



## ENKLARE RÄTTER

Hela menyn serveras hela dagen, men över lunchen rekommenderar vi:

Lite snabbare lite enklare - "Lunchrätter"

### DAGENS LUNCH

Varje vardag komponerar köket en ny vällagad lunchrätt serveras mellan 11-14:30

139 :-

### FISH N CHIPS

Batter-fried sejfilé, pommes frites, maltvinäger, majonnäs och mushy peas

179 :-

### CAESARSALLAD

Romansallad uppvänd i Caesardressing, grillad kyckling, krispigt bacon, parmesan & krutonger

179 :-

### RICE BOWL

Marinerat jasminris med grillad kyckling eller Pannoumi. Kimchimajonnäs, picklade ingefära, rostad sesam, wakame, koriander, cashewnötter & inlagd gurka

179 :-

### CHEESEBURGER

160 gram grovmald oxe, vaddö cheddarost, ketchup, amerikansk senap, picklad gurka, silverlök, & pommes frites

179 :-

### PYTT I PANNA

Klassisk pytt på oxe, fläsk, potatis & brynt lök. Stekt ägg, senapskräm & inlagda rödbetor

179 :-

## TILLTUGG

### OLIVER "NOCCELARA"

55 :-

### SALTROSTADE MANDLAR

65 :-

### OST & CHARKUTERIBRICKA

Utvalda ostar & charkuterier

195 :-

est.

# KVARTERET ERIKSTORP

2012

## FÖRRÄTTER

### TOAST SKAGEN

Smörstekt toast med skagenröra, löjrom, dill & citron

165 :-

### TORPETS TARTAR

Grovmalen rå oxe, dragonkräm, krispigt rågröd, smörgåskrasse, lagrad ost & syrad lök

155 :-

### GUBBRÖRA

Gubbröra på Grebbestad-ansjovis, hackat ägg, brynt lök & dill, serveras med Ingegärds grova

125 :-

### HUMMERSOPPA

Skummig Hummersoppa smaksatt med cognac & krondill. Sauterad kålrot, purjolök och jalapeno. Serveras med nybakat bröd

165 :-

### VITLÖKSBRÖD

"Kuvertbröd" fyllt med färskost, vitlök, örter & ost

55 :-

## VARMRÄTTER

### SCHNITZEL

Fläkschnitzel, ljummen potatisallad med sparris, gurka och gröna ärtor. Citron och örtmajonnäs

250 :-

### RYGGBIFF

Hängmörad ryggbiff, rödvinsås, café de parissmör, pommes frites & sallad i säsong

350 :-

### MAJSKYCKLING

Smörstekt urbenat majs kycklinglår, kräm på svart vitlök, velouté smaksatt med torr äppelcider, färsipotatis & sallad i säsong.

225 :-

### RÖDING

Bakad röding, potatis och rödbetor "papillote". Brynt smör, pepparrot, gräddfil & citron

295 :-



## DESSERT

### CHOKLADKRÄM

Med kanderade mandlar, kolasås & vaniljglass

105 :-

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée smaksatt med vanilj

85 :-

### GLASS & SORBET

Fråga personalen om dagens smaker

55 :-

## DRYCK

### ÖL

Fatöl

80:-

Zlatopramen

85:-

Birra Moretti 0,0

50:-

### CIDER

Cider Pompette

70:-

Lemon Spritz 0,0

55:-

### ALKOHOLFRITT

Pepsi | Pepsi Max | Zingo | 7up

40:-

Äpplemust | Hallonmust

45:-

### VIN

Fuego Verdejo

99 :- | 495 :-

Principato Chardonnay

125 :- | 625 :-

Fuego Tempranillo

99 :- | 495 :-

Langhe Rosso Vajra

125 :- | 625 :-

Rosé

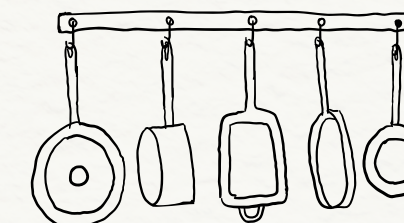
99 :- | 495 :-

### MOUSSERANDE

Cava brut reserva

99 :- / 495 :-

Vid några allergier, meddela personalen!





