

MAT

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

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

Dryckesförslag: Los Monteros Cava, 99kr/glas

KRÄMIG BURRATA | 139 KR PRIS PER PERSON

Serveras med bakade tomater samt färsk basilika. Toppas med citron, chili och pumpakärnor.

Dryckesförslag: Masseria Borgo dei Trulli Vermentino, 119kr/glas

VÅR KLASSISKA CAESARSALLAD | 249 KR

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

Dryckesförslag: Masseria Borgo dei Trulli Vermentino, 119kr/glas

STADSHOTELLETS RÄKMACKA | 259 KR

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

Dryckesförslag: Dopff Riesling Cuvée Europé, 139kr/glas

BOOKMAKER TOAST | 269 KR

Serveras på surdegsbröd med flankstek, riven pepparrot, äggula, dragonaioli och pommes frites.

Dryckesförslag: Altos Ibéricos Crianza, Rioja, 109kr/glas

STADSHOTELLETS HAMBURGARE | 269 KR 150 GRAM

Småländskt hängmörat nötkött, cheddar från Vaddö, rostad vitlöksdressing, rökt sidfläsk, picklad rödlök, sallad och tomat. Serveras med friterad saltgurka och vitlöksdipp samt pommes frites.

Extra dipsås, 15 kr styck: Dragonaioli, Vitlöksdipp, Majonnäs och Parmesandipp

Dryckesförslag: Woodbridge Zinfandel, 139kr/glas

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?
Låt oss veta för bästa service