

# BISTRO Meny

Vi lagar mat med omtanke och använder lokala råvaror och svenskt kött.  
För smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

...

## CHARKPLANKA | 139 KR PRIS PER PERSON

Prosciutto, tre sorters salami, två sorters ost, cornichons, gröna oliver och salta chips. Serveras med vitlöksdipp.

*Dryckesförslag: Piedra Negra Malbec, 110kr/glas*

## VÅR KLASSISKA CAESARSALLAD | 249 KR

Klassisk krämig caesarsallad med kyckling och bacon (går även att få med räkor eller halloumi).

*Dryckesförslag: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, 119kr/glas*

## STADSHOTELLET RÄKMACKA | 269 KR

Surdegsbröd toppat med 200g handskalade räkor, ägg, majonnäs, citron och picklad rödlök.

*Dryckesförslag: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, 119kr/glas*

## LINGUINI MED KRISPIG KYCKLING | 259 KR

Serveras med krämig svampsås och toppas med friterad kål, parmesan och chiliflakes.

*Dryckesförslag: Masi Campofiorin 135kr/glas*

## FLÄKSCHNITZEL | 289 KR

Serveras med smörslungad grön sparris med en touch av citron, dragonsmör och pommes frites.

*Dryckesförslag: J. Villebois Pinot Noir 129kr/glas*

## STADSHOTELLET OSTKAKA | 149 KR

Serveras med lättvispad grädde och jordgubbssylt från Aby.

*Dryckesförslag: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, 89kr/glas*

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?  
Låt oss veta för bästa service

# BISTRO Menu

We prepare our food with care and use local ingredients and Swedish meat.  
*For the taste, for the feeling, and to support our farmers in Småland.*

...

## CHARCUTERIE BOARD | SEK 139 PRICE PER PERSON

Prosciutto, three types of salami, two types of cheese, cornichons, green olives and chips. Served with garlic dip.

*Drink suggestion: Piedra Negra Malbec, SEK 110 / glass*

## OUR CLASSIC CAESAR SALAD | SEK 249

Classic creamy Caesar salad with chicken and bacon (also available with shrimp or halloumi).

*Drink suggestion: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, SEK 119 / glass*

## STADSHOTELLET'S SHRIMP SANDWICH | SEK 269

Sourdough bread topped with 200 g hand-peeled shrimp, egg, mayonnaise, lemon and pickled red onion.

*Drink suggestion: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, SEK 119 / glass*

## LINGUINI WITH CRISPY CHICKEN | SEK 259

Served with a creamy mushroom sauce, finished with fried cabbage, parmesan and chili flakes.

*Drink suggestion: Masi Campofiorin, SEK 135 / glass*

## PORK SCHNITZEL | SEK 289

Served with butter-tossed green asparagus with a hint of lemon, tarragon butter and French fries.

*Drink suggestion: J. Villebois Pinot Noir, SEK 129 / glass*

## STADSHOTELLET'S BAKED CHEESECAKE | SEK 149

Served with lightly whipped cream and strawberry jam from Aby.

*Drink suggestion: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, SEK 89 / glass*

ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS?  
Please let us know so we can provide the best service.