



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 jasmnris 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

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

250 :-

RYGGBIFF

Hängmörad ryggbiff, pepparsås på fyra sorters peppar, 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

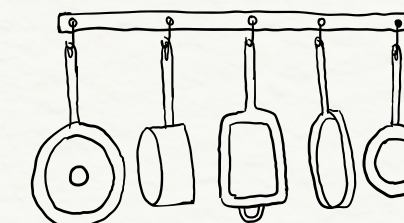
99 :- | 495 :-

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 jasmirice 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, pepper sauce, 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

