

THE
LOUNGE
BAR & RESTAURANT

À LA CARTE

SNACK BAR

Dirty Fries	95
<i>Dirty Fries toppad med srirachamajonnäs, bbqsås, salsiccia, jalapeño och lök</i> (2, 6, 7, 10, 12)	
Ost & Charkbricka	175
<i>Förfinad mix av hantverksostar och charkuterier, serverad med pimientos, marinerade oliver och bröd</i> (1, 7)	
Friterad Halloumi	90
<i>Krispig friterad halloumi med dipp</i> (1, 7, V)	
Friterad Arancini	115
<i>Två krispiga arancini fyllda med kantareller och Västerbottensost, serverade med pepparrotsaioli</i> (1, 2, 7, 10, V)	
Marinerade Oliver	55
<i>Mix av oliver i kryddor, örter och olivolja</i> (GF, DF, V, PB)	

FÖRÄTT

Grillad Grön Sparris	135
<i>Grillad grön sparris toppad med pocherat ägg, granatäpple, brynt smör och rostade hasselnötter</i> (2, 7, 8, GF, V)	
Dagens Soppa	115
<i>Mustig soppa baserad på säsongens grönsaker, serverad med grillat surdegsbröd</i> (1)	
Biffcarpaccio Pelle Janzon	175
<i>Tunt skivad råbiff toppad med löjrom, crème fraîche, rödlök, äggula och rostat bröd</i> (1, 2, 4, 7, GF, DF, V, PB)	
Saffransgravad Röding	155
<i>Saffransgravad röding serverad med champagnepicklad gröna ärtpuré och färska björnbär</i> (4, 7, GF)	

HUVUDRÄTT

Entrecôte	375
<i>Grillad entrecôte med tomat-whiskeysmör, rödvinssås, dragonbakade morötter och krispiga klyftpotatisar</i> (7, 12, GF)	
Biff Rydberg	345
<i>Klassisk Biff Rydberg med tärnat oxkött, karamelliserad lök, krispig potatis och äggula</i> (2, 7, 12, GF)	
Lätt Halstrad Torskrygg	375
<i>Lätt halstrad torskrygg med smörstekta skogschampinjoner, bakad gulbeta, lagrad ostcrème och vitvinssås</i> (4, 7, 12, GF)	
Vegansk Rostad Rotselleristek	230
<i>Rostad rotselleristek med smörstekta skogschampinjoner, sötpotatispuré, brynt endive och proseccosås</i> (9, 12, GF, DF, V, PB)	

KLASSIKER

Svenska Köttbullar	245
<i>Traditionella svenska köttbullar med gräddsås, potatismos, lingon och inlagd gurka</i> (1, 2, 7)	
The Lounge Smashed Cheeseburger	245
<i>Dubbel smashed chuck-burgare med Vaddö cheddar, rucola, biffotomat, picklad silverlök, chipotledressing, chorizo och pommes frites</i> (1, 2, 6, 7, 10)	
The Lounge Vegan Burger	235
<i>Grillad portabellosvamp med kryddstark tomat-rödlöksmarmelad, rucola, rödkål, vitlöksmajonnäs och pommes frites</i> (1, 6, 10, DF, V, PB)	
Caesarsallad (Kyckling / Räkor)	235 / 255
<i>Klassisk Caesarsallad med grillad kyckling eller handskalade räkor, krutonger, parmesan och krämig dressing</i> (1, 2, 4, 7)	
Toast Skagen (halv / hel)	180 / 245
<i>Klassisk räkskagen med dill, citron och majonnäs på rostat bröd</i> (1, 2, 3, 7)	
Grillad Ciabatta "Bookmakerstyle"	260
<i>Grillad ciabatta med flankstek, sallad, tomat, riven pepparrot, äggula och dijoncrème, toppad med picklad silverlök och serverad med pommes frites</i> (1, 2, 7, 10)	
Höstig Risotto	245
<i>Krämig risotto med Västerbottensost, smörstekta kantareller, lingon och rostade pumpakärnor</i> (7, 9, GF, V)	

