

# THE MENU

STARTERS - MAIN DISHES - DRINKS - DESSERTS

## After Work

**OBS! Fredagar kl. 15-17.30**

Norrlands Guld 40 cl	45 kr
Cider – Briska	45 kr
Veckans öl 33 cl	40 kr
Vin Rött/Vitt/Rosé Glas	55 kr
Loka, läsk	20 kr
Alkoholfritt öl, vin	35 kr
Irish coffee 6 cl	99 kr
Vitlöksbröd	45 kr
Classic Burger	129 kr
Fish n' chips	129 kr

## Barnkalas

**Ink. 1 h bowling**

Present ingår till födelsedagsbarnet

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

**Hamburgare 90gr  
med pommes, 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. Friterade räkor + 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 Salsa	69 kr

## Kids bowl menu

**Fre- & lördagar kl.18-22**

Tom 12år i vuxens sällskap  
inkl.1 timmes bowling

**VÄLJ TVÅ RÄTTER**

**169kr/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 65 kr

Serveras med aioli

Friterade Räkor 79 kr

Med Aioli och Teriyakisås

Snackekorg 89 kr

Wings, Mozzarellasticks, lökringar,

Friterad jalapeño, BBQ-sås & aioli



## Barnmeny

tom 12år

Vitlöksbröd 45 kr

Serveras med aioli

Barnburgare 69 kr

Med pommes

Fish n´ chips 69 kr

Chicken Nuggets 69 kr

Pannkakor med glass 55 kr

2st kulor glass 45 kr

Serveras med chokladsås & strössel



## Burgers

200g Angus med Briochebröd, pommes, lökringar, saltgurka och aioli. Picklad lök.

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

Hangover Burger 185 kr

Ost, bacon, ägg, tomat, sallad, lök och dressing

Veggie Burger 179 kr

Panerad Halloumi, tomat, sallad, lök och dressing

Beyond Burger 189 kr

Plantbaserat "kött". Tomat, sallad, lök, BBQ-sås

## Husets Planka

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

Grillad Laxfilé 219 kr

Grillad Fläskfilé 219 kr

## Main Dishes

Vissa kvällar serverar vi en stor tillbehörbuffé till vissa av rätterna

Ceasarsallad 155 kr

Fisch n´ Chips 179 kr

Grillad fläskfilé 199 kr

BBQ-marinerad fläskfilé med majscolv. Örtsmör

Grillad laxfilé 199 kr

Med kräfröra. Örtsmör

Grillade baby ribs 400g 215 kr

BBQ-glace på kamben och majscolv.

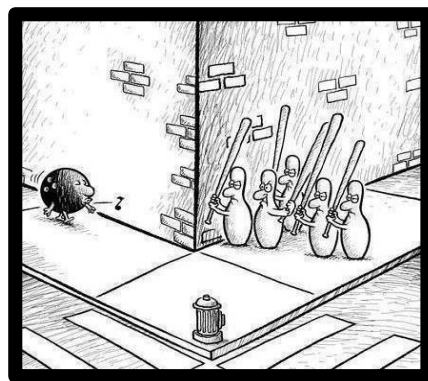
Grillad ryggbiff 200g 249 kr

Serveras med sparris. Örtsmör

Veganskt Alternativ 179 kr

Välj mellan Schnitzel eller Oumph på bädd av wokade grönsaker

## Testa ett gott vin till maten!



# THE MENU

# DRINK

## White Wine

**Canyon Road Husets 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 taniner, 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 taniner 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 taniner. Väldigt "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	50 cl
Norrlands Guld fat.....	54:-	64:-
A Ship Full of IPA fat.....	64:-	74:-
Krusovice fat.....	64:-	74:-

Mariestad Continental 4,2% 33 cl.....	49:-
Heiniken 33 cl.....	54:-
Corona 33 cl.....	59:-
Tail of the Whale Weissbier 33 cl.....	67:-
Newcastle Brown Ale 33 cl.....	69:-
Mariestad 50 cl.....	69:-
Mellerud Moderna Ale EKO 33 cl.....	67:-
Wisby Daked Porter 33 cl.....	89:-



## Ready to drink

Briska 33 cl.....	59 kr
Älska Cider 50 cl.....	73 kr
Smirnoff Ice.....	65 kr
Absolut Mixt.....	65 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

## Kick-off eller Konferens

Fråga oss så skräddarsyr  
Vi ett paket



## 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

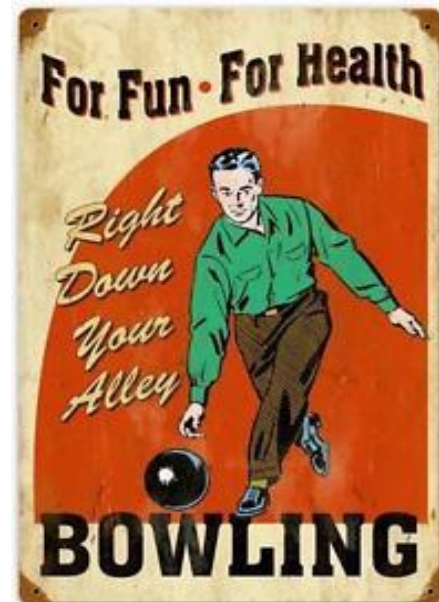
Black Spiced 24 kr  
Plantation 20yo 30 kr  
Matusalem Gran Reserva 32 kr

## 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



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.