med elden som krydda

Mitt i köket står vår vedeldade panna, som ett pulserande hjärta i kvällens matlagning. Inför kvällen öppnar vi luckan, matar in nyhuggen ved och låter lågorna göra sitt. Inbland lagar vi maten direkt i glöden. En sprakande smaksensation vi gärna delar med dig.



FÖRRÄTTER

Charkuterier med ost och oliver.....	135
Boqueurones med grillat bröd och gremolata.....	75
Burrata- och tomatsallad med pesto, serranochips och rostad mandel.....	125
Sotad laxfilé med picklat äpple, sardellkräm, forellrom, gurka och rågrödssmul.....	135
Serranokroetter med pickles och dipp.....	80

VARMRÄTTER

Grillad flankstek med friterad potatis, salsa verde med färskost, rödvinsky och tomatsallad.....	275
Citrusångad rödingfilé med smörslungad färskpotatis, pernod-smaksatt skaldjursvelouté och primörer.....	275
Smörbakad spetskål med puré på vita bönor, brynt smör med citrondragon och hasselnötter, hyvlad parmesan.....	195

VEDUGNSBAKAD PIZZA

Pizza med tomat, mozzarella och basilika.....	159
Pizza tomat med serranoskinka, mozzarella, oliver och machésallad.....	199
Pizza tomat med burrata, basilika, primörtomater och pesto.....	199
Pizza bianco med getost, päronmostarda och senapskrasse.....	199
Pizza bianco med salami spinata, padrones, honung, salladslök, rökt mandel...199	
Pizza bianco med kantareller, karamelliserad lök, timjan och silverlök.....	199

SIDES

Friterad potatis med parmesan.....	45
Pommes.....	45
Kantdipp.....	45

KAFFE

Bryggkaffe.....	32
Cappuccino, latte.....	45/48
Espresso enkel/dubbel.....	30/35

KAFFEDRINKAR

Espresso Martini 4cl.....	145
Kaffedrinkarnas kaffedrink med vodka, kaffelikör & espresso	
Espresso Hot shot 4cl.....	145
Hot shot i form av en cocktail så du kan njuta längre	
Irish coffee 4cl.....	145
Du vet vad det är	

DESSERTER

Ljummen fransk chokladkaka med lättvispad gräde.....	99
Crème brûlée.....	99
Sorbet med säsongens bär, maränger och crunch.....	99
Kula glass/sorbet.....	49
Chokladtryffel.....	35

AVECBRICKA

Dubbelespresso
Chokladtryffel eller glasskula
Avec 4cl
(Grönstedts VSOP, Plantation Reserve,
Lauder's whiskey eller Limoncello)

175

Världens smaker, vår egen twist

Vi hämtar inspiration från hela världen, men hjärtat klappar lite extra för det franska, italienska och spanska köket. Här är det enkelt, smakrikt och utan krusiduller, precis som vi gillar det. Våra kockar brinner för god mat och använder bara riktigt bra råvaror. Menyn förändras från vecka till vecka, alltid med både kött, fisk och grönsaker i säsong.

FRÅGA OSS GÄRNA OM...

BARNVÄNLIGA ALTERNATIV ELLER OM DU UNDRAR VAR KÖTTET KOMMER IFRÅN.



Kaffe med god eftersmak

Avrunda middagen med en god med nyrostade bönor från vårt egna kafferosteri. Vi rostar så kallat specialkaffe, vilket låter pretentiöst men betyder att bönorna är av högsta kvalitet och att varje sort kommer från en och samma gård. Från gårdar där bönderna sätter fokus på kvalitet och får rättvis kompensation.

Pannhuset

KAFÉ & KROG



MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

	gl/fl
Celebrandum Cava Brut.....	80/450
Penedès/Spanien. En frisk och torr cava med toner av gröna äpplen, citrus och lätt brödighet och med frisk syra. Prova innan maten eller till skaldjur, tapas, sallader eller milda ostar.	
André Clouet v6 Expérience.....	1200
Champagne/Frankrike. En elegant och komplex Champagne med inslag av rostat bröd, mogna äpplen, nötter och en krämig mousse. Extra lång lagring ger djup och finess. Ostron, skaldjur, löjrom, fiskrätter eller som lyxig aperitif.	



