

# THE MENU

## STARTERS - MAIN DISHES - DRINKS - DESSERTS

### After Work

**OBS! Fredagar kl. 16-18**

Heineken 40 cl	40 kr
Cider – Briska	40 kr
Veckans öl 33 cl	33 kr
Vin Rött/Vitt/Rosé Glas	50 kr
Loka, läsk	20 kr
Alkoholfritt öl, vin	30 kr
Irish coffee 6 cl	99 kr
Vitlöksbröd	40 kr
Classic Burger	110 kr
Fish n' chips	99 kr

### Barnkalas

**Ink. 1 h bowling**

Present ingår till födelsedagsbarnet

**Pannkakor med glass  
& dryck...115 kr/barn**

**Hamburgare 90gr  
med pommes, dryck &  
pinnglass...135 kr/barn**

Köp till godispåse 25:-/pp,  
tårta 30:-/pp



## Bowlers menu

Fre- & lördagar kl.18-22

- Tillbehörsbuffé ingår -

**Välj 2-RÄTTER INKL 1 H BOWLING**

**FÖRRÄTT** - Grillat vitlöksbröd

Alt. Bruschetta + 15kr

Alt. Snackekorg + 30kr

**VARMRÄTT**

Veggie Burger.....279 kr

Ost & baconburgare.....279 kr

Grillad lax.....299 kr

Grillad fläskfilé.....299 kr

Grillad ryggbiff.....349 kr

**DESSERT** - Husets dessert

**Välj 3-RÄTTER INKL 1 H BOWLING**

Förrätt och dessert – se ovan

Veggie Burger.....325 kr

Ost & baconburgare.....325 kr

Grillad lax.....345 kr

Grillad fläskfilé.....345 kr

Grillad ryggbiff.....395 kr

Förbeställ andra dagar minst 10 pers.

### Snacks

Nötter	20 kr
US Snax	35 kr
Ölkorv	40 kr
Onion Rings	45 kr
Nachotallrik med Dip	65 kr

### Kids bowl menu

Fre- & lördagar kl.18-22

Barn 2-rätters - tom 12år  
inkl.1 timmes bowling

**VÄLJ TVÅ RÄTTER**

**149kr/Barn**

**FÖRRÄTT:** Grillat vitlöksbröd

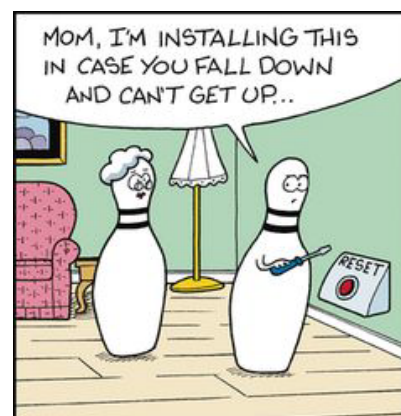
**VARMRÄTT:**

Barnburgare med pommes

alt. Fish and chips

alt. Chicken nuggets

**DESSERT:** 2 st kullor glass



# THE MENU

# DINNER

## Small Dishes

Vitlöksbröd	59 kr
Serveras med aioli	
Bruschetta	74 kr
Snackekorg	89 kr
Wings, Mozzarellasticks, lökringar, Friterad jalapeño, BBQ-sås & aioli	



## Barnmeny

tom 12år

Vitlöksbröd	39 kr
Serveras med aioli	
Barnburgare	59 kr
Med pomes	
Fish n´ chips	59 kr
Chicken Nuggets	59 kr
Pannkakor med glass	49 kr
2st kulor glass	39 kr
Serveras med chokladsås & strössel	

## Accessories

Pommestallrik	40 kr
Blandsallad	49 kr



## Burgers

200g Angus med Briochebröd,  
pomes, lökringar, saltgurka & aioli

Classic Burger	149 kr
Tomat, sallad, lök och dressing	
Bacon Cheese Burger	179 kr
Bacon, ost, tomat, sallad, lök och dressing	
Hot Strike Burger	185 kr
Ost, jalapeño, tomat, sallad, lök och dressing	
Veggie Burger	179 kr
Panerad Halloumi, tomat, sallad, lök och dressing	
Hangover Burger	185 kr
Ost, bacon, ägg, tomat, sallad, lök och dressing	

Testa gärna ett gott vin  
till burgaren!

