



FÖLJ OSS GÄRNA I SOCIALA MEDIER

@varbergsstadshotell

KVÄLLENS MENY

YOUR MENU FOR TONIGHT

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 samspekar. Vår personal tar hand om dig och bistår mer än gärna med både service och kunskap.

Välkommen till vår restaurang.

We find our inspiration in the four seasons and our dishes are almost always made from local produce available during that particular season. Using locally sourced ingredients as much as possible is very important to us for many reasons.

Our goal is to offer you a truly delightful overall experience, where the food and beverage complement each other.

Welcome to our restaurant.


Pierre Elofsson
– Kökschef / Head chef –

VS
VARBERGS
STADSHOTELL
& ASIA SPA

2604

LITE BUBBEL

SOMETHING BUBBLY

NV H Blin Blanc de Noirs Pinot Meunier H Blin, Vincelles, Frankrike	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:-

FÖRRÄTTER

STARTERS

KYLD GRÖNÄRTSSOPPA

Bakat ägg – Rädisa – Sotad sparris – Citronsyrad lök

CHILLED GARDEN PEA SOUP

*Baked egg – Radish – Blackened asparagus
Lemon-pickled onion*

RÅBIFF

Tryfflemulsion – Dragonpicklad silverlök – Rå sparris
Karamelliserad lök – Lagrad ost – Friterad potatis

STEAK TARTARE

Truffle emulsion – Tarragon-pickled white onion – Raw asparagus
Caramelised onion – Mature cheese – Deep-fried potatoes

KALLRÖKT LAX

Nässelsås – Citronmarinerad gurka – Forellrom
Friséesallad – Citron- och dillolja

COLD-SMOKED SALMON

*Nettle sauce – Lemon-marinated cucumber
Trout roe – Frisée – Lemon and dill oil*

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!

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SPARRISRISOTTO

Rostad mandel – Tomater – Friterad sparris – Ramslöksolja

ASPARAGUS RISOTTO

Roasted almonds – Deep-fried asparagus – Tomatoes – Ramson oil

RIMMAD TORSK

Smörsås på fermenterad vit sparris – Blomkålspuré
Tomater – Fioretto – Rostad tomatolja

QUICK-CURED COD

*Buttery sauce with fermented white asparagus – Cauliflower puree
Tomatoes – Fioretto cauliflower – Roasted tomato oil*

LAMM

Rostad vitlökssky – Potatispuré – Bakad spetskål
Friterad sparris – Picklade senapsfrön – Ramslöksolja

LAMB

*Roasted garlic jus – Potato puree – Baked sweetheart cabbage
Deep-fried asparagus – Pickled mustard seeds – Ramson oil*

DESSERTER

DESSERTS

MJÖLKCHOKLAD – HALLON – PISTAGE

Mjökchokladkräm – Hallonkompott – Chokladsmulor
Torkad chokladmousse – Pistagenötter – Hallonsorbet

MILK CHOCOLATE – RASPBERRY – PISTACHIO


*Milk chocolate – Raspberry compote – Chocolate crumbs
Dried chocolate mousse – Pistachios – Raspberry sorbet*

JORDGUBB – MANDEL – CITRON

Mandelkaka – Marinerade jordgubbar – Jordgubbsglass
Lättvispad citron- och vaniljgrädde

STRAWBERRIES – ALMONDS – LEMON

*Almond cake – Marinated strawberries – Strawberry ice cream
Lightly whipped cream flavoured with lemon and vanilla*

 = Bra miljöväl/Sustainable choice

ETT GOTT VIN TILL MATEN?

Tveka inte att fråga efter vår digra vinlista. Här hittar du viner som passar till alla våra maträtter utifrån ditt eget tycke och smak. Om du är osäker på vilka viner du ska välja så rekommenderar vi att du tar ett vinpaket med viner utvalda av våra fantastiska sommelierer, Emelie Carlsson och Lena Brodin.

DRYCKESPAKET | BEVERAGE PAIRING

ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

VIN		WINE	
2 glas	295:-	2 glasses	295 SEK
3 glas	370:-	3 glasses	370 SEK
ÖL		BEER	
2 olika öl	225:-	2 different beers	225 SEK
ALKOHOLFRI		NON-ALCOHOLIC	
2 drycker	195:-	2 beverages	195 SEK