Dietary Information: 1 (Gluten), 2 (Ägg), 3 (Skaldjur), 4 (Fisk), 5 (Jordnötter), 6 (Soja), 7 (Mjöl), 8 (Nötter), 9 (Selleri), 10 (Senap), 11 (Sesam), 12 (Sulfit), 13 (Blötdjur), 14 (Lupin), GF (Glutenfri), DF (Mjöl), PB (Växtbaserad), V (Vegetarisk)

THE
LOUNGE
BAR & RESTAURANT

À LA CARTE

EFTERÄTT

Smörstekt Sockerkaka	105
<i>Smörstekt sockerkaka, med vispad blåbärs cremé, färska bär och marängtoppar (1, 2, 7, V)</i>	
Skärvångens Tre Ostar	165
<i>Dagens tre ostar från Skärvångens Bymejeri, serveras med varma hjortron, husets kavring (1, 7, V)</i>	
Crème Catalana	95
<i>Klassisk katalansk vaniljkräm med karamelliserat sockerkrisp och färska bär (2, 7, GF, V)</i>	
Dagens Sorbet	55
<i>Hemlagad sorbet, be servern om dagens smaker (GF, DF, V, PB)</i>	
Chokaldtryffel	65
<i>Hemlagad chokladtryffel, fråga servern om dagens smaker (6, 7, 8, GF, V)</i>	
Citroncheesecake	130
<i>Silkeslen citroncheesecake med vaniljmarinerade körsbär (1, 2, 7, V)</i>	

KAFFE & TE

Caffé Latte	48
Cappuccino	48
Espresso Enkel / Dubbel	40 / 45
Americano	40
Bryggkaffe	40
Varm Choklad	48
Te	40
<i>(English Breakfast, Earl Grey, Grön Tea)</i>	

ALKOHOLFRI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Loka	40
Melleruds Pilsner, Sweden, 0,5%, 33cl	50

ÖL & CIDER

Fatöl (30 / 40 / 50cl)	
Mariestad Export, Sweden, 5,3%	65 / 85 / 105
Krušovice, Czech Republic, 5,0%	75 / 95 / 115
Sitting Bulldog IPA, Sweden, 5,8%	85 / 105 / 125
Svensk Öl & Cider på flaska,	
Melleruds Utmärkta Pilsner, Organic, 4,5%, 33cl	70
Mariestad Continental, 4,2%, 33cl	70
Mariestad Export, 5,3%, 33cl	75
Wisby Lager, Gotlands Bryggeriet, 4,7%, 33cl	85
Wisby Stout, Gotlands Bryggeriet, 5,0%, 33cl	85
Briska Pear, Sweden, 4,5%, 33cl	70
Briska Elderflower, Sweden, 4,5%, 33cl	70
Internationell Öl på flaska	
Paulaner Hefe Weissbier, Germany, 5,5%, 50cl	105
Daura Damm, Spain, 5,4%, 33cl, (GF)	80

VIN

Vitt Vin	
Banrock Station, Chardonnay, Australia	115 / 575
Donatusshof Saar Riesling, Germany	125 / 625
Mouton Cadet Sauvignon, France	180 / 895
Gautheron Chablis, France	190 / 950
Rött Vin	
Banrock Station, Shiraz, Australia	115 / 575
Cépages Pinot Noir, France	142 / 710
Poggio del Sasso Chianti, Italy	165 / 825
1865, Cabernet Sauvignon, Chile	165 / 765
Rosévin	
Amabelli Rosato, Italy	115 / 575
Mousserande Vin	
Los Monteros Cava Brut, Spain	120 / 600

Chavin Zero Chardonnay Sparkling, France	75
Barrels & Drums Chardonnay, Germany (Vitt / Rött)	65 / 325