

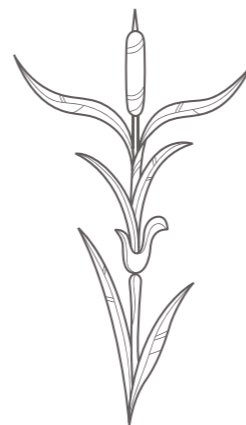


Maten från vårt kök inspireras av de fyra årstiderna. Vår ambition är att servera riktigt bra mat där vi i möjligaste mån använder oss av närproducerat och råvaror i säsong.

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 H Blin Blanc de Noirs  
Pinot Meunier  
H Blin, Champagne, Frankrike

GLAS/GLASS

179:-


 NV Bonchelli Prosecco  
Glera  
Bonchelli, Veneto, Italien

119:-


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

119:-


### VITT/WHITE

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

110:-


 100 Hills Riesling  
Riesling  
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Tyskland

149:-

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


169:-

### ROSÉ

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

110:-

### RÖTT/RED

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

110:-

Camino de Los Agudas Crianza  
Tempranillo  
Finca Montote, Rioja, Spanien

159:-

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

149:-

## BISTROMENY

### SARDELLER I KONSERV

Grillat levainbröd – Vispat smör – Citron

125:-

Anchovies – Sourdough bread – Whipped butter – Lemon

### CROUQUE MONSIEUR

Rökt Hampshire/Duroc skinka – Dijon – Gruyère

185:-

Crouque Monsieur – Smoked Hampshire/Duroc ham  
Dijon mustard – Gruyère

### BAKAD GRISSIDA FRÅN GRÅBOGRIS

Brynt äppelsky – Citroninlagd aubergin  
Ramslöksolja – Friterad potatis

245:-

Baked pork belly from Gråbogris – Browned apple jus  
Lemon-pickled aubergine – Wild garlic oil – Fried potatoes

### SMÖRSTEK GNOCCHI

Brynt smör – Skummad svampbuljong – Bakad kål

195:-

Butter-fried Gnocchi – Brown butter – Foamed mushroom broth  
Roasted cabbage

### RÄKSMÖRGÅS

Rågbröd – Dillmajonnäs – Ägg – Picklad lök – Sallad

265:-

Prawn sandwich – Dill mayonnaise – Egg – Rye bread  
Pickled onions – Lettuce

### KÖTTBULLAR

Potatispuré – Lingon – Gräddsås – Inlagd gurka

235:-

Meatballs – Mashed potato – Lingonberries  
Creamy sauce – Pickled cucumber

### DIRTY FRIES

Ost – Chili – Bacon – Picklad rödlök

95:-

Dirty fries – Cheese – Chili – Bacon – Pickled red onion

### POMMES

Chips

45:-

### AIOLI

25:-

## ÖL – CIDER – ALKOHOLOFRITT

### ÖL/BEER

 Stadts Lager 1902  
Subbe Bryggeri, Varberg 33 cl. 4,5% 85:-

Mariestad  
Spendrups Bryggeri, Sverige 50 cl. 5,0% 89:-

Zubr Premium  
Pivovar Zubr, Tjeckien 50 cl. 5,2% 105:-

 London Lager [Glutenfri]  
Poppels Bryggeri, Sverige 33 cl. 4,7% 98:-

 Pilsner  
Subbe Bryggeri, Varberg 50 cl. 4,8% 125:-

 Kaleidoscope IPA  
Subbe Bryggeri, Varberg 33 cl. 6,5% 130:-

### CIDER

Briska Päröncider  
Spendrups Bryggeri, Sverige 33 cl. 4,5% 75:-

Briska Riesling / Persika, Halvtorr  
Spendrups Bryggeri, Sverige 33 cl. 4,5% 79:-

Briska Sauvignon Blanc / Gröna äpplen  
Spendrups Bryggeri, Sverige 33 cl. 4,5% 85:-

### ALKOHOLOFRITT/NON-ALKOHOLIC

Leitz Eins Zwei Zero Sparkling  
Riesling  
Josef Leitz, Rheingau, Tyskland 25 cl. 0,0% 115:-

 Melleruds Alkoholfria Pilsner  
Spendrups Bryggeri, Sverige 33 cl. 0,5% 49:-


Galipette Cidre  
Les Celliers Associés, Frankrike 33 cl. 0,3% 89:-

Briska Sauvignon Blanc / Gröna äpplen  
Spendrups Bryggeri, Sverige 33 cl. 0,5% 59:-



#### ALLERGIER?

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

 = Bra miljöval/Sustainable choice