

# MENY

## FÖRRÄTTER

### ARANCINI

135:-

Friterade risottobollar fyllda med ost, rostad vitlökscreme, späda örter & citron (M)

*Elsa Solaris, Tyringe, Sverige 159/716:-*

*Premiumvin: Pian del Griso Pinot Grigio,*

*Trentino-Alto Adige, Italien 595:-*

### STATTS TOAST SKAGEN

165/265:-

Handskalade räkor, smörstekt bröd, löjrom, rödlök, citron & dill (G\*)

*Kein Name Riesling, Rheinhessen, Tyskland 127/572:-*

*Premiumvin: Langhe Borgogno Era Ora Riesling,*

*Piemonte, Italien 819:-*

### OXTARTAR

165:-

Finhackat oxkött, brynt smör-majonnäs, krispig jordärtskocka, krasse & syrlig lök (M)

*Les Calcaires Pinot Noir, Loire, Frankrike 124/558:-*

*Premiumvin: Domaine Roc de Châteaueux Touraine,*

*Loire, Frankrike 562:-*

## KLASSIKER PÅ STATT

### CHARK & OST

140:-

Svenska ostar och charkuterier, picklade grönsaker & vårt goda fröknäcke (M)

*Paralèle 45 Rouge Côtes du Rhône, Frankrike 129/581:-*

*Premiumvin: Terre de Loups St Chinian, Languedoc-Roussillon,*

*Frankrike 566kr*

### CAESARSALLAD

230:-

Romansallad, parmesan, krutonger & tomat.

Välj mellan kyckling & bacon eller svensk halloumi (M, G\*)

*Quartaut Chardonnay, Languedoc-Roussillon,*

*Frankrike 96/432:-*

*Premiumvin: Ken Forrester Old Vines Chenin Blanc,*

*Western Cape, Sydafrika 665:-*

### STATTS RÄKMACKA

255:-

Handskalade räkor, rågbröd, majonnäs, ägg, dill, rödlök & citron (G\*)

*Folklore Albariño, Galicien, Spanien 124/558:-*

*Premiumvin: Senteurs des Vignes, Alsace, Frankrike 620:-*

### KVÄLLENS HUSMAN

195:-

Måndag-torsdag

Fråga oss vad vi serverar ikväll

## VARMRÄTTER

### PASTA PESTO ROSSO

245:-

Röd mandelpesto, burrata, långbakade tomater & chili crunch (G, M)

*Valpolicella Ripasso Torre del Falasco, Veneto, Italien 159/716:-*

*Premiumvin: La Primizia, Veneto, Italien 535:-*

### TORSKRYGG

330:-

Bakad Skreitorsk, miso-smörsås, glacerad svartrot, picklad kålrabbi, fänkålspanko & potatisstomp (M)

*Quartaut Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Frankrike 96/432:-*

*Premiumvin: Monnières Saint-Fiacre Muscadet, Frankrike 574:-*

### OXKIND

275:-

Vinbrässerad oxkind, potatispuré, picklad steklök, gremolata & krispig jordärtskocka (M\*)

*Nederburg 56 hundred, Cabernet Sauvignon, Western Cape,*

*Sydafrika 115/518:-*

*Premiumvin: Château Pech-Latt Grand Vin, Languedoc-Roussillon,*

*Frankrike 654:-*

### FLÄSKFILÉ

Grillad hjärtsallad, puré på gröna ärtor, confiterad amandine potatis, äppelsmörsås & picklade senapsfrön (M)

*Paralèle 45 Rouge Côtes du Rhône, Frankrike 129/581:-*

*Premiumvin: Along Came Jones, Languedoc-Roussillon, Frankrike 690:-*

ca 120g – mindre kött & mer grönt

235:-

ca 170g – mer kött & mindre grönt

285:-

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE

85:-

På klassiskt vis med Bourbon vanilj (M)

*Kressman Sauternes Grande Réserve, Bordeaux, Frankrike 95:-*

### PAVLOVA

95:-

Yoghurt & vit chokladmousse, syrlig lemongurd, färska hallon & rostad mandel (M, L, N\*)

*Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien 95:-*

### OST

135:-

3 ostar, vindruvor, honung från Ottarps gård & vårt goda fröknäcke (M)

*Allesverloren Fine Old Vintage, Swartland, Sydafrika 95:-*

### CHOKLADTRYFFEL

30:-

Mörk choklad med kaffelikör (M)

KÖTT OCH FÅGEL FRÅN SVENSKA GÅRDAR & MILJÖMÄRKT FISK OCH SKALDJUR

ALLERGIER: G = GLUTEN, N=NÖTTER, L=LAKTOS, M= MJÖLKPROTEIN, \* = GÅR ATT FÅ UTAN

Vi reserverar oss för ändringar eller justeringar av rätter.

# LOBBYBAREN

DINE & WINE

# DRYCK

## 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	96/432:-
---	----------

## VITA VINER

Quartaut Chardonnay, Languedoc-Rousillon, Frankrike	96/432:-
Les Calcaires Sauvignon Blanc, Loire Frankrike	115/518:-
Folklore Albariño, Galicien, Spanien	124/558:-
Kein Name Riesling, Rheinhessen, Tyskland	127/571:-
Domaine Louis Moreau Chablis, Bourgogne, Frankrike	159/716:-
Elsa Solaris, Tyringe, Sverige 50cl	159/716:-
Señorio de Los Llanos Tempranillo Valdepeñas, Spanien	96/432:-
Nederburg 56 Hundred Cabernet Sauvignon, Western Cape, Sydafrika	115/518:-
Les Calcaires Pinot Noir, Loire, Frankrike	124/558:-
Parallèle 45 Rouge, Côtes du Rhône, Frankrike	127/571:-
Torre del Falasco Ripasso, Veneto, Italien	159/716:-

## CIDER

Briska Fläder, 33cl	79:-
Briska Pärön, 33cl	79:-

## ÖL

Fatöl – Melleruds Utmärkta Pilsner, Sverige, 40cl	79:-
Mariestads Export, Sverige, 50cl	89:-
Staropramen, Ljus lager, Tjeckien, 33cl	79:-
Heineken, Ljus lager, Nederländerna 33cl	79:-
Bernard Lager, Tjeckien, 50cl ( <i>Glutenfri</i> )	98:-
Galgbacken IPA, Barlingbo, Visby 33cl	87:-
Ship full of IPA, Stockholm, 33cl	89:-
Paulaner Hefe Weissbier, Tyskland, 50cl	98:-
Wisby Stout, Visby, 33cl	89:-

## ALKOHOLFRITT

Alkoholritt mousserande, Richard Juhlin, 20cl	69:-
Alkoholritt vitt vin, Chardonnay	59/265:-
Alkoholritt rött vin, Merlot	59/265:-
Briska Pärön, 33cl	49:-
Mariestad, Sverige 33cl	49:-
Bulldog Easy Rider IPA, Visby 33cl	59:-
Staropramen, Ljus lager, Tjeckien, 33cl	79:-
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Fanta Lemon Zero, Sprite 33cl	35:-
Juice – apelsin, äpple, fläder	30:-

## SNACKS

Nötmix / 35:-

Blandade oliver / 59:-

Marconamandlar / 45:-

Bjärde chips / 35:-

Viltölkorv / 59:-

# LOBBYBAREN

DINE & WINE