

MAGDAS MENY 535:-

Lilla räkbåten

Färska och rökta räkor serveras med surdegsbröd och aioli á la Pescadores

Fish & Chips

Färsk koljafilé friterad i en mjölmix spetsad med vårt fatöl Pilsner Urquell. Serveras med aioli (eller remoulad) och friterad klyftpotatis

Baskisk cheesecake

Med blåbärskompott, timjan och choklad

MICKANS MENY 739:-

Toast Skagen

Toppad med löjrom, serveras med rödlök, gräslök och citron

Halstrad vätterrödingfilé

Med en smörig skaldjurssås, potatisterrin och bakad- och friterad purjolök

Crème brulée

VIKTORS MENY 725:-

Tonfisktataki

Med halstrad tonfisk, tomatcrème, gurka och friterad purjolök

Tapas

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräfta, färska blåmusslor, friterade vanameiräkor, surdegsbröd och aioli

Vit chokladmousse

Med limecurd, karamellkokta päron och rostade solroskärnor

*Det är tyvärr inte möjligt
att byta ut rätter i våra favoritmenyer*

NÅGOT ATT BÖRJA MED?

Pilsner Urquell – 0,5l 92:- 0,3l 72:-

Ljus lager, Tjeckien. Urpilsnern!

Veckans öl – 85:-

Fråga personalen om aktuellt utbud

Mariestads Lager – 0,3l 69:-

Ljus alkoholfri lager

Ruida Domo Cava Brut Eko – 109:-/glas,
435:-/flaska

Langlois Crémant Brut – 129:-/glas

Bubblor från Frankrike

Debuchy Brut Réserve – 155:-/glas

Champagne. Torrt, friskt och smakrikt!

Les Cardounettes Rosé – 109:-/glas

Torrt ljust rosé från Frankrike

Oddbird Blancs de Blancs – 125:-/glas

Alkoholfritt bubbel signerat Richard Julin

Vista Kulle Rosé – 165:-/glas

Torrt ljust rosé från trakten!

*En mer utförlig dryckeslista
hittar du längre bak i menyn*

SMÅTT

Chips med löjrom – 265:-

Med rödlök, gräslök och crème fraiche

Chips med tångkaviar – 185:-

Med rödlök, gräslök och crème fraiche

Vitlöksbröd – 79:-

Oliver – 72:-

OSTRON

Med schalottenvinägrett

– 45:-/st

*Ostron är en levande organism och
konsumeras på egen risk*

FÖRRÄTTER

Lilla räkbåten – 215:-

Färska och rökta räkor serveras med
surdegsbröd och aioli á la Pescadores

Gratinerade havskräftor – 299:-

Med vitlök- och chilismör, serveras med
surdegsbröd

Toast Skagen – 215:-

Toppad med löjrom och serveras med rödlök,
gräslök och citron

Tonfisktataki – 165:-

Med halstrad tonfisk, tomatcrème, gurka och friterad
purjolök

Fritto Misto – 185:-

Tempurafriterad bläckfisk, vannameiräkor och
kvällens urval av grönsaker. Serveras med rökt
räkaioli och wakame-alger

P

VARMRÄTTER

Soja- och sesamglaserad
hällefundra – 385:-

Med morotspurè, picklad zucchini,
sesamslungad zucchini, potatis och brynt
sojasmör

Halstrad vätterrödingfilé – 395:-

Med en smörig skaldjurssås, potatisterrin och
bakad- och friterad purjolök

Jonatans fiskelycka – 265:-

Familjen Haglunds fisk- och skaldjurssoppa med
färsk koljafilé, handskalade räkor och
blåmusslor. Serveras med surdegsbröd och
saffransaioli

SKALDJUR

Moules Frites – 279:-

Färska blåmusslor i gräddig fond med vitlök och
chili. Serveras med klyftpotatis och aioli

Räktallrik – 385:-

Färska och rökta räkor serveras med surdegsbröd,
sallad, västerbottenpaj och aioli
(+30 kr vid val av bara färska räkor)

Tapas – 465:-

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräfta, färska
blåmusslor och friterade vanameiräkor. Serveras med
surdegsbröd och aioli

Gratinerad hummer – 755:-

Färsk hummer gratinerad med vitlök- och chilismör,
serveras med surdegsbröd, klyftpotatis och aioli

Skaldjurstillrik Deluxe – 1995:-

Säsongens urval av färska skaldjur, serveras
med surdegsbröd och passande dipsåser

Fish & Chips – 225:-

Lagad från grunden på färsk koljafilé och med
vår egna fritymix spetsad med vårt goda fatöl
Pilsner Urquell. Serveras med aioli (eller
remouladsås) och friterad klyftpotatis
(Kan fås glutenreducerad!)

