



# V Å R M E N Y



## KLASSIKER PÅ STATT

**CLUB SANDWICH** 215 kr  
Majskyckling, levainbröd, bacon, romansallad, tomat, rostad vitlöksmajonnäs, pommes (G\*)  
*875m Chardonnay, Rioja, Spanien 115 kr*  
*Melleruds Pilsner, Sverige 79 kr*

**STATT'S RÄKMACKA** 245 kr  
Handskalade räkor, rågbröd, majonnäs, ägg, dill, rödlök, citron (G\*)  
*Blue Slate Riesling Dry, Mosel, Tyskland 119 kr*  
*Melleruds Pilsner, Sverige 79 kr*

**GETOSTSALLAD** 195 kr  
Gratinerad getost, romansallad, syrad spetskål, gulbeta, rostad hasselnöt, honung- och senapsdressing (Veg, M, N\*)  
*Laroché Sauvignon Blanc, Languedoc Frankrike 99 kr*  
*Staropramen, Ljus Lager, Tjeckien 79 kr*

## FÖRRÄTTER

**JORDÄRTSKOCKA** 130 kr  
Bakad jordärtskocka, gräddfil, krispig potatis, örtsallad, tångcaviar (Veg, M\*)  
*875m Chardonnay, Rioja, Spanien 115 kr*  
*Melleruds Pilsner, Sverige 79 kr*

**STATT'S TOAST SKAGEN** 155/255 kr  
Handskalade räkor, smörstekt bröd, löjrom, rödlök, dill, citron (G\*)  
*Blue Slate Riesling Dry, Mosel, Tyskland 119 kr*  
*Melleruds Pilsner, Sverige 79 kr*

**HJORTCARPACCIO** 145 kr  
Granskottsemulsion, krispig potatis, krasse och riven pepparrot  
*Rumor's Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 115 kr*  
*Mariestads Export, Sverige 89 kr*

**CHARK & OST** 140 kr  
Chark och ost från lokala producenter, olivtapenade, vindruvor, fröknäcke (L, G\*)  
*Single Vineyard Pinot Noir, San Antonio Valley, Chile 124 kr*

## VARMRÄTTER

**SVAMPPASTA** 240 kr  
Stekt svamp, tryffelgrädde, riven parmesan, krispig svartkål, hyvlad tryffel (Veg, G, M)  
*Vidal-Fleury Côtes du Rhône, Rhône, Frankrike 108 kr*  
*Ship full of IPA, Sverige 89 kr*

**RÖDING** 280 kr  
Potatispuré, rostad tomat och skaldjursky, råhyvlad fänkål, morot och dill (M)  
*Blue Slate Riesling Dry, Mosel, Tyskland 119 kr*  
*Galgbacken IPA, Visby 87 kr*

**FLÄXSIDA** 265 kr  
Mörbakad fläksida, bakad palsternacka, rostad potatis, savoykål, äppelsmörsås (M\*)  
*Single Vineyard Pinot Noir, San Antonio Valley, Chile 124 kr*  
*Staropramen, Ljus Lager, Tjeckien 79 kr*

**OXFILÉ**  
Krokett på potatis, gulbeta & lagrad Sveciaost, pepparsky, örtemulsion, pak choi (M)  
**ca 120g – mindre kött & mer grönt – 325 kr**  
**ca 180g – mer kött & mindre grönt – 395 kr**  
*Rumor's Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 115 kr*  
*Ship full of IPA, Sverige 89 kr*

## DESSERTER

**CRÈME CAMEL** 95 kr  
Bourbonvanilj, mandel- & citronkaka, marconamandel, hallon (M, N\*)  
*Kressman Sauternes Grande Réserve, Bordeaux, Frankrike 95 kr*

**CHOKLADMUSSE** 95 kr  
Karamelliserad mjölkchoklad, brownie, havtorn, crumble (M, G\*)  
*Pech-Latt 1988 Vin Doux Naturel, Frankrike 95 kr*

**OST** 140 kr  
3 ostar, vindruvor, fikonmarmelad, fröknäcke (M, G\*)  
*Taylor's 10 yo Tawny, Douro, Portugal 79 kr*

**GLASS & SORBET** 50/75 kr  
2 eller 3 kulor. Vanilj, mjölkchoklad, hallonsorbet (M\*)

**CHOKLADTRYFFEL** 30 kr  
Mörk choklad med kaffelikör (M)

## SNACKS

BLANDADE OLIVER / 59  
MARCONAMANDLAR / 45  
BJÄRE CHIPS / 35  
VILTÖLKORV / 59  
NÖTMIX / 35

## Kött & fågel från svenska gårdar och miljömärkt fisk & skaldjur.

Allergier: G = Gluten, N=Nötter, L=Laktos, M= Mjolkprotein,  
\* = går att få utan

Vi reserverar oss för ändringar eller justeringar av rätter.



# V Å R M E N Y



## MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Cava La Rosca, Katalonien, Spanien	96/576
Bouché Cuvée Réserve Brut Champagne, Frankrike	129/774

## ROSÉ

Vignes d'Oc Rosé, IGP Pays d'Oc, Frankrike	96/437
--	--------

## VITA VINER

Vignes d'Oc Blanc, IGP Pays d'Oc, Frankrike	96/437
Laroché Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrike	99/445
875m Chardonnay, Rioja, Spanien	115/517
Blue Slate Riesling Dry, Mosel, Tyskland	119/535

## RÖDA VINER

Vignes d'Oc Rough, IGP Pays d'Oc, Frankrike	96/437
Vidal-Fleury Côtes du Rhône, Rhône, Frankrike	108/486
Rumor's Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien	115/517
Single Vineyard Pinot Noir, San Antonio Valley, Chile	124/558
Cecilio Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien	149/670

## DESSERT VIN

Kressman Sauternes Grande Réserve, Bordeaux, Frankrike	95
Pech-Latt 1988 Vin Doux Naturel, Frankrike	95

## PORTVIN

Taylor's 10 yo Tawny, Doury, Portugal	79
---------------------------------------	----

## KAFFE

Bryggkaffe (ekologiskt)	35
Espresso	35

## ÖL

Fatöl – Melleruds Utmärkta Pilsner, Sverige, 40cl	79
Mariestads Export, Sverige, 50cl	89
Staropramen, Ljus lager, Tjeckien, 33cl	79
Bernard Lager, Tjeckien, 50cl (GLUTENFRI)	98
Galgbacken IPA, Visby 33cl	87
Ship full of IPA, Stockholm, 33cl	89
Supper Lola, Brutal Brewing, Stockholm 33cl	89
Paulaner Hefe Weissbier, Tyskland, 50cl	98
Wisby Stout, Visby, 33cl	79

## ALKOHOLFRI ÖL

Mariestads, Sverige 33cl	49
Bulldog Easy Rider, Visby 33cl	59

## CIDER

Briskä Fläder, 33cl	79
Briskä Päron, 33cl	79

## ALKOHOLFRI CIDER

Briskä fläder, 33cl	49
---------------------	----

## ALKOHOLFRITT

Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Sprite 33cl	35
Juice – Apelsin, äpple, fläder	30

## ALKOHOLFRITT VIN

Richard Juhlin, mousserande 20cl	69
Alkoholritt vitt, Chardonnay	59/265
Alkoholritt rött vin, Merlot	59/265

## SNACKS

BLANDADE OLIVER / 59  
 MARCONAMANDLAR / 45  
 BJÄRE CHIPS / 35  
 VILTÖL KORV / 59  
 NÖTMIX / 35