

Meny

Vi använder oss av lokala produkter och råvaror.

Varje köp du gör bidrar till att stödja våra lokala lantbrukare här i Småland.

STATTS SMÅRÄTTER

HÖSTSVAMP | 149 KR

Smörstek surdegsbröd från Stjernbergs, toppat med krämig höstsvamp, rikligt med parmesan och picklade lingon

Dryckesförslag: Saint Françoise, Cotes du Rhone, Frankrike 120kr/glas

ROSTAD BLOMKÅLSSOPPA | 129 KR

Med touch av tryffel och krispiga parmachips vid sidan av

Dryckesförslag: Le Versant Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Frankrike 120kr/glas

FRITERADE POTATISKROKETER | 135 KR

Smaksatta med västerbottensost serveras med citronsmetana och picklad rödlök

Dryckesförslag: Cava Los Monteros, Penedès, Spanien 99kr/glas

STATTS BISTRO

STATTS CHARKPLANKA | 259 KR FÖR TVÅ PERSONER

Lufttorkad skinka, två sorters salamis, oliver, två sorters ostar, marmelad, crostini och tapenade

Dryckesförslag: Miopasso Primitivo, Apulien, Italien 105kr/glas

STATTS FAVORITPLANKA | 259 KR FÖR TVÅ PERSONER

Friterade potatiskroketter med västerbottensost, friterad saltgurka, lättsaltade chips, aioli, ost och krustader med grönsaksröra

Dryckesförslag: Abbazia Prosecco, Piemonte, Italien 99kr/glas

STATTS HAMBURGARE 150 GRAM | 269 KR

Småländskt hängmörat nötkött, cheddar från Väddö, rostad vitlöksdressing, rökt sidfläsk, picklad rödlök, sallad, tomat, friterad saltgurka och pommes frites

Dryckesförslag: Fat21, ljus lager från Åbro bryggeri 79kr/40cl

STATTS RÄKMACKA | 255 KR

Serveras på surdegsbröd med 200g handskalade räkor, ägg, majonnäs, citron och toppas med picklad rödlök

Dryckesförslag: Albarino no12, Rias Baixas, Spanien 110kr/glas

STATTS CAESARSALLAD | 249 KR

Klassisk krämig caesarsallad med kyckling och bacon

Dryckesförslag: Poggio Anima Grillo, Sicilien, Italien 110kr/glas

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?

Låt oss veta för bästa service

Meny

Vi använder oss av lokala produkter och råvaror.

Varje köp du gör bidrar till att stödja våra lokala lantbrukare här i Småland.

STATTS VARMA

KALVRYGG FRÅN DACKEKÖTT | 359 KR

Serveras med pommes Anna med smak av jordärtskocka och prästost, smörstekt haricots verts och gräddig whiskysås

Dryckesförslag: *Vino De Montana, Valencia, Spanien 110kr/glas*

STATTS VILTKÖTTBULLAR | 289 KR

Serveras med pressad potatis från Axelssons i Aby, pressgurka, råörda lingon och gräddsås med smak av enbär

Dryckesförslag: *Padilla crianza, Spanien 130kr/glas*

MAJSKYCKLINGFILÉ | 275 KR

Serveras med rotselleripuré, calvadosås, sotad steklök och smörblancherade morötter

Dryckesförslag: *Le Versant Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Frankrike 120kr/glas*

HALSTRAD TORSKRYGG | 339 KR

Med krämig citronrisoni med sparris, toppat med handskalade räkor, hyvlad rädisa och brynt smör

Dryckesförslag: *Moillard Chablis Coquillage, 135kr/glas*

UGNSBAKAD PUMPA MED CHEVRÉ | 249 KR

Serveras med quinoa, glaserade morötter och allt toppas med honung samt pinjenötter

Dryckesförslag: *Albarino no12, Rias Baixas, Spanien 110kr/glas*

STATTS GODSAKER

STATTS GOTTEPÅSE | 30 KR

Vår variant av den perfekta mixen lösgodis

CHOKLADBROWNIE | 145 KR

Serveras med salt karamellsås och vaniljglass toppad med hallonflarn och nötter

Dryckesförslag: *Cin Cin Brachetto d'Acqui, Italien 70kr/8cl*

ÄPPLE OCH KANEL | 139 KR

Kanelpannacotta serveras med karameliserade äpplen och havrekaka

Dryckesförslag: *Moscatel de Setúbal, Portugal 70kr/8cl*

KVÄLLENS GLASS | 60 KR PER KULA

Serveras med maräng och bär. Nyfiken på vilken smak som erbjuds? Välkommen att fråga!

KVÄLLENS SORBET | 60 KR PER KULA

Serveras med maräng och bär. Nyfiken på vilken smak som erbjuds? Välkommen att fråga!

BARNMENY

PANNKAKOR | 79 KR

Serveras med sylt och grädde

CHICKEN NUGGETS | 89 KR

Serveras med pommes och sweet chilidipp

HAMBURGARE | 89 KR

Serveras med pommes

BARNPORTION AV ÖVRIG MENY

Samtliga rätter på menyn kan beställas som barnportion. Ni betalar då halva priset.

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?

Låt oss veta för bästa service