Caesarsallad – 265:-

Med handskalade räkor, kallrökt lax,
parmesan och krutonger

Krämig skaldjurspasta – 299:-

Spaghettonepasta från d'Amici, Apulien, i en
gräddig skaldjurssås med havskräftor,
blåmusslor och vanningräkor halstrade i
tomatsmör

Svampgnocchi – 265:-

Hemmagjord gnocchi i en krämig sås med
skogschampinjoner, hasselnötter och friterad
salvia (veg!)

EFTERRÄTTER

Crème brûlée – 129:-

Baskisk cheesecake – 129:-

Med blåbärskompott, timjan och choklad

Vit chokladmousse – 129:-

Med limecurd, karamellkokta päron och
rostade solroskärnor

En kula kvällens glass eller sorbet – 55:-

Fråga personal om kvällens smaker

Chokladtryffel – 55:-

KAFFE

Brygg 39:-

Te 39:-

Espresso 42:-/52:-

Irish Coffee 159:-

Capuccino 52:-

Kaffe Karlsson 159:-

Latte Macchiato 65:-

Espresso Martini 159:-

P

LÄSK/MUST

Coca-Cola/Coca-Cola Zero 39:-

Fanta/Sprite 39:-

Loka Naturell/Citron/Päron 35:-

Gränges Lättöl 35:-

Vista Kulle Äppelmust 69:-

Vista Kulle Äppelcider 69:-

Rudenstams Vita Vinbär 75:-

ÖL (FAT ELLER FLASKA)

Pilsner Urquell – 0,5l 92:- 0,3l 72:-

Ljus lager från Tjeckien. Urpilsnern!

Veckans öl – 85:-

Fråga personalen om aktuellt utbud

Nääs IPA 33cl 95:-

San Miguel Glutenfri 33cl 85:-

CIDER

Somersby Päron 89:-

Briska Fläder/Äpple 89:-

Vista Kulles halvtorra äppelcider 95:-

ALKOHOLFRITT VIN/ÖL

Barrels & Drums Chardonnay – 99:-/glas,
375:-/flaska

Oddbird Blanc de Blancs – 125:-/glas

Karlsbräu Lager 50cl 89:-

Ünn IPA 33cl 92:-

Mariestads Lager 33cl 69:-

ROSÉ

Les Cardounettes Rosé – 109:-/glas,
475:-/flaska

En trio av Cinsault/Grenache/Syrah som
tillsammans blir ett torrt, friskt ljusrosa rosé.
Franskt!

Rondo Rosé Vista Kulle Vingård – 165:-/glas,
635:-/flaska

5 kilometer norr om Huskvarna är tåliga
druvan Rondo odlad och förädlad till ett
välbalanserat ljust rosé

VITA

Porta 6 Branco – 105:-/glas, 445:-/flaska

Torrt krispigt från Portugal
Fernáo Pires/Arinto/Alvarinho

Villa Bianchi Verdicchio Classico – 125:-/glas,
465:-/flaska

Pigg verdicchio från Italien

Maximin Riesling – 145:-/glas,
575:-/flaska

Tysk torr riesling med mineralig karaktär

La Motte Sauvignon Blanc – 145:-/glas,
575:-/flaska

Stramt sauvignon från Sydafrika

P

Clay Creek VY. Chardonnay – 149:-/glas,
595:-/flaska

Fylligt och smakrikt från USA

Castro Brey Sin Palabras – 149:-/glas,
595:-/flaska

Elegant, välbalanserad spansk albarinho

Gut Hermannsberg Riesling – 155:-/glas,
625:-/flaska

Torr tyskt riesling med tydlig druvkaraktär

Grossot Chablis – 165:-/glas,
655:-/flaska

Torr! Frisk! Fruktig! En fransman som älskar
skaldjur. (Chardonnay)

Solaris Vista Kulle Vingård – 165:-/glas,
655:-/flaska

Torrt, fruktigt vin gjort på Solarisdruvor
odlade längs Vätterns östra strand

Francois Crochet Sancerre – 195:-/glas,
780:-/flaska

Hög syra från franska Loire-dalen
(Sauvignon blanc)

Domaine Jobard Bourgogne Blanc –
875:-/flaska

Skön, fruktig chardonnay från franska Beaujolais

Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin –
925:-/flaska

Ett kliv upp från vår ordinarie chablis från
samma producent: krämigt, friskt och elegant

Domaine Jobard Meursault 1er Cru le
Poruzot-Dessus – 2755:-/flaska

Fatigt, mineraligt och en lite fet rondör som
balanseras upp perfekt av syra. Finfint vin!

