

# Meny

## FÖRRÄTT

<b>Råraka</b>	139 kr
serveras med löjrom, crème fraiche, rödlök och dill	
<b>Vitt</b> Last night a riesling saved my life	125kr/glas
<b>Bubbel</b> Los monteros cava	95kr/glas
<b>Hjortcarpaccio</b>	149 kr
serveras med ruccola, hyvlad parmesan, rostade pinjenötter och örtolja	
<b>Rött</b> Cepages pinot noir	110kr/glas
<b>Öl</b> Bron IPA	90kr/40cl
<b>Halstrad pilgrimsmussla</b>	159 kr
serveras med sandefjordsås, picklad gurka och rädisa, toppas med forellrom	
<b>Vitt</b> Albariño Nr.12	110kr/glas
<b>Öl</b> Hoegarden veteöl	85kr/33cl

## VARMRÄTTER

<b>Variation på rotselleri</b>	249kr
med bulgursallad med fetaost, oliver, ruccola, persilja samt toppas rostade hasselnötter, friterad ostronskivling och bryntsmörsås	
<b>Rött</b> Il grande primitivo	105kr/glas
<b>Vitt</b> Indomita duette chardonnay	130kr/glas
<b>Majskvicklingfilé</b>	289kr
med smak av vitlök. Serveras med dragon och persiljerotspuré, friterad palsternacka och toppas med örtolja och grillad citron.	
<b>Rött</b> Vino de montaña	110kr/glas
<b>Vitt</b> Poggio Anima grillo	110kr/glas
<b>Kryddmarinerad bogbladsfilé</b>	299 kr
med ramslökssmör, serveras med prästostpotatisbakelse, smörbakad morot och örtig rödvinsky	
<b>Rött</b> Padilla crianza	130kr/glas
<b>Öl</b> BM premium dark	90kr/50cl
<b>Halstrad torskrygg</b>	329 kr
med dillslungad potatis serveras med pocherat ägg, friterad grönkål och skaldjursskum och toppas med forellrom.	
<b>Vitt</b> Indomita duette chardonnay	130kr/glas
<b>Öl</b> Bm Premium Gold	85kr/40cl
<b>Husets pasta</b>	199 kr
Varierar varje vecka, fråga personalen	

## ALLTID PÅ STATT

<b>Hamburgare</b>	255 kr	<b>Räksmörgås</b>	245 kr
Småländskt hängmörat nötkött(150g), dressing med chipotle och honung, cheddar från Väddö, picklad rödlök, sallad, tomat, rökt sidfläsk serveras med friterad saltgurka och pommesfrites.		MSC-märkta handskalade räkor(200 gr), ägg, majonnäs, sallad, citron och picklad rödlök på surdegsbröd.	
<b>Rött</b> Tavernello sangiovese	95kr/glas	<b>Vitt</b> Tavernello trebbiano	95kr/glas
<b>Öl</b> Fat21	79kr/40cl	<b>Öl</b> Källaröl	85kr/40cl

Vi arbetar med lokala råvaror och svenskt kött

## DESSERTER

<b>CHARKPLANKA</b>	275 kr	<b>Citronkladdkaka med vallmo</b>	135kr
<b>Minst 2 persons</b>		Toppas med italiensk blåbärsmaräng	
Friterad saltgurka, salta chips, blandade oliver, gryereost, ölkorv& parmaskinka		<b>Sött</b> Moscato d'Asti	60kr/8cl
<b>Bubbel</b> Los monteros cava	95kr/glas	<b>Ostar från Brostorps Gård</b>	149kr
<b>Öl</b> Birra Moretti	79kr/33cl	Stora blå, Josefin vitmögel & hemost serveras med vår egen rabarbermarmelad och fröknäcke	
		<b>Cider</b> Rekorderlig Dry apple	75kr/33cl
		<b>Kvällens glass/sorbet</b>	60 kr
		<b>Kvällens chokladtryffel</b>	30 kr

För dig med allergier eller specialkost, låt vår personal få veta för bästa service.