

MAGDAS MENY 545:-

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

Mörk choklad-brownie

Med körsbärssylt och pistage/vanilj-creme

MICKANS MENY 739:-

Toast Skagen

Toppad med löjrom, serveras med rödlök, gräslök och citron

Halstrad vätterrödingfilé

Med kycklingvelouté, musselemulsion, sotade blåmusslor, ndjuaolja, romanesco och smörslungad potatis

Crème brulée

VIKTORS MENY 745:-

Krabblasagne

Med en fräsch grönsallad vid sidan

Tapas

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräfta, färska blåmusslor, crab cake, surdegsbröd och aioli

Citrongräspannacotta

Toppas med kaffe/kolasås och rostad kokos

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

NÅGOT ATT BÖRJA MED?

Pilsner Urquell – 0,5l 95:- 0,3l 75:-

Ljus lager, Tjeckien. Urpilsnern!

Peroni Capri – 0,3l 69:-

Ljus, lätt och fräsch lager

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 – 135:-/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 – 275:-

Med rödlök, gräslök och crème fraiche

Chips med tångkaviar – 185:-

Med rödlök, gräslök och crème fraiche

Vitlöksbröd – 79:-

Oliver – 72:-

KAVIAR

Med crème fraiche och smörstekt bröd

5g – 199:- (med 2 cl Grey Goose vodka 245:-)

10g – 345:- (med 2 cl Grey Goose vodka 395:-)

OSTRON

Med ponzu – 45:-/st

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

Krabblasagne – 185:-

Med en fräsch grönsallad vid sidan

Laxtartar – 195:-

Med ponzudressing och sojamajonäs. Toppas
med forellrom och serveras med friterad gyoza

P

VARMRÄTTER

Panerad rödtunga – 385:-

Med jordärtskockspure, brynt hasselnötssmör, glazad polkabeta, polkabetschips, kaprisbär och smörslungad potatis

Halstrad vätterrödingfilé – 395:-

Med kycklingvelouté, musselemulsion, sotade blåmusslor, ndjuaolja, romanesco och smörslungad potatis

Jonatans fiskelycka – 265:-

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

SKALDJUR

Moules Frites – 279:-

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

Räktallrik – 385:-

Färsk och rökt räkor serveras med surdegsbröd, sallad, västerbottenpaj och aioli (+30 kr vid val av bara färsk räkor)

Tapas – 465:-

En tallrik med färsk och rökt räkor, havskräfta, färsk blåmusslor och crab cake. Serveras med surdegsbröd och aioli

Gratinerad hummer – 755:-

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

Skaldjurstallrik Deluxe – 1995:-

Säsongens urval av färsk skaldjur, serveras med surdegsbröd och passande dippsåser

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, parmesan och krutonger

Gräddig skaldjurspasta – 325:-

Spaghettonepasta från d'Amici, Apulien, i gräddig skaldjurstomatsås med ndjua. Med blåmusslor, halstrad pilgrimsmussla och pestoolja

Vegetarisk – 265:-

Stekt blomkål med hummus, granatäpple, tabbouleh, bulgur och raita

EFTERRÄTTER

Crème brûlée – 129:-

Citrongräspannacotta – 129:-

Toppas med kaffe/kolasås och rostad kokos

Mörk choklad-brownie – 129:-

Med körsbärssylt och pistage/vanilj-creme

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:-

Cappuccino 55:-

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:-

San Pellegrino 750ml 69:-

Gränges Lättöl 35:-

Vista Kulle Äppelmust 69:-

Vista Kulle Äppelcider 69:-

Rudenstams Vita Vinbär 75:-

ÖL (FAT ELLER FLASKA)

Pilsner Urquell – 0,5l 95:- 0,3l 75:-

Ljus lager från Tjeckien. Urpilsnern!

Veckans öl – 85:-

Fråga personalen om aktuellt utbud

Nääs IPA 33cl 95:-

Nääs Eko Weizen 33cl 95:-

San Miguel Glutenfri 33cl 85:-

Peroni Capri –0,3l 69:-

Ljus, lätt och fräsch lager

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

Ünn IPA 33cl 95:-

Mariestads Lager 33cl 69:-

Nils-Oscar Alkoholfri God Lager 33cl 85:-

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,
525:-/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

Ethereo Albarinho – 149:-/glas, 595:-/flaska

Elegant, mineralig spansk albarinho

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

Torr tyskt riesling med tydlig druvkaraktär

Gut Hermannsberg Grosses Gewächs
"Kupfergrube" – 945:-/flaska

Som ovan men ännu finare. En storebror i klassen!

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!

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 – 135:-/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 finesse

Dom Pérignon Vintage 2015 Brut –
3795:-/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 – 109:-/glas,
425:-/flaska

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

AVEC

Limoncello – 29:-/cl

Vista Kulle Gin – 35:-/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

