

Menyer

Menu 1 2 rätter 439:- 3 rätter 549:-

Skaldjurssoppa
med skaldjursknyte och picklade rotfrukter

Oxfile
med potatispuré, kökets såsplanka och kvällens grönsak

Citronpaj
med maräng, färska bär och brynt smör

Menu 2 2 rätter 415:- 3 rätter 515:-

Dinkelrisotto
med variation på pumpa, gratinerad getost, parmesanost, rostade hasselnötter och mikroskott från Mönsterås

Halstrad röding
med potatispuré, vinaigrette på brynt smör och picklad fänkål, forellrom, solrosfrön samt variation på morot

Cheesecake med smak av vit choklad
med inkokt päron, päroncurd och ingefärskolakaka

Menu 3 2 rätter 349:- 3 rätter 419:-

Vitlöksbröd
med dressad sallad & tzatzikidip

Flankstek 56°
med gratäng, kökets såsplanka och kvällens grönsaker

Crème brûlée
smaksatt med vanilj, serveras med sorbet på apelsin

Förrätter

Friterade paprikaringar/ lökringar 79:-
med chilimajonnäs

Vitlöksbröd 85:-
med dressad sallad och tzatzikidip

Dinkelrisotto 125:-
med variation på pumpa, gratinerad getost, parmesanost, rostade hasselnötter och mikroskott från Mönsterås

Vår handskurna råbiff på oxfile 149:-/255:-
med tartarsås, friterad lök, gravad äggula och rädisskott

Skaldjurssoppa 139:-/199:-
med skaldjursknyte och picklade rotfrukter

Halstrad tonfiskloin 139:-
Med creme på ekologisk äggula, semitorkad tomat, blekselleri, tapenade, friterad kapris och brödlarn

Glazerad fläskside 115:-
Marinerad kål, rostad sesammajonnäs, friterad fläsksvål, sojapärlor och mikroskott från Mönsterås

Månadens förrätt
se tavlorna eller prata med er servis

Varmrätter

Kött & bars klassiska hamburgare 199:-
med cheddar, lök, coleslaw, majs, saltgurka och pommes

Halloumiburgare 189:-
med ruccolapesto på solrosfrön, lök, coleslaw, majs, saltgurka och pommes

Månadens burgare
se tavlorna eller prata med er servis

Flankstek 56° 279:-
Uruguay, Novillo Real

Oxfile på agentinskt vis 349:-
Finland, Atria

Iberico secreto 295:-
Spanien, Montaraz

Entrecôte 325:-
Finland, Atria

Lättrökt hjortinnanlår 295:-
Sverige, Hc vilt

Kalventrecôte 279:-
Holland, Vitelco

Halstrad röding 299:-
med potatispuré, vinaigrette på brynt smör och picklad fänkål, forellrom, solrosfrön samt variation på morot

Helgrillad spetskål 229:-
med tryfellägggröra, bakad rotselleri, friterad grönkål, rostade solrosfrön samt brynt smör- och sojavinnaigrette

Tillbehör till våra köträtter: 39:- / extra tillval
Potatisgratäng - Pommes - Sötpotatispommes
Örtslungad potatis - Kvällens gröna - Potatispuré

Dessерter

Crème brûlée 105:-
smaksatt med vanilj, serveras med sorbet på apelsin

Cheesecake med smak av vit choklad 119:-
med inkokt päron, päroncurd och ingefärskolakaka

Citronpaj 115:-
med maräng, färska bär och brynt smör

Sorbet/ glass 85:-
med bär och kaksmulor



kött & bar