

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 5 cl	99 kr
Vitlöksbröd	45 kr
Classic Burger	135 kr
Fish n chips	135 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.....	294 kr
Ost & baconburgare.....	294 kr
Grillad lax.....	315 kr
Grillad fläskfilé.....	315 kr
Grillad ryggbiff.....	364 kr

DESSERT - Husets dessert

Välj 3-RÄTTER INKL 1 H BOWLING

Förrätt och dessert – se ovan

Veggie Burger.....	340 kr
Ost & baconburgare.....	340 kr
Grillad lax.....	361 kr
Grillad fläskfilé.....	361 kr
Grillad ryggbiff.....	410 kr

Förbeställ andra dagar minst 10 pers.

Snacks

Nötter	20 kr
US Snax	35 kr
Pommestallrik	49 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. Köttbullar
alt. Chicken nuggets

DESSERT: 2 st kullor glass



THE MENU

DINNER

Small Dishes

- Vitlöksbröd** 65 kr
Serveras med aioli
- Saltrostade Padrónes** 70 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
- Köttbullar** 69 kr
Serveras med pommes
- 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 165 kr
Tomat, sallad, lök och dressing

Bacon Cheese Burger 189 kr
Bacon, ost, tomat, sallad, lök och
dressing

Hot Strike Burger 189 kr
Ost, jalapeño, tomat, sallad, lök och
dressing

Hangover Burger 195 kr
Ost, bacon, ägg, tomat, sallad, lök
och dressing

Veggie Burger 189 kr
Panerad Halloumi, tomat,
sallad, lök och dressing

Beyond Burger 195 kr
Plantbaserat "kött". Tomat,
sallad, lök, BBQ-sås

Husets Planka

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

Grillad Laxfilé 225 kr

Grillad Fläskfilé 225 kr

Main Dishes

Vissa kvällar serverar vi en stor
tillbehörsbuffé till vissa av
rätterna

Husets Schnitzel 179 kr
Med klassiska tillbehör

Husets Fish n' Chips 189 kr
Med remouladsås

Grillad fläskfilé 210 kr
BBQ-marinerad fläskfilé med
majscolv. Örtsmör

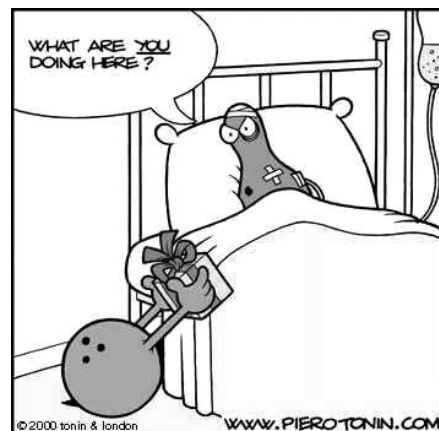
Grillad laxfilé 210 kr
Med Skagenröra. Örtsmör

Grillade baby ribs 400g 225 kr
BBQ-glacé på kamben och
majscolv.

Grillad ryggbiff 200g 259 kr
Serveras med sparris. Örtsmör

Veganskt Alternativ 189 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 País (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:-
Mariestad OLD DX 50 cl.....	74:-



Ready to drink

Briska 33 cl.....	59 kr
Xide 33 cl.....	65 kr
Smirnoff Ice.....	65 kr
Absolut Mixt.....	65 kr

THE MENU

AT LAST

Dessert

Husets dessert 69 kr
Med bärkompott

Chokladfondant 75 kr
Med glass och bärsås

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

Kaffedrink, 5 cl;

Irish coffee 120 kr
Kaffe karlsson 120 kr
Caribbean coffee 120 kr