## THE QUICK FIX

*The whole menu is served all day, but for lunch we recommend:*

*a bit faster, a bit more simple*

### LUNCH OF THE DAY

Every weekday the kitchen makes a special of the day served between 11-14:30

139 :-

### FISH'N'CHIPS

Batterfried hake, french fries, mushy peas, malt vinegar & mayo

179 :-

### CEASARSALLAD

Romansallad toshed in Ceasardressing, grilled cornfed chicken, crispy bacon, parmesan & crutongs

179 :-

### RICE BOWL

Marinerated jasmnirice with grilled chicken or Pannoumi. Kimchimayo, pickeled ginger, rosted sesame, wakame, cilantro, cashewnuts & pickled cucumber

179 :-

### CHEESEBURGER

160 gram minced beef, cheedarcheese, pickled cucumber, ketchup, onions, mustard & french fries

179 :-

### SWEDISH HASH

Classic hash made with beef, pork, potatoes & panfried onions. Fried egg, mustard creme & beetroots

179 :-

## SNACKS

### OLIVES "NOCCELARA"

55 :-

### SALTY ALMONDS

65 :-

### CHEESE & CHARCUTERIE

Selected cheese & charcuteries

195 :-

est.

# KVARTERET ERIKSTORP

2012

## STARTERS

### TOAST SKAGEN

Butterfried toast with skagen, bleekroe, dill & lemon

165 :-

### TORPETS TARTAR

Raw beef, mayonnaise flavored with tarragon, crispy rye bread, cress, aged cheese & pickled onion

155 :-

### GUBBRÖRA

"Old man's mess" made on Grebbestad-anchovy chopped egg, browned onion & dill, served with Ingegärds bread

125 :-

### LOBSTER SOUP

Creamy lobster soup flavored with cognac & dill. Sautéed rutabaga, leek & jalapeno. Served with freashly baked bread

165 :-

### GARLICBREAD

Bread filled with creme cheese, garlic, herbs & cheese

55 :-

## MAINS

### SCHNITZEL

Porkschnitzel, potato sallad with asparagus, cucumber, herbs, herbmayo & lemon

250 :-

### TENDERLOIN

Dryaged tenderloin of beef, redwine sauce, café de Paris, French fries & seasonal lettuce

350 :-

### CHICKEN

Butterfried cornfed chicken, black garlic, velouté flavored with dry apple cider, potatoes & seasonal lettuce

225 :-

### CHAR

Baked char, potatoes & beets "papillote". Browned butter, horseradish, sour cream & lemon

295 :-



## DESSERTS

### CHOCOLATE

With sugar rosted almonds, caramel & ice-cream

105 :-

### CRÈME BRÛLÉE

Classic crème brûlée with vanilla

85 :-

### ICE-CREAM

Ask us about todays flavors

55 :-

## DRINKS

### BEER

Draft

80:-

Zlatopramen

85:-

Birra Moretti 0,0

50:-

### CIDER

Cider Pompette

70:-

Lemon Spritz 0,0

55:-

### NON-ALCHOLIC

Pepsi | Pepsi Max | Zingo | 7up

40:-

Äpplemust | Hallonmust

45:-

### WINE

Fuego Verdejo

99 :- | 495 :-

Principato Chardonnay

125 :- | 625 :-

Fuego Tempranillio

99 :- | 495 :-

Langhe Rosso Vajra

125 :- | 625 :-

Rosé

99 :- | 495 :-

### SPARKLING

Cava brut reserva

99 :- / 495 :-

In case of allergies, ask the staff

