

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	119 kr
Fish n chips	119 kr

Barnkalas

Ink. 1 h bowling

Present ingår till födelsedagsbarnet

Pannkakor med glass & dryck...119 kr/barn

Hamburgare 90gr med pommest, dryck & pinnglass...139 kr/barn

Köp till godispåse 25:-/pp,
tårta 35:-/pp



Bowlers menu

Fre- & lördagar kl.18-22

- Tillbehörbuffé ingår -

Välj 2-RÄTTER INKL 1 H BOWLING

FÖRRÄTT - Grillat vitlöksbröd

Alt. Bruschetta + 20kr

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
Pommestallrik	49 kr
Onion Rings	45 kr
Nachotallrik med Dip	65 kr

Kids bowl menu

Fre- & lördagar kl.18-22

Tom 12år i vuxens sällskap
inkl.1 timmes bowling

VÄLJ TVÅ RÄTTER

159kr/Barn

FÖRRÄTT: Grillat vitlöksbröd

VARMRÄTT:

Barnburgare med pommest

alt. Fish and chips

alt. Chicken nuggets

DESSERT: 2 st kullor glass



THE MENU

DINNER

Small Dishes

Vitlöksbröd	65 kr
Serveras med aioli	
Bruschetta	79 kr
Snackekorg	89 kr
Wings, Mozzarellasticks, lökringar, Friterad jalapeño, BBQ-sås & aioli	



Barnmeny

tom 12år

Vitlöksbröd	45 kr
Serveras med aioli	
Barnburgare	65 kr
Med pommes	
Fish n´ chips	65 kr
Chicken Nuggets	65 kr
Pannkakor med glass	55 kr
2st kulor glass	45 kr
Serveras med chokladsås & strössel	



Burgers

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

Classic Burger	159 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

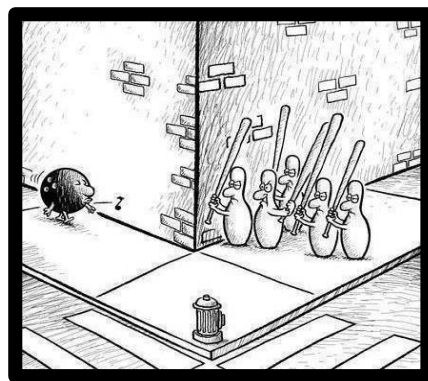
Serveras upplagt på planka med
pommes duchesse potatismos,
sparris och grönsaker

Grillad Laxfilé	219 kr
Grillad Fläskfilé	219 kr
Hamburgareplanka	
Bacon el. Veggie	199 kr
Lökringar och saltgurka	

Main Dishes

Vissa kvällar serverar vi en stor
tillbehörbuffé till vissa av
rätterna

Fisch n´ chips	179 kr
Grillad fläskfilé	199 kr
BBQ-marinerad fläskfilé med majskolv. Örtsmör	
Grillad laxfilé	199 kr
Med kräfröra. Örtsmör	
Grillade baby ribs 400g	215 kr
BBQ-glace på kamben och majskolv.	
Grillad ryggbiff 200g	249 kr
Serveras med sparris. Örtsmör	
Veganskt Alternativ	179 kr
Schnitzel på bädd av wokade grönsaker	



THE MENU

DRINK

White Wine

Husets

Canyon Road

Pinot Grigi.....72:-/glas, fl. 289:-

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. 299:-

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. 335:-

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.....72:-/glas, fl. 289:-

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 rostad bröd, gula äpplen, valnötter, persika och grapefrukt.

Red Wine

Husets

Canyon Road Merlot.....72:-/glas, fl. 289:-

Ursprung: USA, Kalifornien. Druvor: Merlot
Mjuk, relativt torr, inbjudande fruktighet. Generösa toner av mörka plommon och blåbär.

Dancing Bull Zinfandel.....fl. 305:-

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. 289:-

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:-

Norrlands Guld fat.....54:- 64:-

Krusovice fat.....62:- 72:-

Tail of the Whale Weissbier 33 cl.....67:-

A Ship full of IPA 33 cl.....67:-

Ella 33 cl.....67:-

Wisby Daked Porter 33 cl.....89:-

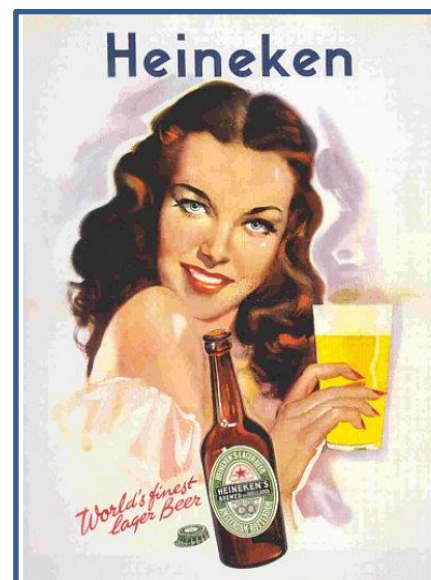
Mariestad 50 cl.....69:-

Corona 33 cl.....59:-

Carlsberg Hof 33 cl.....54:-

Norrlands Guld 33 cl.....49:-

Mellanöl Gränges 33 cl.....45:-



Ready to drink

Briska 33 cl.....54 kr

Älska Cider 50 cl.....73 kr

Bacardi Breezer.....62 kr

Smirnoff Ice.....62 kr

Absolut Mixt.....62 kr

THE MENU AT LAST

Dessert

Husets dessert 69 kr
Med bärkompott

Kladdkaka 75 kr
Med vispgrädde.

3st kulor glass 69 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

Grant 's 24 kr
Jameson 24 kr
Famous Grouse 24 kr
Jack Daniels 24 kr
McAllen 12yo 28 kr
Highland Park 12yo 28 kr

Likör

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

Cognac

Grönsteds 24 kr
Martell 28 kr
ABK6 XO Single Est 34 kr

Rom

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