ROSÉ

	gl/fl
Triennes	125/525
Côtes de Provence Frankrike. Torr, mycket frisk, fruktig och nyanserad smak med inslag av röda bär, blodgrape, mineral och örter	

VITA VINER

	gl/fl
Pinot Grigio.....	125/525
Sicilien, Italien. Fruktig och aromatisk doft med inslag av citrus, äpple, päron och apelsinblom. Passar som apertif, till sallader eller fisk och skaldjur.	
Villa Wolf Riesling	125/525
Pfalz/Tyskland. Frisk, torr och fruktig med inslag av citrus, gröna äpplen och elegant mineralitet. Lätt och uppfriskande med fin syra. Utmärkt som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter.	
Chateau St Michelle Chardonnay	140/595
Colombia Valley/USA. Fyllig och smakrik med inslag av mogen tropisk frukt, vanilj och rostad ek. Mjuk textur och välbalanserad fatkaraktär fungerar bra med smakrika fiskrätter, grillade grönsaker och ljust kött.	
Muros Antigos Alvarinho	140/595
Vinho Verde/Portugal. Ett elegant, krispigt och torrt vin med lång eftersmak och med fin mineralitet till sallader, fisk och skaldjur.	
Charm Riesling	140/595
Tyskland, Rheingau. Halvtorrt vin med en liten balanserad sötma och toner av grape, äpplen, persika och mineral. Njut som aperitif, men även till grillat och mat med lite hetta	



RÖDA VINER

	gl/fl
Villa Wolf Pinot Noir.....	125/525
Pfalz/Tyskland. Fruktig doft med inslag av jordgubbar, mörka körsbär, kryddor och en liten rökighet. Perfekt sällskapsvin eller till fågel, fläsk eller kalv.	
La Gouette de Seigneur.....	125/525
Côtes-du-Rhône/Frankrike (Grenache, Syrah). Ett kryddigt, medelfylligt Rhônevin med livlig fruktsyra och aromer av mörka bär, svarta vinbär, lagerblad och vilda örter. Perfekt till grillade rätter, lamm, rustika grytor eller som sällskapsvin.	
Barbera d'Alba Paolina	140/595
Piemonte/Italien. Fantastiskt vin till chark, pizza, pasta med tomatås eller milda ostar.- elegant med en diskret ekfatskaraktär. Frisk syra och mogna tanniner.	
Izadi Reserva 2019	145/620
Rioja/Spanien (Tempranillo). Ett klassiskt Rioja-vin, smakrikt och balanserat med inslag av mörka bär, vanilj, ceder och rostad ek. Lång, elegant avslutning. Lyxigt till rätter av fläsk, anka, kalv eller lamm.	



VIN TILL DESSERT OCH OST

Xavier Muscat beaumes de venise - Rhône/Frankrike	85
Ett sött, aromatiskt muscatvin från Rhône, med smak av honung, apelsinblommor och tropisk frukt. Välj till fruktiga desserter, sorbet, ostbricka (särskilt blåmögelost)	
Royal Tokaji Late Harvest - Tokaji/Ungern	85
Ett elegant, sötare vin med inslag av aprikos, honung och citrus, från Ungerns kända Tokaji-region. Gott till lätta desserter, frukt-paj & crème brûlée	
Ruffino Serelle Vin Santo - Chianti/Italien	125
En klassisk Vin Santo med toner av torkad frukt, nötter och karamell. Mjuk och rund sötma. Traditionellt doppas cantuccini-kakor i vinet, men det är också fint till nötbaserade desserter eller lagrad ost.	

Vill du att vi rekommenderar passande dryck till rätterna du valt hjälper vi dig gärna med det



Vi är stolta över att alltid servera vår prisbelönta lager *Happy Baker* samt *Rewind* vår galet omtyckta NEIPA, båda bryggda på vårt eget hantverksbryggeri *Bröd & Malt*. Utöver den hittar du två roterande öl på kran, noggrant utvalda och varierande efter säsong och humör i bryggeriet. Fråga din kypare vad som finns på tapp just idag!

FATÖL FRÅN BRÖD & MALT

Happy Baker 40cl.....	98
Modern, humlad lager.	
Pannhusets APA 40cl	98
Vår egen öl, lättdrucken med bra beska.	
Rewind New England IPA 40cl.....	110
En IPA med extra allt - exotiska frukttoner av ananas, grape och passionsfrukt	
Testbricka med tre av B&M:s öl 16cl st	115



ÖVRIG ÖL OCH CIDER



Mariestad export 50 cl	89
Ship full of IPA 33cl burk.....	75
Briska cider 33cl	75
Ship full of IPA, alkoholfri öl 33cl.....	49
Mariestad, alkoholfri öl 33cl.....	49
Gränges lättöl 33cl	35

LÄSK OCH ALKOHOLFRI

Brett utbud av alkoholfri dryck på glas	100
Fråga din kypare	
Fransk äppelmust La Ribaude	65
Sodabrukets Citronsoda/Hallonsoda	60
Läsk.....	30
Kolsyrat vatten på karaff	25



MOCKTAILS

Basiljuice	89
Äpple, ananas, basilika	
Mörka bär	89
Inspiration från skog & bär	
Ljusa bär	89
Syrliga havtorn och tagetes	