

# MENY

## FÖRRÄTTER

### ARANCINI

135:-

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

*Elsa Solaris, Tyringe, Sverige 159:-*

*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:-*

*Premiumvin: Langhe Borgogno Era Ora Riesling,*

*Piemonte, Italien 819:-*

### OXTARTAR

165:-

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

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

*Premiumvin: Domaine Roc de Châteaueux Touraine,*

*Loire, Frankrike 562:-*

## KLASSIKER PÅ STATT

### CHARK & OST

140:-

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

*Marzas Estate, Monastrell, Jumilla, Spanien 129:-*

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

*Frankrike 566:-*

### CAESARSALLAD

230:-

Romansallad, parmesan, krutonger & tomat.

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

*Colección Colores Chardonnay,*

*Casablanca Valley, Chile 129:-*

*Premiumvin: Ken Forrester Old Vines Chenin Blanc,*

*Western Cape, Sydafrika 665:-*

### STATTS RÄKMACKA

255:-

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

*Kein Name Riesling, Rheinhessen, Tyskland 129:-*

*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)

*Terre Rousse, Merlot/Cabernet, Languedoc, Frankrike 129:-*

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

### RÖDING

310:-

Stekt rödingfilé, inkokt vit sparris, miso-smörsås, picklad kålrabbi, krossad färskpotatis och dill (M)

*Mediterranico Pinot Grigio, Sicilien, Italien 119:-*

*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:-*

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

*Frankrike 654:-*

### FLÄSKFILÉ

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

*Nederburg 56Hundred, Cabernet Sauvignon, Western Cape, Sydafrika 124:-*

*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, sylrig lemongur, 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	<b>119/714:-</b>
André Clouet Grande Réserve NV, Champagne, Frankrike	<b>159/954:-</b>

## ROSÉ

Le Marlou Rosé, Languedoc, Frankrike	<b>119/536:-</b>
--------------------------------------	------------------

## VITA VINER

Mediterranico Pinot Grigio, Sicilien, Italien	<b>119/536:-</b>
Kein Name Riesling, Rheinhessen, Tyskland	<b>129/581:-</b>
Colección Colores Chardonnay, Casablanca Valley, Chile	<b>129/581:-</b>
J. de Villebois Touraine Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike	<b>129/581:-</b>
Folklore Albariño, Galicien, Spanien	<b>129/581:-</b>
Laroche Petit Chablis, Frankrike	<b>154/693:-</b>

## RÖDA VINER

Les Calcaires, Pinot Noir, Loire, Frankrike	<b>119/536:-</b>
Nederburg 56 Hundred Cabernet Sauvignon, Western Cape, Sydafrika	<b>124/558:-</b>
Ederra Crianza, Rioja, Spanien	<b>129/581:-</b>
Marzas Estate, Monastrell, Jumilla, Spanien	<b>129/581:-</b>
Terre Rousse, Merlot/Cabernet, Languedoc, Frankrike	<b>129/581:-</b>

## CIDER

Briska Fläder, 33cl	<b>79:-</b>
Briska Päron, 33cl	<b>79:-</b>

## ÖL

Fatöl – Melleruds Utmärkta Pilsner, Sverige, 40cl	<b>84:-</b>
Mariestads Export, Sverige, 50cl	<b>94:-</b>
Staropramen, Ljus lager, Tjeckien, 33cl	<b>84:-</b>
Heineken, Ljus lager, Nederländerna 33cl	<b>84:-</b>
Bernard Lager, Tjeckien, 50cl ( <i>Glutenfri</i> )	<b>98:-</b>
Galgbacken IPA, Barlingbo, Visby 33cl	<b>92:-</b>
Ship full of IPA, Stockholm, 33cl	<b>86:-</b>
Paulaner Hefe Weissbier, Tyskland, 50cl	<b>98:-</b>
Wisby Stout, Visby, 33cl	<b>84:-</b>

## ALKOHOLFRITT

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

## SNACKS

Nötmix / 35:-
Blandade oliver / 59:-
Marconamandlar / 45:-
Bjärde chips / 35:-
Viltölkorv / 59:-

LOBBYBAREN

DINE & WINE