RÖDA

Bella Storia Merlot Bio – 110:-/glas,
445:-/flaska

Fruktig, mjuk merlot från Italien

Centenero Ripasso – 135:-/glas,
555:-/flaska

Ett mustigt italienskt ripasso på den klassiska
druvblandningen corvina/rondella/molinara

Friedrich Becker Pinot Noir – 155:-/glas,
625:-/flaska

Fruktigt och friskt från tyska Pfalz

Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape –
925:-/flaska

Stramt och nyanserat från Frankrike
(Gjort av grenache/syrah/mourvedré, de mest
framstående av de tillåtna druvorna i
distriktet CdP)

Chanson Beaune 1er Cru "Clos de Féves" –
2255:-/flaska

Ekatstonad körsbärsdröm från franska
Bourgogne. Klassisk fin-Pinot Noir!

Clay Creek VY Pinot Noir – 625:-/flaska

Ett mjukt och bärigt Nya Världen-vin från
Kalifornien (Pinot Noir/Malbec/Petite Sirah)

Quinta do Crasto Touriga Franca –
625:-/flaska

Fyllig och nyanserad portugis med gott om smak

Tommasi Il Sistente – 925:-/flaska

Amarone tillverkad på typiska druvorna Corvina
Veronese, Rondinella och Molinara

Napa Cabernet Sauvignon Tyros – 825:-/flaska

Fyllig amerikanare med tydliga tanniner.
77% Cab. Sav., 23% Merlot.

Silenus Napa Cabernet Sauvignon –
1255:-/flaska

Ett till pangvin från Napa Valley. Stort, komplext
och intensivt! 100% Cabernet Sauvignon.

MOUSSERANDE

Ruida Domo Cava Brut Eko – 109:-/glas,
435:-/flaska

Krispet! Xarel-lo/Chardonnay från Spanien

Langlois Crémant Brut – 129:-/glas,
625:-/flaska

Chenin Blanc/Chardonnay/Cab. Franc
Fylligt, friskt och torrt från Loire i Frankrike

Campo Viejo Rosé – 485:-/flaska

P



CHAMPAGNE

Debuchy Brut Réserve – 155:-/glas,
655:-/flaska

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier
Klassiskt, brödig och äppligt.

Philippe Gonet Signatur
Blanc de Blancs – 895:-/flaska

100% Chardonnay!
Mycket torrt och superelegant

Philippe Gonet Brut – 755:-/flaska

Klassisk champagne - som den ska vara

Moët & Chandon Imperial Brut –
995:-/flaska

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier
Namnkunnigt med finess

Dom Pérignon Vintage 2013 Brut –
3695:-/flaska

60/40 Chardonnay och Pinot Noir.
En gyllene legend med toner av gula äpplen,
nougat och rostat bröd. Världsklass!

Bollinger Special Cuvée Magnum –
2995:-/flaska

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot
Meunier. Kraftfull och ikonisk champagne

DESSERTVIN

Ruby Porto – 115:-/glas

Portvin från portugisiska Douro-dalen

La Spinetta Moscato D'asti – 95:-/glas,
395:-/flaska

En italienare med mycket tropisk frukt.
Mjuk och pärlande 100% moscato

AVEC

Limoncello – 29:-/cl

Von Dübens Punsch – 29:-/cl

Arraksdoftande från Gränna

Busnel Calvados VSOP – 35:-/cl

Wista Härads Apel – 45:-/cl

En till från Gränna: fat, mandelmassa, citrus

Musalem Clásico 7-årig – 32:-/cl

Dominikansk rom med inslag av kokos och kola

Ron Barceló Imperial Premium 40yo – 69:-/cl

Dominikansk rom. Torkad frukt, nötter, lakrits

Hennessy VS 12-årig – 39:-/cl

Klassisk cognac - som den är eller med en isbit

Martell Cordon Bleu – 55:-/cl

En mjuk och rund cognac

Hine Triomphe – 125:-/cl

Cognac med tydliga aprikoser, fikon och
päron

GRAPPA

Marolo Gewurtztraminer – 35:-/cl

Marolo La Busianella – 42:-/cl

Marolo Mustcao 5ap – 42:-/cl

Marolo Barolo 15-årig – 65:-/cl

Romano Levi Bianca – 59:-/cl

WHISKEY/BOURBON

Tullamore – 29:-/cl

Jim Beam Bourbon – 29:-/cl

Highland Park Single Malt 12yo – 39:-/cl

Laphroaig Single Malt 10yo – 39:-/cl

Highland Park 21yo – 105:-/cl

The Macallan Double Cask 18y – 105:-/cl

Bowmore 25yo – 110:-/cl