

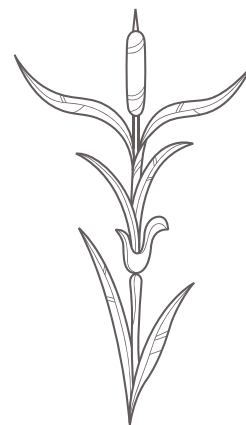


Maten från vårt kök inspireras av de fyra årstiderna. Vår ambition är att servera riktigt bra mat där vi i möjligaste mån använder oss av närproducerat och råvaror i säsong.

Målet är att ge dig en helhetsupplevelse, där mat och dryck samspelar. Vår personal tar hand om dig och bistår mer än gärna med både service och kunskap.

Välkommen till vår restaurang.

Pierre Elofsson
– Kökschef –



FÖLJ OSS GÄRNA I SOCIALA MEDIER

@varbergsstadshotell

BISTROMENY

VIN & MOUSSERANDE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

 NV Louis Roederer Collection 245
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Louis Roederer, Champagne, Frankrike

 NV Bonchelli Prosecco
Glera
Bonchelli, Veneto, Italien

NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial
Macabeo, Parellada, Xarel-Lo
Castell d’Or, Tarragona, Spanien

VITT/WHITE

 Pasqua Chardonnay/Grillo Organic
Chardonnay, Grillo
Pasqua Vigneti e Cantine, Sicilien, Italien

 100 Hills Riesling
Riesling
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Tyskland

 Walnut Block
Sauvignon Blanc
Walnut Block Wines, Marlborough, Nya Zeeland

ROSÉ

 Amabelli Rosato Organic
Negroamaro, Primitivo
Orion Wines, Puglia, Italien

RÖTT/RED

 Pasqua Nero d’Avola Shiraz Organic
Nero d’Avola, Shiraz
Pasqua Vigneti e Cantine, Sicilien, Italien

 Côtes du Rhône Villages
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Mas de Boislauzon, Côtes-du-Rhône, Frankrike

Stemmari Pinot Noir
Pinot Noir
Mezzacorona, Agrigento, Sicilien, Italien

BISTROMENY

SARDELLER I KONSERV

Grillat levainbröd – Vispat smör – Citron
Anchovies – *Sourdough bread* – *Whipped butter* – *Lemon*

BOQUERONES I KONSERV

Levainbröd – Vispat smör – Citron
Boquerones – *Sourdough bread* – *Whipped butter* – *Lemon*

LAX- OCH TONFISKTARTAR

Dressad hjärtsallad – Yuzu – Friterat rispapper
Salmon and tuna tartare – *Dressed little gem lettuce*
Yuzu – *Crispy rice paper*

REUBEN SANDWICH

Oxbringa – Surkål – Lagrad ost – Senapskräm – Saltgurka
Reuben sandwich – *Brisket* – *Sauerkraut* – *Mature cheese*
Mustard cream – *Gherkin*

GRILLAD CAPRESESANDWICH

Tomat – Mozzarella – Basilika – Rödlök – Salladsmix
Grilled Caprese sandwich – *Tomato* – *Mozzarella* – *Basil*
Red onion – *Mixed salad*

RÄKSMÖRGÅS

Rågbröd – Dillmajonnäs – Ägg – Picklad lök – Sallad
Prawn sandwich – *Dill mayonnaise* – *Egg* – *Rye bread*
Pickled onions – *Lettuce*

HALLOUMI

Friterad halloumi – Grillad tomatkräm – Levainbröd
Ramlöksolja – Tomatmix
Halloumi – *Fried halloumi* – *Grilled tomato cream* – *Levain bread*
Wild garlic oil – *Tomato mix*

KÖTTBULLAR

Potatispuré – Lingon – Gräddsås – Inlagd gurka
Meatballs – *Potato puree* – *Lingonberries*
Creamy sauce – *Pickled cucumber*

DIRTY FRIES

Ost – Chili – Bacon – Picklad rödlök
Dirty fries – *Cheese* – *Chilli* – *Bacon* – *Pickled red onion*

POMMES

Chips

AIOLI

125:-

125:-

145:-

175:-

155:-

265:-

160:-

235:-

95:-

45:-

25:-

ÖL – CIDER – ALKOHOLFRITT

ÖL/BEER

 Stadts Lager 1902
Subbe Bryggeri, Varberg

Mariestad
Spendrups Bryggeri, Sverige

Zubr Premium
Pivovar Zubr, Tjeckien

 London Lager (Glutenfri)
Poppels Bryggeri, Sverige

 Pilsner
Subbe Bryggeri, Varberg

 Kaleidoscope IPA
Subbe Bryggeri, Varberg

CIDER

Briska Päröncider
Spendrups Bryggeri, Sverige

Briska Riesling / Persika, Halvtorr
Spendrups Bryggeri, Sverige

Briska Sauvignon Blanc / Gröna äpplen
Spendrups Bryggeri, Sverige

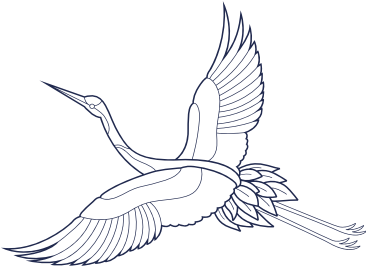
ALKOHOLFRITT/NON-ALKOHOLIC

Leitz Eins Zwei Zero Sparkling
Riesling
Josef Leitz, Rheingau, Tyskland

 Melleruds Alkoholfria Pilsner
Spendrups Bryggeri, Sverige

Galipette Cidre
Les Celliers Associés, Frankrike

Briska Sauvignon Blanc / Gröna äpplen
Spendrups Bryggeri, Sverige



ALLERGIER?

Allergi eller allmän fråga om innehåll i våra maträtter? Fråga vår personal!
Allergy or general question about the content of our foods? Please ask our staff!

 = Bra miljöval/Sustainable choice