## Husets Planka

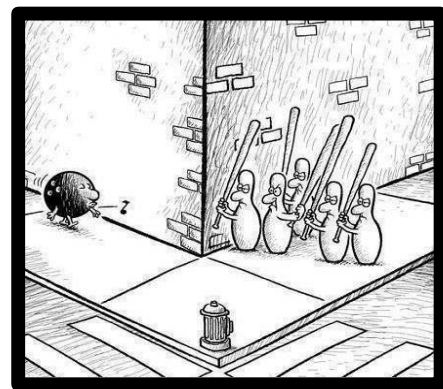
Serveras upplagt på planka med  
pomes duchesse potatismos,  
sparris och grönsaker

Grillad Laxfilé	199 kr
Grillad Fläskfilé	199 kr

## Main Dishes

Vissa kvällar serverar vi en stor  
tillbehörsbuffé till rätterna

Fisch n´ chips	149 kr
Grillad fläskfilé	199 kr
BBQ-marinerad fläskfilé med majscolv	
Grillad laxfilé	199 kr
Med kräfröra.	
Grillade baby ribs 400g	205 kr
BBQ-glace på kamben och majscolv	
Grillad ryggbiff 200g	249 kr
Serveras med sparris	



# THE MENU DRINK

## White Wine

**Husets Canyon Road Pinot Grigi**.....65- /glas, fl. 259-  
 Ursprung: USA Kalifornien, Druvor: Pinot Grigio  
 Fruktig, medelfyllig, torr smak med finstämda toner av gröna äpplen och citrus zest i avslutningen.

**Douglas Green Fairtrade Sauvignon Blanc**.....fl. 279-  
 Ursprung: Sydafrika Western Cape, Druvor: Sauvignon Blanc 100%. Torrt vin med smak av tropiska frukter och ett krispigt avslut av citrus zest.

**Dark Horse Chardonnay**.....fl. 325-  
 Ursprung: USA Kalifornien, Druvor: Chardonnay 87%, Viognier 5%, Gewürztraminer 3%, övrigt 5%. Smakrik, balanserad, generös krämighet med kolatoner. Vinet avslutas med frisk syra, med toner av gula äpplen och färskpressad apelsin.

**Essence Riesling**.....fl. 349-  
 Ursprung: Tyskland Mosel, Druvor: Riesling. Lätt till medelfylligt, halvtorrt med ren, frisk, saftig smak med inslag av lime, apelsin-skal, persika och mineraltoner.

## Rosé Wine

**The Pavillon Rosé**.....69- /glas, fl. 279-  
 Ursprung: Sydafrika, Western Cape, Druvor: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Shiraz 30%. Torr avrundad smak med balanserad friskhet och härlig röd frukt.

## Sparkles

**Prosecco Treviso Extra Dry**  
**DOC**.....fl. 295-  
 Ursprung: Italien Veneto, Druvor: Glera. Medelfyllig, fräsch, fruktig och insmickrande smak av citrus, päron, persika och mineral. Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.

**Moët & Chandon Grand Vintage**.....fl. 985-  
 Ursprung: Champagne, Frankrike. Druvor: 42% chardonnay, 39% pinot noir och 19% pinot meunier  
 Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av rostat bröd, gula äpplen, valnötter, persika och grapefrukt.

## Red Wine

**Husets Canyon Road Merlot**.....65- /glas, fl. 259-  
 Ursprung: USA, Kalifornien. Druvor: Merlot  
 Mjuk, relativt torr, inbjudande fruktighet. Generösa toner av mörka plommon och blåbär.

**Dancing Bull Zinfandel**.....fl. 295-  
 Ursprung: USA Kalifornien. Druvor: Zinfandel, Petit Syrah och Syrah. Medelfyllig, fruktig och elegant med härliga toner av mörka bär. Ett mjukt och välbalanserat vin.

**CUMA Malbec EKOLOGISKT**.....fl. 279-  
 Ursprung: Argentina. Druvor: Malbec 100%. Mycket fruktig med mjuka fina tanniner, inslag av plommon, blåbär, mogna bigaräer och ett kryddigt avslut.

**Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso DOC**.....fl. 399-  
 Ursprung: Italien Veneto. Druvor: Corvina 70% och Rondinella 30%. Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel. Vinet har silkiga tanniner och lång aningens het eftersmak.

**Carramimbre Crianza**.....fl. 395-  
 Ursprung: Spanien Kastilien-León. Druvor: Tinta del Pais (Tempranillo) 90% och Cabernet Sauvignon 10%  
 Intensivt med härliga mjuka tanniner. Våldigt "stort" vin med kryddighet, mogen röd frukt med inslag av tobak och mörk choklad. Ett komplext vin med ett kraftfullt avrundat avslut.

**Louis M Martini Napa Valley**.....fl. 629-  
 Ursprung: USA Napa Valley, Druvor: Cabernet Sauvignon 100%. Stor, komplex och fyllig doft av mörk bärfrukt, ceder, örter och vanilj från ekfat. Ett fylligt och elegant vin med generösa mörka körsbär och plommon. Kraftfull karaktär med lång eftersmak med komplex och balanserad avslutning.

## Non Alcoholic

**Läsk & vatten, liten/stor**.....15- /25-  
**Loka**.....25-  
**Lättöl**.....25-  
**Alkoholfri öl, vin eller cider**.....39-

## Beer

	40 cl	50cl
Heineken fat.....	54:-	64:-
Starobrno fat.....	59:-	69:-
Krusovice fat.....	59:-	69:-

Texas Amber Lager 33 cl.....	62:-
Tail of the Whale Weissbier 33 cl.....	62:-
A Ship full of IPA 33 cl.....	65:-
Newcastle 33 cl.....	65:-
Wisby Oaked Porter 33 cl.....	88:-
Mariestad 50 cl.....	69:-
Corona 33 cl.....	54:-
Carlsberg Hof 33 cl.....	49:-
Norrlands Guld 33 cl.....	45:-
Mellanöl Gränges 33 cl.....	40:-



## Ready to drink

Briska 27,5 cl.....	49 kr
Fläder - Päron	
Xide 33 cl.....	58 kr
Älska Cider 50 cl.....	69 kr
Bacardi Breezer.....	62 kr
Smirnoff Ice.....	62 kr

# THE MENU AT LAST

## Dessert

Husets dessert 65 kr  
Med bärkompott

Kladdkaka 69 kr  
Med vispgrädde.

3st kulor glass 65 kr  
Serveras med chokladsås

Choklad 25 kr

## Hyr vår festlokal

– fråga oss så berättar vi mer

## Konferens

Förlägg er konferens hos oss!  
I vårt konferensrum finns plats  
för upp till 100 personer  
Kombinera med lunch,  
bowling & middag



## Avec (per cl)

### Whiskey

Jameson 22 kr  
Famous Grouse 22 kr  
Jack Daniels 22 kr  
McAllen 12yo 28 kr  
Highland Park 12yo 28 kr

### Likör

Baileys 20 kr  
Xanté 20 kr  
Cointreau 22 kr  
Drambuie 22 kr

### Cognac

Grönsteds 22 kr  
Martell 28 kr  
ABK6 XO Single Est 34 kr

### Rom

Black Spiced 24 kr  
Plantation 20yo 30 kr  
Matusalem Gran Res 32 kr

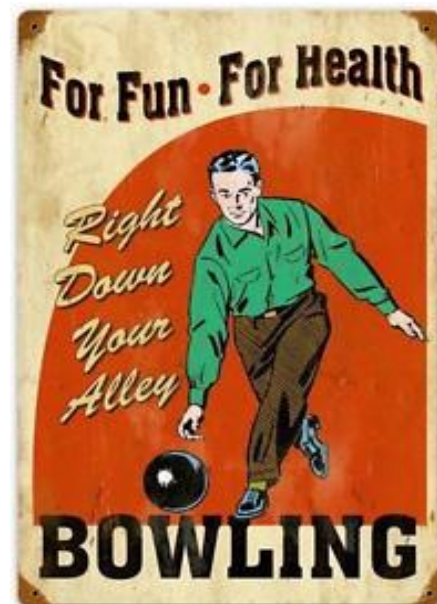
Calvados 22 kr  
Southern Comfort 22 kr

## Coffee

KAFFE & THE 20 kr  
LATTE 39 kr  
CAPPUCCINO 39 kr

4 / 6 cl

Irish coffee 109 kr/129 kr  
Kaffe karlsson 109 kr/129 kr  
Caribbean coffee 109 kr/129 kr



EXCUSE ME...  
SIR?

I'M TRYING TO PAINT  
THIS VIEW. WOULD YOU  
MIND NOT WALKING  
RIGHT IN FRONT OF ME?

OOPS.  
SORRY.

IT'S ALREADY  
TOO LATE.